

# JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO D.O. DEHESA DE EXTREMADURA ENTERO

## EXTREM PURO EXTREMADURA



**Entero**



**Curación**  
36 Meses



**Raza**

Cerdo 100% Ibérico



**Peso Promedio**  
Rango 7-8 kg



Sin lactosa



Sin gluten

La pieza más noble y codiciada de los ibéricos, considerado una de las cuatro joyas gastronómicas del planeta es por piezas como la que estás a un paso de disfrutar.



Nuestros jamones son las extremidades traseras de nuestros cerdos y se caracterizan y distinguen por una serie de parámetros que influyen directamente en todos nuestros sentidos.

- **La vista:** de color rojo intenso y brillante, grasa nacarada y untuosa. Ligeras vetas de grasa infiltrada en el magro.
- **El tacto:** sedoso, suave y ligero en contacto con la grasa.
- **El olor:** dulce y penetrante, atesora los matices virginales del oleico.
- **El gusto:** explosión de sabores, terciopelo en boca, retrogusto infinito.

La presentación de este producto también está cuidada al extremo: dentro de la simbólica White Box Premium de EXTREM PURO EXTREMADURA encontrarás una malla blanca bordada para proteger el jamón (presentación sobre pedido especial).

## CONTACTO

[ventas@dottowine.com](mailto:ventas@dottowine.com)  
[comercial@dottowine.com](mailto:comercial@dottowine.com)  
Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE