

COMMENT IDENTIFIER-T-ON UN BON JAMBON IBÉRIQUE

Forme extérieure: Stylisé avec une fine canne, allongé et avec sabot (noir), non angulaire ou sec et coupé en v. Couleur: Du rose au rouge violet. Goût: Peu salé ou sucré et très délicat. Arôme: Agréable et plein de nuances. Texture: Peu fibreux. Poids: Il devrait osciller plus de 7,5 Kg. Matière grasse: Brillant, fluide et doux au toucher.

CLASSIFICATION DU JAMBON IBÉRIQUE. Règlement du porc ibérique RD 4/2014 du 10 janvier.

Le jambon est celui qui provient uniquement de porcs de race pure ibérique (noir et retinto), ou croisé avec Duroc avec 75% de sang ibérique, qui prédomine dans les pâturages de EXTREMEÑAS. Les jambons ibériques selon leur régime alimentaire et le mode d'exploitation peuvent être classés en:

HAMON ACORN 100% étiquette noire. C'est celui qui provient de ces 100% race ibérique que pendant la montanera ont été exclusivement nourris avec des glands et des herbes.

HAMON ACORN 75% 50% IBERIQUE. Label rouge Il est celui qui vient de ces porcs 75% 50% ibérique Raza, qui pendant la montanera (phase d'engraissement) ont été exclusivement nourris avec des glands et des herbes.

HAMON CEBO de Campo 100% 75% 50% IBERIQUE. Étiquette verte Est-ce celui qui provient de porcs 100%, 75%, 50% Race Ibérique, bien nourris ont été des glands, des tubercules et des herbes, a également reçu un supplément contenant autorisé dans l'alimentation l'agriculture extensive.

JAMON CEBO 50% 75% 100% IBERIQUE. Étiquette blanche C'est celui qui provient de porcs nourris avec des aliments autorisés, dans des fermes intensives.

INDICATIONS POUR LA COUPE DU JAMBON

1. Le couteau Le couteau doit toujours être parfaitement aiguisé. Ce doit être un long couteau mince et flexible. Les tranches seront toujours aussi fines que possible, pour pouvoir profiter au maximum du goût du jambon. Les tranches seront toujours en ligne droite. La main qui ne tient pas le couteau sera toujours derrière.

2. Masse / Contramaza. Placez le jambon dans un porte-jambon, bien attaché. Dans la théorie il est placé d'abord par le contramaza, la patte regardant vers le bas, afin de commencer par la partie qui sèche avant, étant plus étroit. Mais dans la pratique, nous vous conseillons d'ouvrir par le club, la jambe vers le haut, ce qui est la main de jambon le plus noble pour profiter du jambon, laissant le club plus tard, parce qu'à la fin la différence de guérison entre une partie « Maza "Et un autre" contramaza "n'est pas si important, mais si vous goûtez notre jambon à l'époque.

Ne partez pas pour plus tard ce que vous pouvez apprécier aujourd'hui, car sûrement vous en profitez davantage.

Des deux côtés, masse et contre-masse, retirez la croûte et la graisse de la partie de la surface du jambon que vous voulez couper. Avec le dos du couteau nous chercherons l'os. Nous commencerons à couper en dessous en suivant la ligne indiquée.

3. Le point. Une fois terminé le "countermass" "le club", nous couperons le "tip".

4. Knuckles. Une fois terminé le nettoyage de notre viande de jambon, nous n'aurons plus qu'à casser les os (dans notre charcuterie de confiance) que nous pouvons utiliser pour faire des vins exquis.

CONSERVATION D'UN BON JAMBON IBÉRIQUE

JAMBON IBÉRIQUE AVEC OS

Si la pièce entière n'est pas consommée à la fois, les parties en l'air doivent être recouvertes de lard en excès et d'un tissu pas trop dense.

Le jambon doit être placé dans un endroit sec mais avec une ventilation suffisante et à une température ambiante stable, loin du froid ou de la chaleur extrême.

JAMBON IBERICO SANS OS, LONCHEADO ET EMBALLÉ AU VIDE.

Les plaquettes thermoformées de jambon ibérique tranché sont conservées dans la partie la plus froide du réfrigérateur

(2 et 10 degrés Celsius) pour une bonne conservation.

Avant de servir, retirez-le du réfrigérateur au moins une demi-heure à l'avance.

Si nous oublions de le sortir du réfrigérateur, nous vous recommandons de faire ce qui suit: mettre le blister jambon ibérique non ouvert sous le robinet jusqu'à ce qu'il prenne la température ambiante et le goûter.

CONSOMMATION D'UN BON JAMBON IBÉRIQUE

Le jambon doit toujours être consommé à température ambiante (14 à 22 degrés Celsius).

Si la coupe a été faite à la main, avec un couteau, ou si elle a été faite avec une machine, les tranches doivent avoir un aspect brillant et jamais opaque. La brillance implique que la graisse inhérente du jambon apparaît naturellement. Pour cette raison, il est conseillé que, si les tranches ont déjà été dans le réfrigérateur, ils devraient être quelque temps avant d'être consommés, jusqu'à ce qu'ils commencent à "transpirer".

C'est seulement en suivant ces conseils que l'on pourra apprécier dans toute sa splendeur l'explosion d'arômes et de saveurs qui suppose la dégustation du jambon Ibérico del Brillante. Ce produit appartient aux catégories gastronomiques les plus élevées, est idéal pour une alimentation saine et équilibrée pour ses grandes propriétés nutritionnelles. ASPECTS SAINS DU JAMBON IBÉRIQUE Jamón est un aliment très complet en raison de sa richesse en vitamines B (en particulier en B1). Il contient 30% de protéines en plus que les viandes fraîches, il est riche en fer, magnésium et zinc. Les dernières études menées dans le domaine de la nutrition et de la diététique confirment que les produits du porc ibérique nourris aux glands, en raison de leur faible production en acides saturés et faibles, sont bénéfiques pour la santé.