

Contenido: 1 Jamón Crudo con hueso y cuero | 1 Jamonera | 1 Cuchillo especial para fetear



www.sodecar.com - ventas@sodecar.com
Lisandro de la Torre 1450 | 03492-440720 - 440729
Rafaela | Santa Fe | Argentina

Partes del jamón:

Contramaza (parte más delgada del jamón):

En esta pieza de jamón podrá obtener buenas fetas con una textura más sólida, para aquellas personas que prefieren menos grasa infiltrada.

Punta:

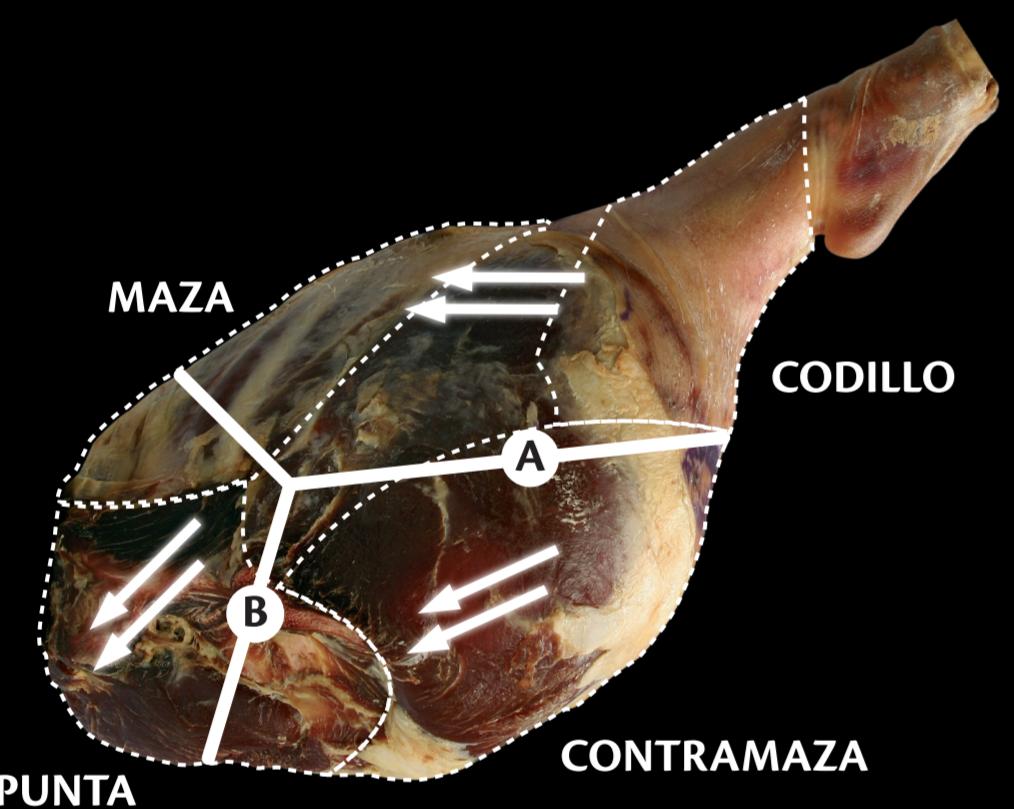
Zona de grasa infiltrada y de exquisito sabor.

Maza (parte gruesa del jamón):

Por sus propiedades de grasa infiltrada y asimismo por comprender la zona más tocina del jamón, podrá obtener fetas de la más alta calidad, y con una textura más agradable al paladar.

Codillo:

Parte muy fibrosa y tendinosa. Zona de referencia por su aroma, tierna y jugosa.



Como consumirlo:

Si su consumo va a ser rápido, comenzar el corte por la contramaza (parte más fina), o por la maza (parte más gruesa). Si el consumo va a ser lento, se recomienda comenzar por la contramaza para evitar el progresivo endurecimiento de esta parte, por contener menos grasa.

Contramaza:

Poner el jamón con la contramaza hacia arriba, una vez colocado en la jamonera localizar el hueso (A). Eliminar la piel y el exceso de tocino entre (A) y (B). Comenzar con el corte (ver sentido de corte en el gráfico).

Punta:

Una vez finalizada la contramaza, consumir la llamada punta que es la zona opuesta al codillo. Para ello, girar el jamón dejando el codillo hacia abajo. Esta parte ofrece un corte de escaso recorrido, del cual obtendrá fetas pequeñas. Generalmente es la parte más preciada en degustación. (Ver sentido del corte en el gráfico).

Maza:

Por último queda la maza. Es la parte más ancha y jugosa y con mayor cobertura de grasa. Así mismo ofrece una gran superficie de corte, lo que permite obtener de ella un mayor rendimiento. (Ver sentido del corte en el gráfico).

Consumir preferente antes del/Lote N°:

Jamón Crudo

CON HUESO Y CON CUERO



Un especialista sabe



Un especialista sabe

Contenido: 1 Jamón Crudo con hueso y cuero | 1 Jamonera | 1 Cuchillo especial para fetear