



Lista de productos por fabricante Jamon 5 J Sanchez Romero Carvajal

Inicio > Jamon 5 J Sanchez Romero Carvajal



Es el producto elaborado con las extremidades posteriores del cerdo ibérico criado en extensas dehesas de la Península Ibérica y alimentado con bellotas durante la época de Montanera.

En su proceso de elaboración es enfriado y recortado en V, rebajado de tocino de depósito, salado, lavado, equilibrado, secado y curado en Bodegas naturales.

Tras una rigurosa selección entre las piezas de jamón de bellota que se curan en bodega, seleccionamos para etiquetar como 5J sólo aquellas que reúnen en grado sumo todas las exquisitas cualidades organolépticas que caracterizan a estas piezas de gran calidad.

El Jamón 5J posee un aroma persistente, un sabor y bouquet incomparable.

Pezuña negra y caña fina.

Su corte tiene un color uniforme con múltiples brillantes vetas de grasa infiltrada.

¿TE LLAMAMOS?

Actualmente fuera de stock



REGALOS

RECOMENDADOS

Cesta Marina 191,40 €

Lote Estoril 63,76 €

Jamonero 102 243,20 €

PRODUCTOS VISTOS

Lote Estoril Viene con una caja decorada navideña...

MI CUENTA

- Mis pedidos
- Mis hojas de crédito
- Mis direcciones
- Mis datos personales
- Mis vales

SÍGUENOS



INFORMACIÓN

- Contáctenos
- Entrega
- Aviso legal
- Catálogo en pdf -2014
- Blog

CONTÁCTANOS

- Por formulario de contacto
- A través de nuestro chat
- Por teléfono: 96 483 61 18

