10 loncheados de Jamón Maldonado Arcano cortado a cuchillo

Actualidad Empresarial | 01/08/2024 | 00:00

De acuerdo a un estudio publicado por el Campus del Jamón de Monte Nevado sobre el consumo y conocimiento del jamón ibérico en España, más del 32% de la población española consume este tipo de jamón al menos una vez a la semana, y 6 de cada 10 lo consume al menos una vez al mes, siendo una de las presentaciones más comunes para su venta los loncheados de jamón ibérico.

Tomando la tradición en sus manos, Jorge Espín, gerente de empresas El Corte de Espin, ha creado una empresa con más de 20 años en el mercado, de la mano de un equipo que ofrece a todo el mundo lo mejor del Jamón de Extremadura, trabajando desde su pasión, que es el corte y comercialización del Jamón Ibérico, y llegando a conformar una tienda online donde se pueden encontrar los diferentes tipos y variedades de cortes y otros productos.

Aspectos a considerar antes de cortar un Jamón Ibérico

En principio, ya que el jamón ibérico es parte de la cultura, es importante tener el conocimiento y las habilidades necesarias para realizar los cortes una vez adquirido el jamón para así poder consumirlo. Sin embargo, aunque parezca una acción fácil, es oportuno tener en cuenta algunas recomendaciones para poder aprovechar al máximo la pieza de jamón.

Lo primero que hay que considerar a la hora de realizar los cortes es la anatomía del jamón. En ese sentido, la maza es la parte más ancha y la más fácil de lonchear, ya que es donde se encuentra mayor cantidad de carne y de donde se obtienen lonchas más jugosas, dulces y tiernas. La contramaza es la parte siguiente a la maza y tiene un sabor semejante, y la babilla se ubica en la parte contraria y ofrece un sabor más intenso debido a que la carne está más cerca del hueso.

Loncheados de jamón en la alta cocina

Los procesos de corte o rebanado del jamón de forma uniforme y delgada son referentes de los loncheados de jamón. De esta manera, se pueden apreciar mejor el sabor y las texturas, haciéndolo destacar por su calidad, además de la implementación de los mejores materiales, tanto para el corte como para el envasado.

La variedad del loncheados permite disfrutar de una experiencia sensorial.

En el caso de El Corte de Espin destaca el jamón Maldonado Arcano, el cual juega a ser un placer para el paladar, con un color característico que va del rosáceo al rojo intenso. Además, cuenta con infiltraciones de grasa, un sabor agradable y un aspecto luminoso y fluido que deja un aroma agradable al olfato de cualquiera, lleno de matices, sabores y texturas poco fibrosas. Esta presentación de corte a cuchillo dejaría a los comensales extasiados por su calidad y ligereza.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/244618-10-loncheados-de-jamon-maldonado-arcano-cortado-a-cuchillo.htm