

Cesta Caída del Cielo

jamón de bellota 100 % ibérico, queso, embutidos, sangría y aceite

- Nuestra cesta más completa, lista para regalar
- 1 kg de jamón de bellota 100 % ibérico loncheado
- Con queso, embutidos, sangría y aceite
- Lleva leche (queso y chorizo) y sulfitos (sangría)

Características

Qué lleva	- 10 sobres de jamón de bellota 100 % ibérico loncheado a máquina, de 100 g cada uno - Cuña de queso curado de oveja La Antigua, 180 g - 3 sobres de embutido de bellota 100 % ibérico de 50 g: San Chichón, Choricielo y Divina Coppa - 2 latas de sangría - Lata de aceite de oliva virgen extra picual, 100 ml
Tipo de producto	Lote o cesta
Calidad	Gourmet
Intensidad	9 de 10
Formato	Lote

Ingredientes y alérgenos

Alérgenos	Leche, Sulfitos
-----------	-----------------

Los Mandamientos de la Cesta (conservación y consumo)

Cómo conservar

Los sobres y el queso, siempre mejor en la nevera; los sobres aguantan muchos meses al 100 %. La sangría y el aceite, en un sitio fresco y sin sol.

Cómo consumirlo

El ibérico y el queso, siempre a temperatura ambiente, lo ideal a unos 20 y pico grados. La sangría, bien fría.

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.