

EL JAMÓN, la pasión de Europa

Degustar un producto europeo como el Jamón Ibérico es una experiencia sensorial que a través del gusto, la vista, el olfato y el tacto, nos sorprende con cada bocado.

Tasting an European product, as the Iberian Ham, is a sensory experience led by the sense of taste, sight, smell and touch that delights us with every mouthful.

Existen cuatro tipos de Jamón Ibérico. Para conocer sus características, cada pieza debe contar con un precinto de color negro, rojo, verde o blanco, que va a indicar su calidad. Negro se refiere a Jamón de Bellota 100% Ibérico. Rojo corresponde a Jamón de Bellota Ibérico 75% o 50% Raza Ibérica. Verde, es para el Jamón de Cebo de Campo Ibérico y blanco para el Jamón de Cebo Ibérico.

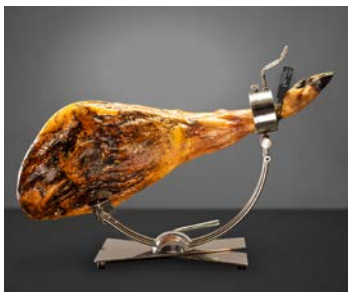
Aunque los precintos nos ayudan a reconocer cada tipo de Jamón Ibérico, sin duda, la mejor forma de distinguirlos es degustándolos a través de los sentidos.

Vista. Una caña alargada, estilizada y fina son aspectos visuales básicos, al igual que la grasa exterior de aspecto amarillento, que se hunde al tacto.

Tacto. Tiene un veteado único que le da una textura frágil y suave.

Olfato. Un aroma curado e intenso, pero agradable y equilibrado, se debe percibir en nariz y boca.

Gusto. Gusto y olfato comparten sensaciones cuando la loncha de Jamón Ibérico entra en contacto con el paladar, estimulándolo con matices dulces, salados y curados.



También es posible verificar la calidad del Jamón Ibérico a través de la aplicación móvil gratuita IBÉRICO.



There are four kinds of Iberian Ham. To learn about their characteristics, each ham should have a black, red, green, or white seal to indicate quality. Black refers to 100% Iberian Breed Acorn-fed Ham. Red refers to 50 to 75% Iberian Breed Acorn-fed Ham. Green is for Iberian Ham that has been fed a diet based on both natural grazing and fodder. White is for Iberian Ham that has been raised on a farm.

While the seals help us to understand each type of Iberian Ham, no doubt the best way to tell them apart is by tasting them using your senses.

Sight. A long, fine, elegant leg is a basic visual element, as well as a yellowish outer fat that sinks when touched.

Touch. It should have a singular grain that gives it a soft, fragile texture.

Smell. An intense cured aroma that is pleasant and balanced that should be noticed in the nose and mouth.

Taste. Taste and smell share sensations when the slice of Iberian Ham comes into contact with the palate, which will be stimulated with the sweet, salty, and cured flavors.

You can also check the quality of your Iberian Ham with **IBÉRICO**, a free mobile app.



   hampassiontour.com
#hampassiontour