
El jamón hay que saber elegirlo y conservarlo (El jamón.,Consejos y recomendaciones)

11, diciembre



Quizás no lo sepas pero cuando compras un jamón no sólo debes tener cuidado a la hora de elegirlo sino de conservarlo.

Porque el jamón de bellota, alimento imprescindible en cualquier cena navideña, debe estar recubierto de un tipo de grasa que se funde al tocarla. Hay que tener mucho cuidado con la estancia en la que se coloca, porque absorbe todos los olores del entorno, hay que huir también de la humedad y el calor.

Los jamones son productos mimados desde su origen por lo que, una vez en tu domicilio, el cuidado tiene que seguir siendo extremo. Y este cuidado incluye, como ya hemos explicado en otras ocasiones, un buen corte.

No tienes por qué ser un experto/a en cortar jamón, **Casa Verita** lo hace por ti. Te lo llevas listo para consumir. Y si quieres hacer un buen regalo, te lo preparamos en nuestras cajas especiales. Cortando el jamón al completo y el hueso por si quieres hacer un buen caldo.



Un buen jamón es siempre el rey de cualquier cesta navideña, pero puedes completarla con cualquiera de nuestro quesos, lomito o chorizos y salchichones ibéricos.

Estas cajas de regalo se envían a cualquier punto de España y fuera del país también. Siempre incluirá el certificado de calidad de lo que está comprando.

Comentarios