GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

¿Por qué comprar el jamón serrano en Enrique Tomás?

Actualidad Empresarial | 08/02/2023 | 00:00

Un buen jamón permite al consumidor disfrutar de un exquisito sabor. Sin embargo, en ocasiones comprar teniendo en cuenta la calidad más alta supone un coste muy elevado. Por este motivo, muchas personas deciden conformarse con marcas que no disponen del jamón más sabroso, por falta de conocimiento en el sector. En Enrique Tomás, no es necesario renunciar a la calidad, con un bajo presupuesto se puede adquirir una buena paleta. Además, presenta una gama de productos como el jamón serrano, que resaltan en el mercado por su sabor delicioso.

Razones para comprar jamón serrano en Enrique Tomás

Enrique Tomás ofrece piezas singulares de jamón serrano que destacan por tener un toque único y original. Esto se debe a que ha establecido controles de calidad exhaustivos para que el jamón tenga un excelente sabor, consistencia, nivel de grasa, entre otros.

El primer aspecto diferencial es que en Enrique Tomás, sus piezas de jamón serrano tienen de 18 a 20 meses de curación, lo cual supera el tiempo de curado que siguen los otros jamones del mercado (12 meses incluso menos). Por otro lado, independientemente del tipo de jamón, en esta marca el cuidado que se realiza a las diversas piezas es el mismo. De esta manera, se garantiza una calidad excepcional y, por tanto, un sabor exquisito. Por otro lado, en Enrique Tomás trabaja con un equipo de artesanos del jamón y con productores que comparten la misma filosofía y pasión por obtener y presentar una excelente calidad en cada uno de los productos.

Jamón serrano o jamón ibérico, ¿Cuál elegir para Navidad?

La elección del jamón para Navidad es un tema que cubre una variedad de factores. Cabe destacar que lo más caro no siempre es lo más sabroso, ni que un producto de alto coste representa siempre la mejor opción. Es posible conseguir un buen jamón con un precio ajustado y también degustar piezas excepcionales con un mayor presupuesto, sin llegar a los excesos. Otro punto a considerar es cómo y con qué se va a combinar, ya que el sabor, jugosidad y consistencia del jamón serrano es mejor con ciertos alimentos que otros jamones, y viceversa. También es importante tener claro si se va a comprar el jamón en pieza, paleta, loncheado y más detalles que dependen del propósito, forma y tiempo en que será consumido.

En cualquier caso, lo más importante es elegir piezas de jamón de excelente calidad. En este sentido, Enrique Tomás cuenta con jamones de alta gama a un precio accesible al consumidor.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/196652-por-que-comprar-el-jamon-serrano-en-enrique-tomas.htm