GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Enrique Tomás permite comprar jamón ibérico con garantías

Actualidad Empresarial | 23/02/2022 | 00:00

El jamón es un producto que se ha vuelto imprescindible para la comida mediterránea. Por su exquisito y único sabor, el jamón ibérico se ha posicionado como una delicia culinaria, dentro y fuera del país.

Por esta razón, una de las cadenas de jamonería más grande del mundo, Enrique Tomás ofrece una garantía del 100 % en envíos a toda Europa, para así garantizar un servicio de alta calidad.

Enrique Tomás garantiza la calidad y el sabor característico del jamón español

Las piezas de jamón ibérico provienen de la raza ibérica de cerdos criados en libertad, lo que garantiza la calidad y el sabor característico del jamón español. Fundamentalmente, la grasa de cada pieza es brillante y fluida, para ofrecer un tacto suave. Así como su color, que puede ir desde el rojo púrpura al rojo más intenso, y su textura fibrosa con la grasa infiltrada, característica exclusiva del cerdo ibérico y que lo hace único en el mundo.

Enrique Tomás es una tienda online que cuenta con una amplia gama de jamones ibéricos que se producen y curan exclusivamente en la Península Ibérica. Están disponibles para enviar a España y a toda Europa, con calidad real 100 % garantizada. Para ello, cuentan con un equipo de profesionales que se encargan del producto desde el secadero hasta su envío final.

Por esta razón, para garantizar que sus clientes reciban el producto en perfecto punto de consumición, las piezas de jamón pasan por un mínimo de tres filtros de calidad. El símbolo de eso es la etiqueta negra de Enrique Tomás que llevan las piezas enteras, alrededor de la pezuña.

Igualmente, al ser un alimento tan exquisito, Enrique Tomás permite la devolución y cambio de las piezas, con un límite de 15 días desde la recepción del pedido, si el cliente no está satisfecho y la pieza ha sido apenas comenzada.

Amplío catálogo de jamones españoles

Asimismo, existe una gran variedad de jamones que se amoldan a todos los paladares europeos. Entre ellos, está el Gran Reserva o también conocido como jamón serrano, que proviene de los

cerdos de raza blanca y suele llegar a su punto máximo de curación a los 15 a 18 meses. De igual forma, el jamón ibérico de cebo, que es alimentado con pienso, cereales y que, tras 24 meses de curación, el resultado es un jamón con excelentes matices y con 4 diferentes sabores para cada gusto.

Continuando con uno de los favoritos, el jamón ibérico de bellota se desarrolla con cerdos ibéricos que comen principalmente bellotas y otras hierbas silvestres durante la Montanera. A diferencia de otros proveedores, Enrique Tomás estableció un tiempo de curación mínimo de 36 meses para tener el producto en su estado más óptimo. Específicamente, este tipo de jamón se caracteriza por ser sutil, pero intenso, y por su jugosidad, que es apreciada por los paladares más exquisitos.

De igual forma, ofrecen múltiples presentaciones del producto que se adaptan a las diferentes necesidades del mercado. Para conocer todos los productos de la marca, el sitio web está disponible con toda la información para envíos nacionales e internacionales.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/167561-enrique-tomas-permite-comprar-jamon-iberico-con-garantias.htm