



SÁBADO 3 DE ENERO DE 2009

JOSELITO - El mejor jamón del mundo



Ibérico, de pata fina, con el nivel justo de grasa entreverada. De sabor fino y untuoso... hablamos de un producto exquisito y muy nuestro: El jamón. Un manjar que seguro que ha presidido mas de una mesa estas fechas y que lo seguirá haciendo de forma brillante durante todo el año.



Uno de los mejores embajadores de este producto es sin duda Joselito. Casa fundada hace mas de un siglo en la cuna del ibérico. Guijuelo, provincia de Salamanca. Su obsesión desde hace generaciones es la curación de los mejores productos del cerdo y la obtención del mejor jamón del mundo. ¿Su secreto? entonces como ahora, una apuesta por la mas alta calidad y los valores que han sido, desde su fundación, la razón de ser de Joselito.

Criar y seleccionar los mejores cerdos de raza ibérica desde su



SUSCRIBETE A NEXTROOM



BUSCA POR...

- Arte (6)
- bebidas (6)
- Complementos (9)
- Cuatro ruedas (5)
- Del editor (5)

nacimiento hasta su sacrificio es uno de estos valores. En las extensas dehesas arboladas que la firma posee en el suroeste de la Península Ibérica está el hábitat natural del cerdo Joselito. Durante un periodo de tiempo que ronda los 2 años el animal se mueve con total libertad alimentándose de forma natural de bellotas y hierbas hasta el momento conocido como "la montanera", fase final donde el cerdo alcanza su sazón con unos 170-190 Kg. de peso.



De aquí a las mas selectas mesas de todo el mundo transcurre un periodo no inferior a los 24 meses, tiempo de curación de un jamón Joselito Gran Reserva, en secaderos bajo tierra, con poca luz y con una humedad controlada para conseguir la maduración natural del producto. El resultado, un jamón único y de producción limitada muy disputado en los mejores restaurantes tanto de España como fuera de nuestra geografía.



Joselito elabora además, chorizo, caña de lomo, paleta y en packs de lujo como la Colección Premium. Una gama de ibéricos lanzada al mercado en noviembre del pasado año presentados en una serie de estuches de alta calidad y edición numerada y limitada con los colores corporativos de la firma, el rojo y el negro.

La Colección Premium estará disponible en las mas exclusivas tiendas delicatessen del planeta. Sí, han leído bien, entre ellos los almacenes Harrods de Londres o Isetan en Tokio.

[Joselito](#)

- [Dos ruedas \(7\)](#)
- [Gastronomía \(7\)](#)
- [Hoteles \(5\)](#)
- [Locales... \(4\)](#)
- [Mobiliario y diseño \(5\)](#)
- [Moda y tendencias \(12\)](#)
- [Perfumes y cuidado personal \(3\)](#)
- [Relojes \(7\)](#)
- [Restaurantes \(3\)](#)
- [Tecnología \(10\)](#)
- [Viajes y eventos \(4\)](#)
- [Videos \(8\)](#)

RECOMENDAMOS



[MARRON GLACE JOSE POSADA](#)

ARCHIVO DEL BLOG

- ▼ [2009 \(1\)](#)
 - ▼ [enero \(1\)](#)
 - [JOSELITO - El mejor jamón del mundo](#)
 - ▶ [2008 \(51\)](#)
 - ▶ [2007 \(51\)](#)
-

TRANSLATE:



ARQUITECTURA

- [CDG Arquitectos](#)
 - [Acero](#)
-

BLOGS RECOMENDADOS

- [1 Pam, 2 Pams,...](#)
- [Club de Caballeros](#)
- [Me gusta la moda](#)

<http://nextroom1.blogspot.com/2009/01/joselito-el-mejor-jamn-del-mundo.html>

lunes, 05 de enero de 2009 18:03:26
