GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Cómo elegir un jamón ibérico para Navidad

Actualidad Empresarial | 03/12/2022 | 00:00

El jamón es un producto típico en el plato de los españoles. Además, durante las fiestas navideñas, suele tener un papel más importante.

Para comprar jamón ibérico de calidad, se deben tener en cuenta muchos aspectos, entre ellos, el lugar de procedencia. En la empresa Jamón y Pico, cuentan con una variedad de marcas de piernas de cerdo, lomos y chorizos.

La elección de un buen jamón ibérico para Navidad

La celebración de la Navidad en España puede variar acorde a la provincia donde se celebre. En cuando a la comida, existen platos característicos por región. Sin embargo, un emblema de las cenas navideñas a nivel nacional es el jamón ibérico.

Al elegir un jamón, es necesario considerar ciertos aspectos. El primero de ellos es el precio. No siempre el precio más alto implica una mejor calidad, pero puede ser una pista. En este sentido, uno de los productos más caros, es el jamón de bellota, que se ubica entre los 200 y los 400 €. Sin embargo, el precio también puede variar dependiendo del tipo de embutido ibérico.

Para comprobar la clasificación de la pieza de cerdo, los usuarios deben guiarse por la brida, esta suele variar de color según su tipo. Si es negra, se trata de un jamón de bellota 100 % ibérico; si es roja, entonces es bellota del 50% o 75 % ibérico, pero hay más denominaciones.

El peso también debe tomarse en cuenta, ya que lo óptimo es que la pieza pese entre 7 y 8,5 kilogramos. Esto indica que el cerdo es grande y que tanto la carne como la grasa del animal generan un producto con buen sabor y textura.

La compra del jamón ibérico

Además de los puntos mencionados anteriormente, la calidad de un jamón puede estar determinada por la responsabilidad y profesionalismo del proveedor, ya que son estos los que se encargan de conseguir productos certificados y de mantener las condiciones de refrigeración apropiadas. Actualmente, internet es un aliado a la hora de revisar la reputación de una empresa. Si al comprobar los comentarios de antiguos compradores se obtienen opiniones positivas, los nuevos clientes pueden estar más tranquilos con su compra.

De acuerdo a los comentarios de la web, una de las empresas de mayor confianza es Jamón y Pico, que ofrece una variedad de piezas de jamón ibérico para Navidad. Entre estas, destacan los jamones de bellota ibéricos de la Denominación de Origen Extremadura, Jabugo, Valle de los Pedroches y Guijuelo. Su producto principal es el de Extremadura, ya que este se produce a partir de la raza de cerdo ibérica y pasa por un proceso de curación y otro de secado muy cuidadosos que le otorgan un sabor especial. Por otra parte, esta empresa trabaja con las mejores marcas de jamones, tal es el caso de Berídico, Covap, Julián Becerro y La Jabugueña, entre otros.

Para asegurar una cena deliciosa, Jamón y Pico realiza la distribución de sus productos a nivel nacional e internacional, posibilitando que más familias puedan deleitarse con el tradicional jamón ibérico.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/191231-como-elegir-un-jamon-iberico-para-navidad.htm