GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Jamón y Pico explica cómo cortar y conservar un jamón ibérico

Actualidad Empresarial | 05/01/2023 | 00:00

Un correcto proceso de conservación del jamón ibérico garantiza que sus propiedades nutricionales y sensoriales se mantengan durante mucho tiempo. Por ello, varios expertos explican una serie de recomendaciones para evitar que su calidad se pueda ver afectada por un corte incorrecto y una mala conservación. Jamón y Pico es una empresa española que lleva más de 10 años vendiendo jamones de las mejores marcas de jamón ibérico como COVAP, La Jabugueña, Berídico, y Julián Becerro. En su web detalla todos los pasos necesarios para que los amantes del jamón puedan aprender cómo cortar y conservar un jamón ibérico de la manera correcta.

Aspectos clave para conservar el jamón ibérico

Los especialistas explican que la temperatura es uno de los elementos más importantes a la hora de conservar un jamón ibérico una vez abierto. En este sentido, una de las recomendaciones es mantenerlo a temperatura ambiente, entre 20° y 23°. Aunque no tienen fecha de caducidad, hay que tener en cuenta que estos productos se van resecando. Por esta razón, aconsejan consumirlo en un periodo máximo de un mes.

Asimismo, otro punto clave es conservar algunas lonchas de grasa que se percibe al abrir el jamón por primera vez, ya que estas ayudarán a mantener hidratada la pata cuando se termine de cortar el jamón. Los expertos recomiendan no exponer la pieza o el loncheado a la luz, debido a que puede ocasionar alteraciones en el color y sabor del producto.

Por otra parte, hay que tener en cuenta que los jamones no necesitan frío, por lo que no es necesario meterlos en la nevera. Lo ideal seria envolverlo con papel de cocina para evitar que se seque con el aire y mantenerlo cubierto con un paño de algodón para mantener la oscuridad.

Recomendaciones para cortar jamón

Los profesionales suelen usar tres cuchillos de diferentes tamaños para cortar jamón. Uno grande para pelar el jamón y quitar la piel, una puntilla para separar el magro del hueso y el cuchillo jamonero.

Además, el corte se debe iniciar por la masa principal y tratando siempre de mantener la superficie lo más uniforme posible, llevando una proporción controlada de cada corte. Las lonjas

deben ser de unos tres centímetros de ancho. Por otro lado, Jamón y Pico recomienda comenzar un jamón no mucho más allá de dos meses después de comprarlo.

Jamón y Pico no solo cuenta con un amplio catálogo de productos de calidad, sino que los especialistas de Jamón y Pico se caracterizan por ofrecer una atención personalizada y establecer unos precios accesibles a todo el mundo. Por estas razones, se ha convertido en una de las tiendas de referencia en el sector del jamón ibérico.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/193785-jamon-y-pico-explica-como-cortar-y-conservar-un-jamon-iberico.htm