

Cata vertical

4 calidades de jamón y paleta loncheados

- Las 4 calidades de la casa, de Esencial a Premium
- Para comparar curación e intensidad antes de elegir tu jamón
- Elaborado en Guijuelo (Salamanca) por Don Ibérico

Características

Qué lleva	Cuatro ibéricos loncheados para comparar en casa: - Monjamón Pasión, +50 meses - Jamón de bellota 100 % ibérico, +42 meses - Sagrada Paleta de bellota 100 % ibérica, +30 meses - Monjamón Gran Reserva, +36 meses
Tipo de producto	Lote o cesta
Intensidad	9 de 10
Formato	Lote
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Certificado por	Calicer

Los Mandamientos de la Cesta (conservación y consumo)

Cómo conservar

Siempre mejor en la nevera; aguanta muchos meses al 100 %.

Consumo preferente: 12 meses con el envase cerrado.

Cómo consumirlo

Siempre a temperatura ambiente, lo ideal a unos 20 y pico grados.

Truquitos de Sor Ibérica

1. Deja un par de sobres fuera de la nevera y, según se van consumiendo, ve sacando más de la nevera.
2. Consejo top para que se despegue mejor y saque todo su sabor: con el sobre CERRADO, ponlo bajo el chorro de agua caliente del grifo unos 10-15 segundos por cada cara (según lo caliente

que salga) para que coja un poco de temperatura. ¡Parece otro, literalmente cambia de color! Eso sí, cuidado y no te pases o conseguirás jamón cocido.

🚫 **Pecados prohibidos**

- Nunca dejes un sobre abierto más de 24 horas, ni siquiera en el frigorífico.
- Ni se te ocurra calentar el ibérico en el microondas.

Y ahora sí... ¡cae en la tentación! 😋

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com

Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.