



detalles

Seis años de curación para un jamón 'Gran Reserva'

POR SERGIO CARRERA

IBÉRICOS. A partir de este mes, establecimientos exclusivos como los almacenes Harrods o Fortum & Mason en Londres o Isetan en Tokio contarán con los estuches de edición limitada de la nueva colección 'Premium' de Joselito, la famosa marca de productos ibéricos.

Uno de ellos (imagen de arriba) contiene una pata de jamón; otro (abajo a la derecha), una selección de lomo, chorizo y salchichón; y, por último, un tercero (abajo a la izquierda) tiene una selección de cata de jamón cortado al estilo tradicional. Los jamones 'Gran Reserva' de Joselito corresponden a la campaña 2002 y se comercializan después de 81 meses de curación.

Cada estuche está realizado de forma artesanal y forrado por completo con 'vanol siena', un novedoso material de encuadernación de gran elegancia y resistencia que realza la belleza del diseño, que combina los colores corporativos de la marca, el rojo y el negro. Cuenta con cierres imantados que garantizan la correcta conservación del producto y facilitan su manipulación. Además, unas prácticas y elegantes correas abrazaderas de algodón elástico, combinadas con un emblemático aro circular de acero a modo de cierre-joya, completan la presentación de cada estuche.

Se han creado tres estuches diferentes de edición limitada, todos con productos ibéricos

MÁS INFORMACIÓN:

PRECIOS: 1.000 EUROS (ESTUCHE JAMÓN)
1.400 EUROS (ESTUCHE LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN)
1.200 EUROS (ESTUCHE CATA DE JAMÓN)
TEL: 925 518 03 75
www.joselito.com

No sólo es especial el contenido, también la caja en la que viene la pata de jamón 'Premium' de Joselito.

