GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Jamón y paletas ibéricas ecológicas

Actualidad Empresarial | 09/12/2024 | 00:00

El embutido ecológico es más que una simple elección gastronómica, es una decisión consciente por el bienestar animal, la sostenibilidad y la salud.

Para aquellos que buscan información y opciones de compra de embutidos y jamones ecológicos, Maestros Jamoneros es el lugar ideal. Aquí, la calidad y exclusividad se unen para ofrecer productos que no solo deleitan el paladar, sino que también respetan el medio ambiente y garantizan una producción ética que además respeta la salud.

Cada pieza lleva tres precintos diferentes, garantizando su naturaleza:

Alimento Ecológico, certificado por la Unión Europea.

Norma de Calidad del Ibérico, que identifica la raza y alimentación de la pieza.

Maestros Jamoneros, para el control de su calidad.

¿Qué es un jamón ibérico y embutido ibérico ecológico u orgánico?

Aunque parezca paradójico, no siempre un cerdo ibérico criado en libertad es ecológico. En realidad lo es muy pocas ocasiones.

A cualquiera que piense en un jamón ibérico natural y conozca el ecosistema de la dehesa Ibérica, pensará que todos los cerdos criados en libertad podrían ser orgánicos, pero nada más lejos de la realidad.

Tal como existe una norma del ibérico, en el caso de la explotación de cerdo ibérico ecológico hay que cumplir con una serie de requisitos muy estrictos:

La dehesa ecológica debe certificar que no realiza, tratamientos con pesticidas ni otro tipo de productos similares, según establece la correspondiente Directiva Comunitaria. Se trata de dehesas que deben estar perfectamente delimitadas e independientes de otras, que si utilizan estos productos químicos.

Para calificar un cerdo ibérico como ecológico, el animal deberá seguir un riguroso protocolo, que establece una alimentación 100% orgánica, desde su nacimiento hasta la época de montanera, donde come bellota en la dehesa ecológica y completa su alimentación con pastos naturales, cereales y leguminosas de procedencia eco. Para evitar el deterioro de este ecosistema, los cerdos ecológicos disponen de más de 3 hectáreas por animal, para poder pastar libremente en este.

Las lactaciones son más largas, ya que nuestros lechones se alimentan de leche materna durante un mes y medio, hecho que favorece enormemente el buen desarrollo inmunitario y lo convierte en un animal fuerte y saludable, no utilizando así, ni hormonas, ni antibióticos, garantizando de esta forma una carne de gran calidad.

El proceso de curación del jamón ibérico ecológico y embutidos ibéricos ecológicos, debe estar exento de nitritos y nitratos, por lo tanto, están libres de aditivos y no se utilizan ni colorantes, ni conservantes artificiales en su elaboración.

Para obtener el mejor de los productos, la receta es muy sencilla, solo se añade sal marina y tiempo, en el caso de jamón y diferentes especias ecológicas en el caso de los embutidos (pimentón ecológico, pimienta ecológica…), que añaden sabor y aroma, sin comprometer la salud.

Los cerdos ecológicos provienen de animales criados en libertad, en entornos que favorecen la biodiversidad, esta producción respeta el medio ambiente. Se practica una agricultura y ganadería sostenible, reduciendo la huella de carbono y conservando los recursos naturales.

Además, la elaboración de los productos ibéricos ecológicos se realiza en una línea separada en tiempo y espacio del resto de productos ibéricos tradicionales. Este proceso de fabricación cuenta con una certificación ecológica con residuo cero de organismos modificados genéticamente.

De modo que los productos ibéricos ecológicos de Maestros Jamoneros no contienen ni aditivos ni conservantes artificiales, y además están debidamente etiquetados con el logotipo ecológico de la Unión Europea.

Embutido ibérico ecológico online y jamón ibérico ecológico online

En la era digital, es más fácil que nunca acceder a productos ecológicos de calidad. Maestros Jamoneros, ofrece una amplia variedad para satisfacer las necesidades de cada cliente.

Jamón y Paleta de Bellota 100% Ibéricos ecológicos: La esencia de la gastronomía española, producido con técnicas ancestrales pero con el sello ecológico de calidad

Chorizo, Salchichón, Lomo y Presa de bellota 100% Ibéricos ecológicos: Unos clásicos con un sabor auténtico, ideal para quienes buscan el sabor tradicional sin renunciar a los beneficios de los productos ecológicos.

¿Qué son los embutidos ecológicos?

Los embutidos ecológicos son productos cárnicos elaborados con carne procedente de animales criados en libertad, alimentados de forma natural y sin el uso de hormonas ni antibióticos, y el campo donde han pastado y vivido esos cerdos, está libre de herbicidas o fitosanitarios y de organismos modificados genéticamente.

En Maestros Jamoneros, se aseguran de que cada embutido cumpla con los más altos estándares de calidad y sostenibilidad.

¿Cuáles son los tipos de embutidos?

Los embutidos son productos cárnicos que varían según su proceso de elaboración e ingredientes.

En Maestros Jamoneros, ofrecen una variedad que incluye Chorizo, Salchichón, Lomo, Presa, Jamón y Paleta, entre otros, todos con la garantía de ser ecológicos y de la más alta calidad.

¿Por qué comprar embutidos ecológicos?

Comprar embutidos ecológicos es una decisión consciente por el bienestar animal, la salud y el medio ambiente.

En Maestros Jamoneros, creen que es esencial ofrecer productos que no solo sean deliciosos, sino también producidos de manera ética y sostenible, garantizando así el respeto por nuestro planeta y por la salud de nuestros clientes.

Elegir jamón y embutido ibérico ecológico es optar por un producto que combinan tradición, sostenibilidad y cuidado de nuestra salud. En Maestros Jamoneros, entienden la importancia de ofrecer productos que no solo sean deliciosos, sino también éticos, respetuosos con el medio ambiente y sanos. Si valoras la calidad, el sabor y el bienestar animal, nuestros embutidos ecológicos son la elección perfecta.

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO ECOLÓGICO de Maestros Jamoneros. PRODUCCIÓN

LIMITADA

CURACIÓN: Curación de entre 36 y 48 meses en secaderos naturales

PRODUCTO: El jamón ecológico de bellota 100% ibérico de Maestros Jamoneros, procede de agricultura y ganadería orgánicas, basadas en recursos 100% naturales que ayudan a preservar el medio ambiente.

Los cerdos 100% ibéricos ecológicos se crían en dehesas certificadas como explotaciones ecológicas, donde se alimentan con piensos naturales y ecológicos antes de su entrada en montanera, donde ya solo consumirán bellotas y recursos naturales de la dehesa orgánica. Su elaboración es 100% natural, sin aditivos ni conservantes ni colorantes artificiales, lo que conlleva un cuidado mucho más exhaustivo y artesanal que otros ibéricos. Su largo envejecimiento en bodegas naturales, consigue una curación lenta y pausada, afinando los matices de aroma y sabor.

Al corte, el color es ligeramente más oscuro, a consecuencia de la ausencia de nitritos en su elaboración. Su gusto es suave, pero a la vez consistente, con perfecto equilibrio entre sabroso y dulce (nunca salado), repleto de matices que evocan el sabor y el olor de la dehesa.

La pieza lleva tres precintos diferentes, garantizando su naturaleza:

El perteneciente a la norma de calidad del ibérico que identifica la pieza como jamón de bellota 100% raza ibérica.

El propio de Maestros Jamoneros para controlar su calidad.

El tercero con el logotipo de alimento ecológico certificado por la Unión Europea.

Para conservar el jamón ibérico en pieza, de forma óptima se deben seguir las siguientes recomendaciones:

Si el jamón está envasado al vacío o envuelto en cualquier tipo de material que obstruya el paso de aire, hay que desenvolverlo para que la pieza pueda estar en contacto con el aire y que respire.

Es fundamental que el jamón ibérico se conserve en lugar fresco y seco, alejado de la luz directa. Se desaconsejan lugares donde se puedan dar cambios bruscos de temperatura como en las cocinas, siendo las bodegas o trasteros lugares mucho más óptimos.

Forma de conservar: lo más apropiado es que esté colgado enteramente de una argolla o de una cuerda para que llegue el aire de la manera más homogénea posible a todos los rincones de la pieza.

Si la intención es estar sin consumir esta pieza de jamón ibérico durante un periodo de tiempo considerable, lo mejor es que cada dos semanas repases la pieza con un trapo untado de aceite, extendiéndolo delicadamente por toda la pata.

Otra de las formas más conocidas y utilizada tradicionalmente para su óptima conservación, consiste en tapar el jamón una vez abierto con algunas lonchas del tocino lateral(lonchas que deben haber sido guardadas previamente).

Productos ibéricos Ecológicos con Certificación en base al reglamento europeo: boe.es/doue/2018/150/L00001-00092.pdf

Se elaboran con excelente materia prima, un cerdo ibérico ecológico y en un ciclo completo de producción ecológica que vela por el bienestar animal, el respeto al medioambiente, la conservación de la naturaleza y la salud del que lo consume.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/256130-jamon-y-paletas-ibericas-ecologicas.htm