



### **Jamón Ibérico de Bellota**

Nuestros jamones proceden de cerdos de raza **pura ibérica** criados en **libertad** y alimentados de **bellotas** y verdes pastos durante la época de montanera entre las encinas de la extensa **Dehesa Extremeña** de Alburquerque (**España**).

Uno de los doce Maestros Cortadores de Jamón de España selecciona las mejores piezas, se les añade **solamente** sal, y en bodega se dejan curar entre 18 y 24 meses hasta alcanzar su punto de curación **óptima**. La principal diferencia con otros productos similares es el control absoluto de nuestro proveedor en todo el proceso de elaboración. Desde el nacimiento del animal, su crecimiento en fincas de su propiedad, la alimentación natural hasta que el Jamón Ibérico es vendido. Siempre con el máximo respeto hacia el animal.

Producto 100 % **natural** donde los haya, aporta enormes **beneficios** para la salud al ser bajo en sal, con vitaminas B1 y B6, rico en proteínas, alto contenido en ácido oleico que reduce el colesterol y previene enfermedades cardiovasculares...

Una producción limitada a **3000 unidades** al año garantiza el carácter gourmet de nuestro jamón.