



El Arte del Jamón

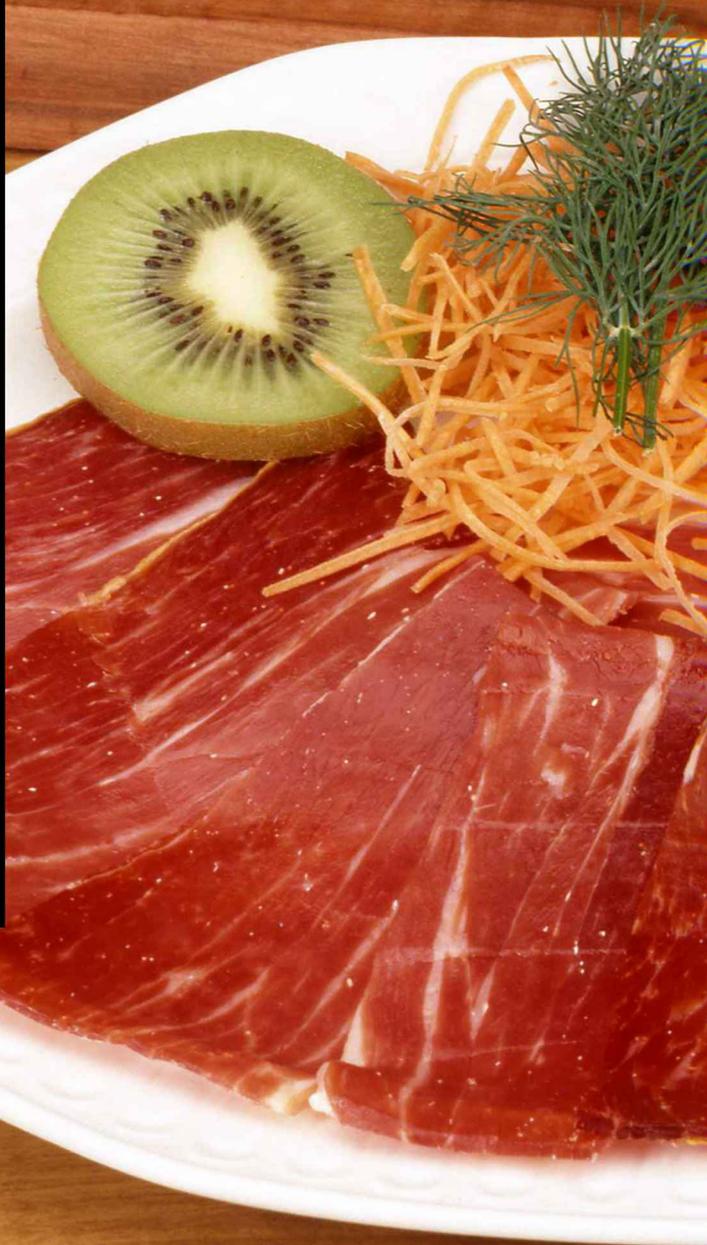
en López





En López seleccionamos a los mejores fabricantes de jamones que, en el caso del de bellota, tienen sus propias dehesas donde los cerdos se encuentran sueltos en sistema de montanera. También seleccionamos personalmente en la fábrica, donde sellamos los mejores perniles que serán posteriormente un deleite para su paladar.

El jamón en López lo puede adquirir entero, en centro al vacío, loncheado entero y en sobres al vacío.





¿Sabías que...

el cerdo ibérico de bellota gracias a su composición de ácidos grasos monoinsaturados disminuye tu nivel de colesterol?

Jamón Ibérico de Bellota

Son aquellos cerdos que han estado en libertad en las dehesas en sistema de montanera y que en su alimentación han comido bellotas, que es lo que les confiere ese sabor tan característico.

· Jamón Ibérico Bellota López:

Lo elabora una empresa artesana y familiar en plena sierra de Béjar, en Candelario, un pueblo con historia y tradición chacinera que servían sus productos a la Casa Real desde hace siglos.

Raza: Ibérico.

Alimentación: Engorde con bellotas y pastos de dehesas.

Curación: Más de 40 meses en la sierra de Candelario (Salamanca).

Cata: Sabor intenso y agradable.

Lo encontrará en piezas (que si lo desea se le puede lonchar entero y envasar en sobres al vacío), también corte a mano o sobres al vacío hechos por nosotros.

· Jamón Ibérico Bellota Carrasco:

Elaborado artesanalmente por una empresa familiar creada en 1895 en Guijuelo (Salamanca).

Raza: 75% Ibérico.

Alimentación: Engorde con bellotas y pastos de dehesas.

Curación: Más de 40 meses en Guijuelo (Salamanca).

Cata: Sabor intenso y agradable.

Lo encontrará en piezas (que si lo desea se le puede lonchar entero y envasar en sobres al vacío), también corte a mano o sobres al vacío hechos por nosotros.

· Jamón Ibérico Bellota de la Dehesa de Extremadura:

Elaboración artesana en el sur de Extremadura en la Sierra de Tentudia y acogido a la denominación de origen Dehesa de Extremadura.

Raza: Ibérico.

Alimentación: Con recursos de las dehesas y con bellotas.

Curación: Más de 40 meses en la sierra de Tentudia (Extremadura)

Cata: Sabor intenso pero no salado.

Lo encontrará en piezas (que si lo desea se le puede lonchar entero y envasar en sobres al vacío), también corte a mano.



Paleta Ibérica



La paleta es la extremidad delantera del animal. Debido al ejercicio al caminar, la carne de esta parte es más fibrosa pero más jugosa.

· Paleta Ibérica Bellota López:

Elaborada artesanalmente en y bajo la Denominación de Origen de Guijuelo. Raza: Ibérico. Alimentación: Engorde con bellotas y pastos de dehesas. Curación: Más de 24 meses en Guijuelo (Salamanca). Cata: Sabor intenso de textura fibrosa. Lo encontrará en piezas (que si lo desea se le puede lonchar entero y envasar en sobres al vacío), también corte a mano.

· Paleta Ibérica Carrasco:

Elaborada artesanalmente por una empresa familiar creada en 1895 en Guijuelo (Salamanca) Raza: 75% Ibérico. Alimentación: Engorde con bellotas y pastos de dehesas. Curación: Más de 24 meses en Guijuelo (Salamanca). Cata: Sabor intenso de textura fibrosa. Lo encontrará en sobres al vacío realizados por nosotros y para cortar a máquina en lonchas finas.





Jamón Ibérico Selección



· Jamón Ibérico Selección:

Elaborado artesanalmente por una empresa familiar creada en 1895 en Guijuelo (Salamanca)

Raza: Ibérico.

Alimentación: A base de piensos pero al aire libre.

Curación: Más de 36 meses en Guijuelo (Salamanca).

Cata: Sabor intenso, textura curada.

Lo encontrará en piezas (que si lo desea se le puede lonchear entero y envasar en sobres al vacío) y también corte a mano y máquina en lonchas finas.



Jamón Serrano



Es la extremidad trasera de cerdos seleccionados por tener una cantidad de grasa que es lo que les aporta ese sabor y jugosidad.

· Jamón Serrano Gran Reserva:

Elaborado artesanalmente por una cooperativa en Segovia. Son cerdos que suelen tener una gran infiltración en grasa. Raza: Duroc.

Alimentación: A base de cereales y leguminosas. Curación: Más de 19 meses en Segovia.

Cata: Textura jugosa, sabor dulce.

Lo encontrará en piezas (que si lo desea se le puede lonchear entero y envasar en sobres al vacío), también corte a mano.

· Jamón Serrano Reserva:

Elaborado artesanalmente por una cooperativa en Segovia. Raza: Duroc.

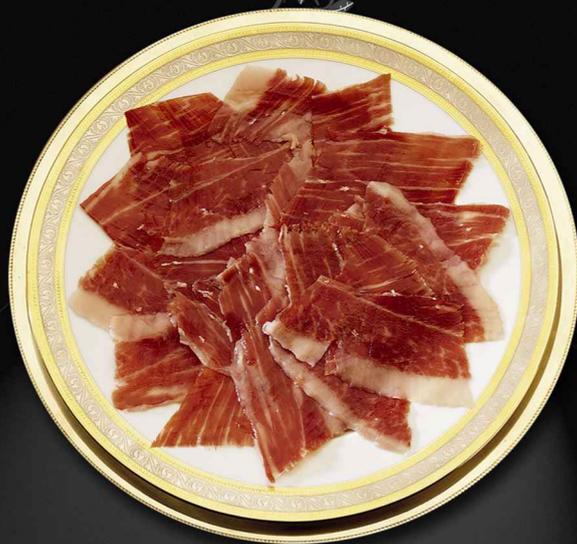
Alimentación: A base de cereales y leguminosas. Curación: Más de 19 meses en Segovia.

Cata: Sabor curado pero dulce.

Lo encontrará en piezas (que si lo desea se le puede lonchear entero y envasar en sobres al vacío), también corte a máquina.

[Para celebraciones se pueden pedir en bandejas de todos los tipos de jamón y paleta acompañadas de picos para servir directamente en la mesa según comensales.]





www.carnicerialopez.es



C/ Ponzano 10 · 28010 Madrid

Tel: (+34) 91 448 68 49

Fax: 91 448 68 44

info@carnicerialopez.es