



JAMON BELLOTA IBERICO 75% RAZA

Jamón Ibérico 100% Bellota de Julián Martínez, una auténtica joya artesana, deliciosa y saludable. Este jamón proviene de cerdos ibéricos criados en libertad en amplias dehesas, alimentados con raíces, hierba, bellotas y frutos naturales. El resultado es una pieza de sabor inconfundible, elaborada de forma tradicional y curada durante un mínimo de tres años en los secaderos naturales de la Sierra de Guijuelo. Su textura agradable y fundente en boca lo convierte en un deleite para el paladar. Este excelente jamón se obtiene gracias a un minucioso seguimiento en su elaboración y conservación, garantizando la máxima calidad y homogeneidad. ¡Seleccionado expresamente para los amantes del buen jamón!

Formato: 5950000020 pieza entera
5951002586 80 gramos a cuchillo



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es