



Iberico Bellota Reserva (36 mois)

C'est un jambon cru AOC qui fait partie de la famille des jambons ibériques. Le nom de Bellota, qui signifie gland en Espagnol, vient du nom de ce fruit qui constitue l'essentiel de l'alimentation des porcs utilisés pour l'élaboration de ce jambon.

Le Bellota est LE jambon espagnol par excellence, celui des connaisseurs, un produit rare et exceptionnel. Vous le connaissez probablement mieux sous son ancienne appellation "le Pata Negra". En effet, le jambon Iberico Bellota est fabriqué à partir des "porcs de race ibérique". Ce sont des animaux à robe noire ou à onglons noirs que l'on appelle "Pata Negra".

Mais, depuis 2007, ce terme n'est plus officiel car d'autres races de porcs en Europe ont une robe noire ou des onglons noirs et ne sont pas pour autant de race ibérique.



Le jambon Bellota est élaboré uniquement dans les provinces d'Estrémadure et de Salamanque et dans les villes de Jabugo et Cordoue.



Un peu d'histoire



Dès le II^{ème} siècle avant JC, le jambon cru, création de nos ancêtres Gaulois sitôt adoptée par les Romains, a envahi les traditions culinaires espagnoles à la faveur de la présence romaine dans

la péninsule ibérique. La pratique de la viande de porc cuite dans le sel perfectionnée jette les bases de l'un des mets de référence de la cuisine espagnole.

Sa préparation



Son élaboration est soumise à des règles strictes garantant de l'authenticité du jambon et de la haute qualité de son goût.

Pourtant, les caractéristiques si particulières du goût du Bellota ne sont pas uniquement le fruit des conditions d'élevage des porcs, mais sont dues aussi à la méthode de l'élaboration proprement dite du jambon, ainsi qu'à la climatologie du lieu où il est affiné.

Le temps est le meilleur allié du Bellota : plus il a vieilli paisiblement et longtemps, plus vous découvrirez une multitude d'arômes dans ce jambon impérissable... L'Iberico Bellota que nous avons sélectionné pour vous est un jambon dont l'affinage dure au minimum 36 mois!

C'est dans la région d'Estrémadure qu'est élaboré le jambon Iberico Bellota que nous avons sélectionné pour vous...

Ses saveurs



Lorsque vous le découvrez, un jambon Bellota doit avoir beaucoup de gras car c'est le signe incontestable de sa haute qualité. Pourtant, si vous le souhaitez, vous pouvez le déguster et retrouver toutes ses saveurs en ôtant la plus grande partie de gras.

À la dégustation, on découvre un jambon à la chair parfumée et la texture harmonieuse qui laisse en bouche un mélange de douceur et de

caractère : des arômes persillés, des notes de noisette, de subtiles saveurs de champignons et une finale légèrement sucrée.

Notre bonheur est de vous faire découvrir des jambons exceptionnels et la dégustation de l'Iberico Bellota Reserva 36 mois est un voyage unique au cœur de l'Espagne, au milieu de saveurs vraies et incomparables.

Comment le déguster ?



Pour apprécier la finesse de sa chair et de son gras, ce jambon doit être dégusté en tranches très fines et petites.

Il est impératif de consommer ce jambon à température ambiante afin qu'il puisse littéralement fondre en bouche...

Ses atouts nutritionnels



25 à 30% de graisse mais pourtant il est un aliment plus que sain puisque 55% de ces graisses sont des acides oléiques mono-insaturés (ceux que l'on retrouve dans l'huile d'olive) et qui permettent d'augmenter le taux de "bon cholestérol" (HDL) tout en réduisant le mauvais cholestérol

(LDL) dans le sang. La proportion totale d'acides gras insaturés dans la matière grasse des produits traités de porc ibérique est de plus de 70%, ce qui fait qu'il est un des aliments le plus sain pour le cœur de toutes les matières grasses animales connues.

Avec quoi l'associer ?



Ce jambon d'exception est d'une telle richesse gustative qu'il est conseillé de le déguster simplement avec un morceau

de pain de campagne et un verre de vin rouge relativement soutenu.