

El jamón ibérico de Jabugo destaca por ser un producto excepcional y auténtico

Noticias 24hs | 18-10-2023 | 18:35



Jamón ibérico

Hablar de jamón ibérico es hacerlo de la localidad onubense de Jabugo. El pequeño pueblo de la Sierra de Huelva encierra en su término municipal una manera de crianza del cerdo ibérico que después se traduce en los mejores jamones que se pueden consumir. En este sentido, la excelencia más absoluta se une a la exquisitez de un producto que se aprecia en todos los confines del mundo, pero que parte, en exclusiva, de este enclave.

Por ese motivo, a la hora de adquirir un jamon jabugo lo más recomendable es hacerlo con expertos distribuidores que sean capaces de ofrecer al cliente las piezas más exquisitas, los cortes más estudiados y la presentación del producto en su más alto grado de excelencia. En ese sentido, se recomienda contar con el asesoramiento de Puro Jabugo para hacerse con las mejores piezas, además de poder hacerlo de forma cómoda, sencilla e intuitiva a través de la tienda online de la que dispone.

En ese sentido, hay que destacar que marcas como Alba Romero con toda la calidad de su entidad, con la excelencia de sus jamones y la exquisita custodia de sus cerdos que respetan la dehesa de huelva, así como los secaderos en los que se curan las piezas que están perfectamente alineados con la tradición ancestral.

Las mejores condiciones para elaborar un producto de lujo

Sin lugar a dudas, los mejores jamones vienen de las mejores piezas animales criadas en amplias dehesas y zona de la Sierra de Huelva. La alimentación de los cerdos, el ejercicio físico que realizan a lo largo de su vida, la calidad del aire y las condiciones medioambientales por las corrientes de aire, las temperaturas, la altura, la cercanía al mar? hace que en esa zona geográfica se den las condiciones más propensas para la curación excelente que precisan estos jamones.

Por tanto, los secaderos, las explotaciones ganaderas, la fauna, la flora y el clima son elementos esenciales para que marcas como Alba Romero puedan elaborar la mejor paleta jabugo y que después en distribuidoras como Puro Jabugo puedan ofrecer al mercado las mejores piezas.

¿Cómo se identifica un jamón ibérico de Jabugo?

Sin duda, en esta tienda online ofrecerán las mejores piezas y, para ello, los expertos jamoneros se fijan en la estilización de la pata que se presenta alargada, ese peritaje visual se complementa con un aroma característico que define al jamón ibérico puro y que es identificable con facilidad. El peso mínimo que tienen es de 4,5, de ahí hasta los 7 u 8 kilos que es lo más habitual. En la parte externa tienen un tono oscuro y grisáceo, pero al abrirlo comienzan los tonos rosados y muy veteado de grasa que le confiere el aroma y gran parte de la jugosidad y textura. La grasa adquiere una gran consistencia y tiene características de untabilidad, además de tener un tono amarillento.

Jamón para ocasiones especiales

Un manjar de estas características es digno de ser regalado o para agasajar a nuestros invitados cuando se celebra algo por todo lo alto. Normalmente a las embarazadas no se les recomienda el consumo de jamón y embutidos. Por eso, cuando nace el bebé, aparecer con una pieza de jamón de Alba Romero adquirida en Puro Jabugo será motivo de doble regocijo. También es habitual que en un banquete de bodas los novios quieran ofrecer el mejor jamón, por tanto, es la ocasión perfecta para contar con los servicios del proveedor y el fabricante propuesto en este artículo.

En definitiva, los expertos en jamones saben identificar las mejores piezas, pero para los que no son doctos, contar con un proveedor de calidad, que ofrece al cliente el mejor servicio y, sobre todo, piezas de excepcional sabor, olor y textura como las que dispensa Puro Jabugo en su tienda online que está al alcance de todos a un solo clic.

Autor: Redacción