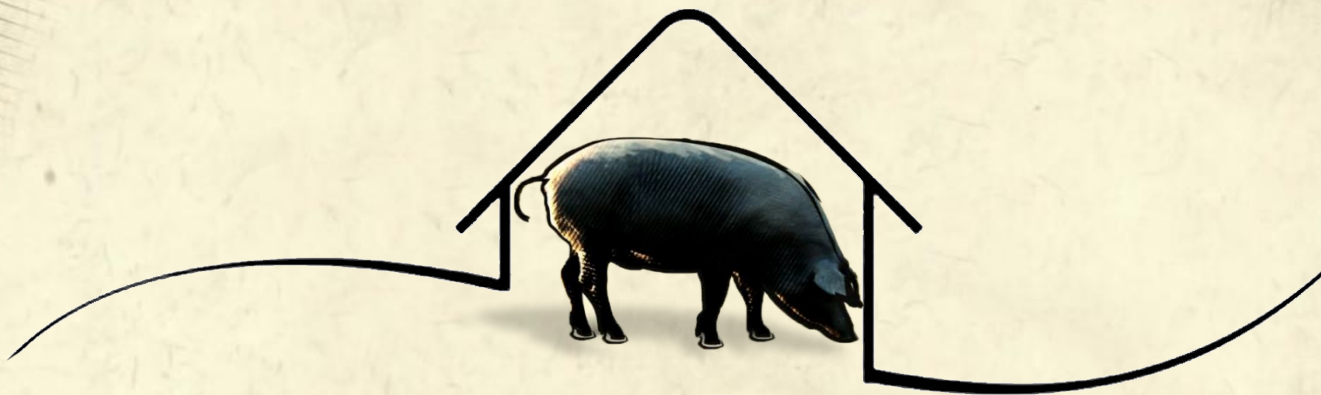


W E L C O M E



WELCOME



JAMON

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОКРОВИЩЕ ИСПАНИИ



ИСТОРИЯ УНИКАЛЬНОГО ЛАКОМСТВА





ХАМОН

НАЦИОНАЛЬНОЕ СОКРОВИЩЕ ИСПАНИИ







НАЦИОНАЛЬНОЕ СОКРОВИЩЕ ИСПАНИИ





И ВСЕ О НЕМ...



JAMON



IBERICO



SERRANO



JAMON SERRANO

CURADO

7-9 месяцев

RESERVA

9-12 месяцев

RESERVA de BODEGA

12 месяцев

GRAN RESERVA

14 месяцев

GRAN RESERVA de BODEGA

18-22 месяцев



SERRANO

JAMON SERRANO

- DUROC -
ДЮРОК

- LANDRACE -
ЛАНДРАС

- PIETRAINE -
ПИТРЕЙН

- LARGE WHITE -
КРУПНАЯ БЕЛАЯ



SERRANO



JAMON

-PRODUCCIÓN-





- PRODUCCIÓN -

- *Сценарий производства известного во всем Мире* -

- **ОТБОР СЫРЬЯ** -
ПОДГОТОВКА

- **ЗАСОЛКА** -
МИТЬЕ И ХРАНЕНИЕ

- **СОЗРЕВАНИЕ** -
СУШКА И ВЯЛИНИЕ

- **ДОЗРЕВАНИЕ** -
БОДЕГА И ПРИРОДА



SERRANO



The fábrica

-PRODUCCIÓN-








Gastro Academy














Gastro Academy



The fábrica

-PRODUCCIÓN-





JAMON IBERICO

Ibérico BELLOTA PURO



Ibérico BELLOTA



Ibérico CEBO de CAMPO



Ibérico CEBO



IBÉRICO
Productos
CLASSIFICATION



ХАМОН ИБЕРИКО

IBÈRICO de CEBO

50% - 70% Ibèrica, feed - farm

CEBO de CAMPO

50% - 70% Ibèrica, feed - acorns

IBERICO de BELLOTA

50% - 70% Ibèrica, acorns

IBERICO de **BELLOTA**
PURO

100% Ibèrica, Acorns Puro

18 – 48 месяцев
созревания

**ЖИЗНЬ -
MONTANERA !**

The perfect
- SCENARIO -

