

Surtido de embutidos de bellota 100 % ibéricos

lomo, chorizo y salchichón · entero o loncheado

- Lomo, chorizo y salchichón de bellota 100 % ibéricos
- Entero (3 medias piezas) o loncheado (24 sobres de 50 g)
- Para regalar o montar una tabla ibérica
- El chorizo lleva leche (lactosa)

Características

Qué lleva	Tres embutidos de bellota 100 % ibéricos: Lomonasterio (lomo), Choricielo (chorizo) y San Chichón (salchichón). Entero: tres medias piezas de unos 400-500 g cada una. Loncheado: 24 sobres de 50 g, ocho de cada embutido.
Tipo de producto	Lote o cesta
Calidad	Gourmet
Intensidad	6 de 10
Raza	100 % ibérico
Alimentación	De bellota
Crianza	Libertad en dehesa (montanera)
Formato	Varios (según variante)
Corte	Según variante
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Certificado por	Calicer

Ingredientes y alérgenos

Alérgenos	Leche
Apto para	Sin gluten

✨ **Cómo conservar**

Las piezas: sin empezar, en un lugar fresco y seco; una vez empezadas, fuera de la nevera, en un sitio fresco y tapadas con un trapo. Los sobres, siempre mejor en la nevera; aguantan muchos meses al 100 %.

👉 **Cómo consumirlo**

Piezas: quita la tripa solo del trozo que vayas a comer y la primera rodaja, que estará más oxidada; córtalas finas. Sobres: 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 embutido 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.