

# JOSELITO®

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

## NUEVO VIDEO MANUAL DE CORTE JOSELITO

Joselito presenta su nuevo video Manual de Corte de Jamón Joselito que constituye una herramienta imprescindible para todo aquel o aquella que aspire a convertirse en experto cortador de jamón en casa. El Manual ofrece de forma muy pedagógica y dinámica toda la información necesaria que debemos saber antes de enfrentarnos al corte de nuestro Jamón Joselito. También incluye un apartado de Conservación del Jamón, donde explicamos todos los consejos y trucos para un correcto mantenimiento y conservación del Jamón Joselito.

Saber por dónde debemos empezar a cortar un jamón, qué utensilios emplear, a qué temperatura es aconsejable cortarlo o qué tamaño tiene la loncha perfecta, son preguntas que encuentran su respuesta en el siguiente Manual.

Cortar bien el jamón significa aprovecharlo íntegramente, consiguiendo el máximo rendimiento y los mejores resultados sensoriales. Por ello, hemos puesto nuestro empeño en realizar un Manual que sea lo más completo posible pero a la vez práctico y funcional. Con una estética renovada y moderna, proyectada al futuro, esperamos satisfacer así el interés de todos nuestros clientes que se extienden a lo largo de más de 54 países. Una auténtica joya gastronómica de la que ahora aprenderemos a disfrutar, si cabe, todavía más.

VERSIÓN COMPLETA EN ESPAÑOL

[www.vimeo.com/50281509](http://www.vimeo.com/50281509)

VERSIÓN COMPLETA EN INGLÉS

[www.vimeo.com/50290589](http://www.vimeo.com/50290589)

CONSERVACIÓN DEL JAMÓN

[www.vimeo.com/50283588](http://www.vimeo.com/50283588)

CORTE DEL JAMÓN

[www.vimeo.com/50290244](http://www.vimeo.com/50290244)