



El Jamón en la Restauración





Por Alimentacion

De bellota:

Para productos procedentes de animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario.



De cebo de campo:

Tratándose de animales que aunque hayan podido aprovechar recursos de la dehesa o del campo, han sido alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta.



De cebo:

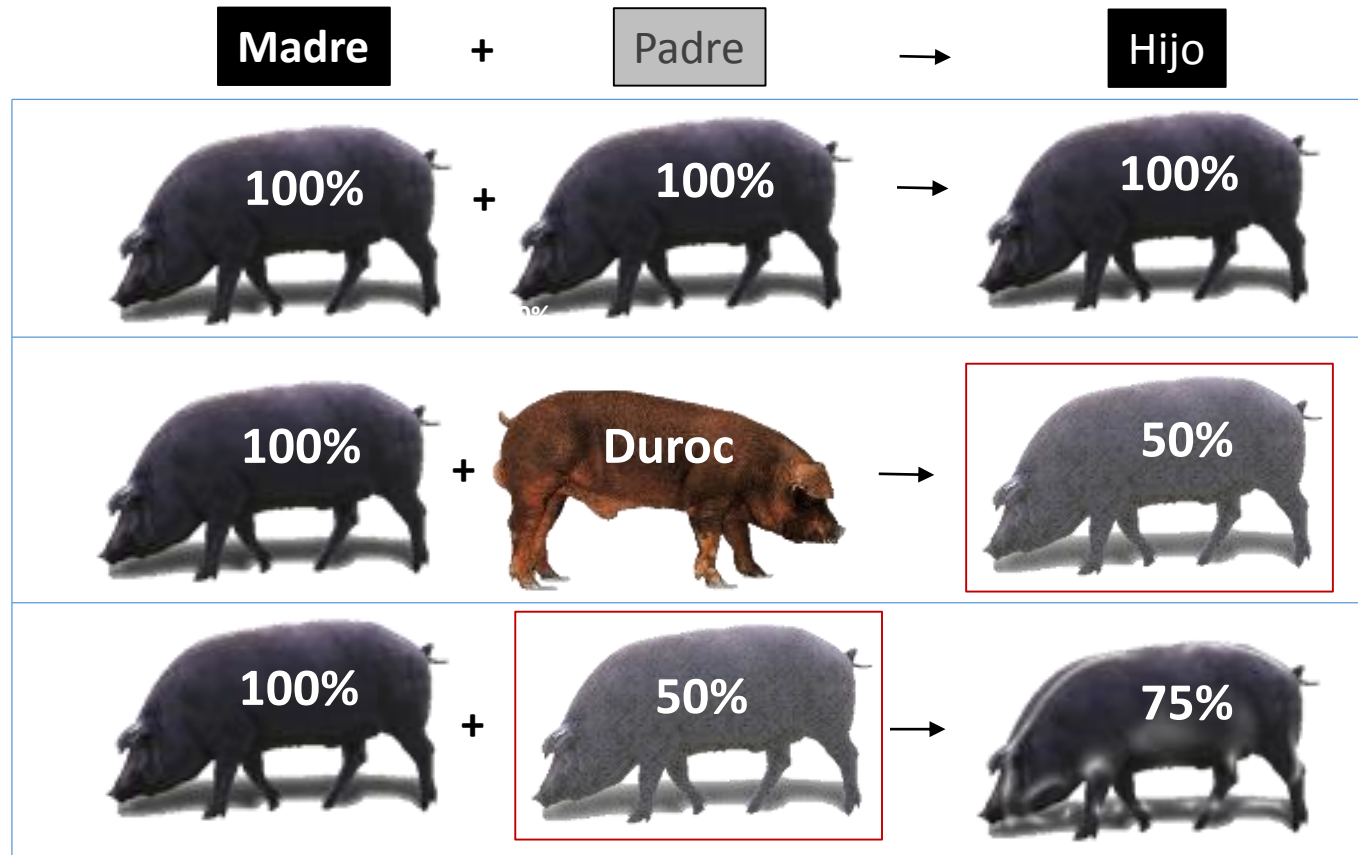
En caso de animales alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuyo manejo se realice en sistemas de explotación intensiva.



Nueva normativa del Ibérico

10 enero 2014

Razas



Nueva normativa del Ibérico

10 enero 2014



Nueva normativa del Ibérico

10 enero 2014

Elementos de denominación de venta

1. Nombre del producto	2. Alimentación y manejo	3. Factor racial
Jamón	"De bellota"	Ibérico 100%
Paleta	"Cebo de campo"	Ibérico
Lomo o caña de lomo o lomo embuchado	"De cebo"	



EJEMPLO DE ETIQUETA



La entrada de los animales a la montanera deberá realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, estableciéndose como período para su sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo

PERIODO DE SACRIFICIO DE LOS **CERDOS DE BELLOTA**

DESDE EL 15 DE DICIEMBRE HASTA EL 31 DE MARZO

Semana **52** a la semana **13**

Curación mínima del Jamón Ibérico : 2 años

Curación mínima del Jamón Ibérico Bellota : 3 años



JAMÓN CURADO BLANCO - clasificación

DENOMINACIONES DE PRODUCTO

Producto	Denominación	Período Elaboración
JAMÓN CURADO	Jamón Curado	< 9 meses
	Jamón BODEGA	9 - 12 meses
	Jamón RESERVA	12 - 15 meses
	Jamón GRAN RESERVA	> 15 meses

Producto	Denominación	Período Elaboración
PALETA CURADA	Paleta Curada	< 5 meses
	Paleta BODEGA	5 - 7 meses
	Paleta RESERVA	7 - 9 meses
	Paleta GRAN RESERVA	> 9 meses

Denominaciones comerciales
de aplicación general y obligatoria
para todos los fabricantes.

Como se puede observar no hay una
clasificación de jamones en base a
razas y/o alimentación.



Diferencias entre un Jamon Ibérico y Blanco

Ibérico



*Pata estilizada y
alargada*

*Sin "mordiscos" o
masa muscular
exterior*

*Buena cobertura de
grasa externa*

*Masa muscular
recogida o
"alimonada"*

*Grasa exterior blanda (si
está endurecida indica menos
o ningún consumo de bellota)*

*No acanalado
o reseco*

Blanco



Pata corta

*Masa
muscular
amplia*

*Buena
cobertura de
grasa externa*

Sabes las partes de un Jamón?



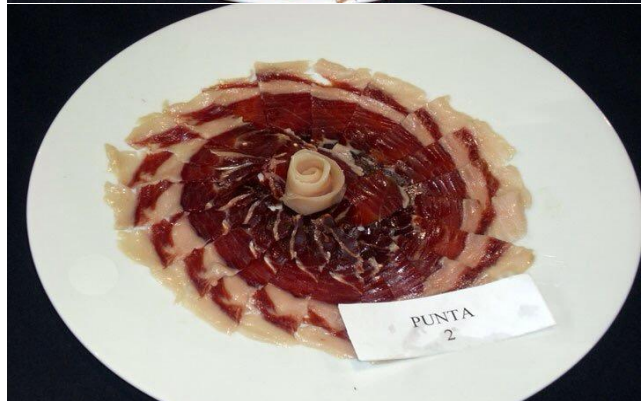
Babilla
Parte más estrecha.
Es la menos jugosa, no tiene
grasa infiltrada apenas, se
recomienda empezar por
aquí.

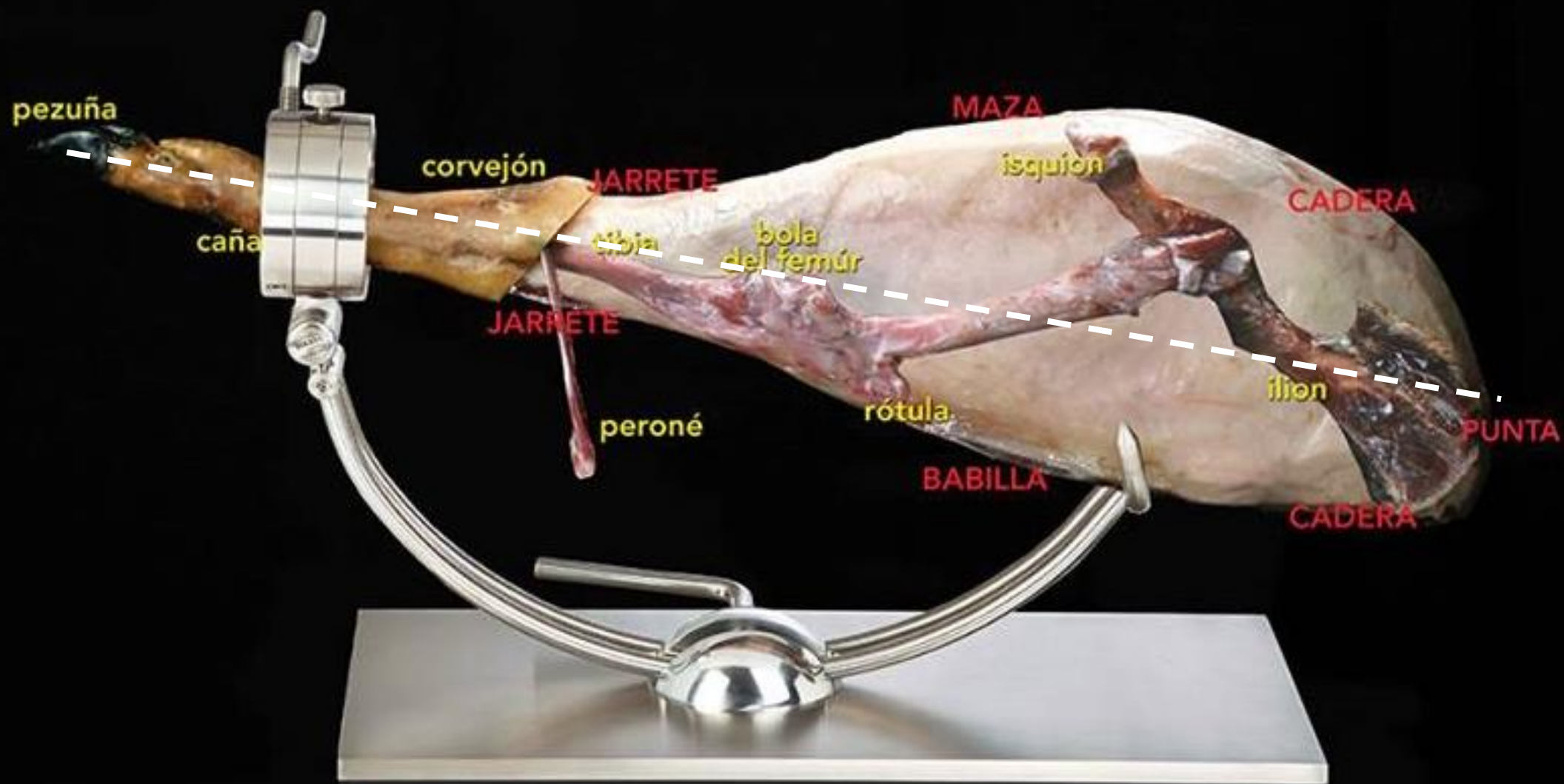
Punta
Es la parte mas sabrosa del Jamon
y posee un alto contenido graso.

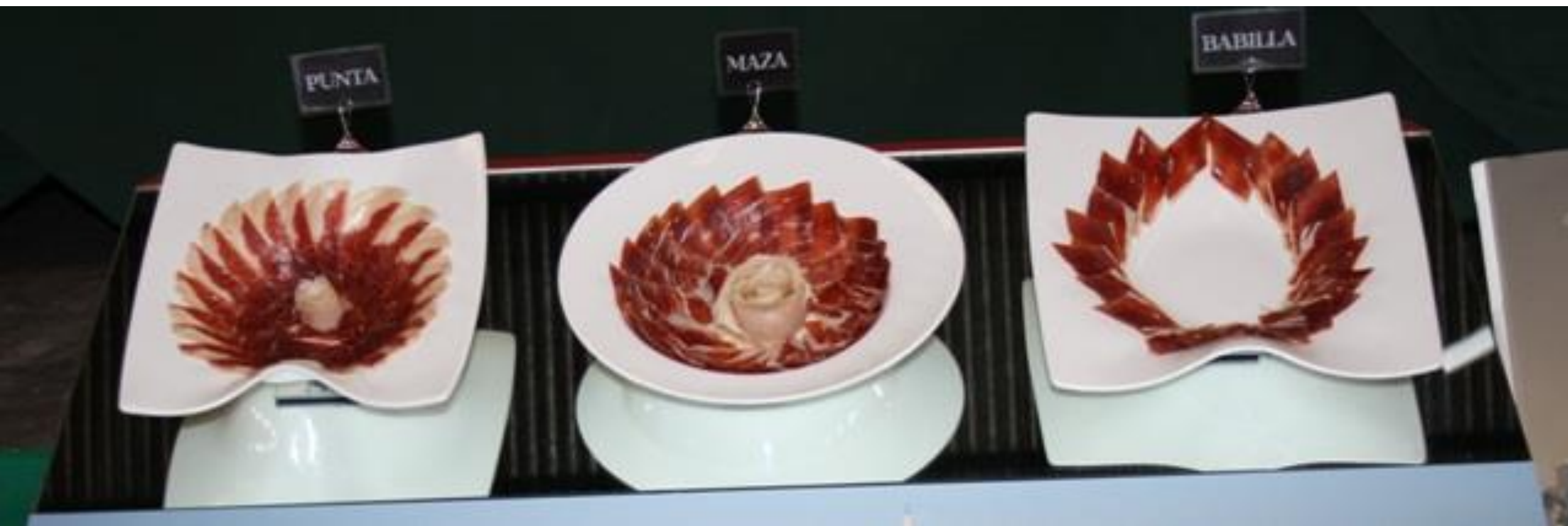
Jarrete
Carne más fibrosa,
Ideal ara hacer
taquitos

Maza
es la parte más jugosa e infiltrada. Contiene
diferentes tipos de lonchas según sean
cortadas de la zona central o los laterales

Contra
Algo mas curada que la Maza.
Su corte es mas dificultoso y las
lonchas mas pequeñas.







¿ Cuantos €uros le podemos ganar a un Jamón?

¿ Donde esta la rentabilidad?

✓ Blanco €

✓ Ibérico €



EL ARTE DEL CORTE = Rentabilidad + Apetecible

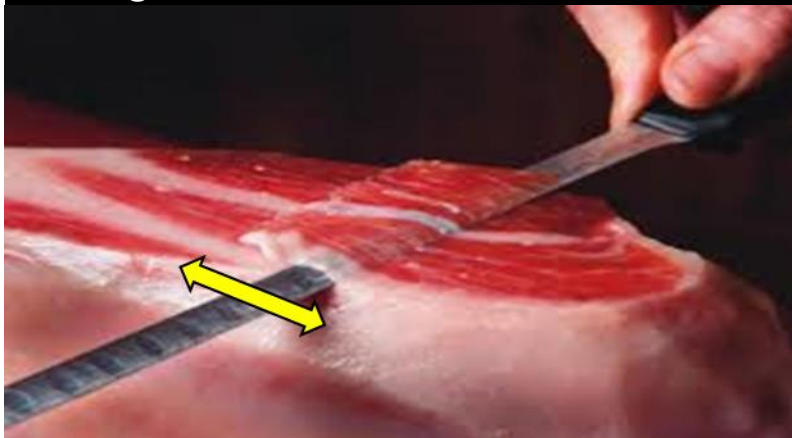


La loncha Ideal

- La medida de la loncha debe ser la que se puede llevar y saborear fácilmente en la boca. Muy Fina.
- Todo lo ancho del Jamón y de largo aproximadamente unos 3 /4 cm.(4gr. Loncha), con tocino, el sabor esta en la fusión magro/tocino.



- ✓ 1 Loncha
- ✓ 3 x 4 cm
- ✓ 4 gramos



Tipo de Loncha

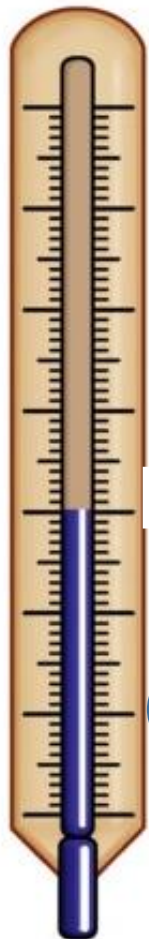


- 1 Plato
- 20/25 lonchas aprox.
- 80 – 100 gramos



Conservación

- ✓ Conservar en un lugar seco y fresco
- ✓ Humedad no superior a 65% Hr.
- ✓ Lejos de Humedad, Luz, y calor.



18º C

16º C



Invierno	Primavera	Verano	Otoño
Postsalado 3º / 4º H.R. = 90/75 %	Secadero 6º / 22º H.R. = 75/60 %	Estufaje 24º / 30º H.R. = 65/60 %	Bodega 14º / 18º H.R. = 60/70 %
3 Meses	9 Meses	3 Meses	3 Meses



Conservación y proteger

Nunca protegeremos la pieza para su conservación cubriéndola con tocino rancio., lo haremos con tocino blanco para evitar dañar las condiciones organolépticas del jamón.

A continuación la envolveremos fuertemente con film de cocina transparente. Así, impediremos el contacto con el aire y la grasa seguirá nutriendo la superficie de nuestro jamón.

Asegúrese de que queda bien cubierta toda la superficie de corte con el tocino.

Se cubre con un paño, que no suelte pelusa, para evita la luz.



Consumo

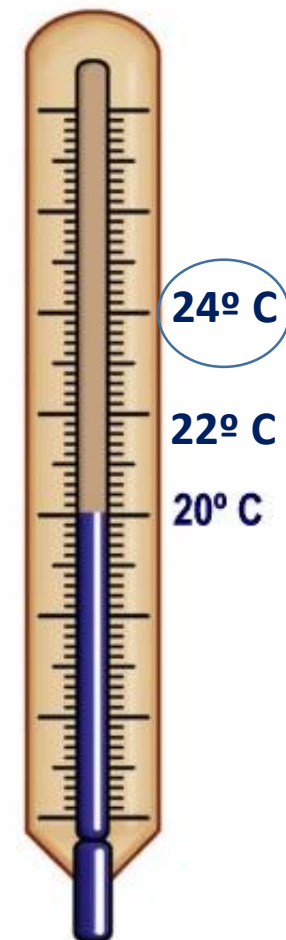
- ✓ Recomendable si queremos percibir esas sensaciones en la boca a una temperatura correcta.
- ✓ Nunca calentar Plato. Acelera artificialmente sus características.



Proceso de atemperamiento

AGUANTE:

- ✓ Una vez abierto, consumir máximo en 3 semanas.
- ✓ Sin abrir, 1 año.



¿Cuántos consumidores leen
las *etiquetas* de los *alimentos*?



80%





Producto/Raza/ Alimentación/ Gramaje/ Marca/ Precio



Ración(100gr)

½ (50gr.)



1 Ración de Jamón Ibérico Cebo 100gr.



15€

No abusar



Atendiendo a la demanda del Mercado y siguientes criterios:

80% Jamón Blanco.

20% Jamón Iberico.

80% Jamón Cebo.

el 80% de los consumidores leen y se informan de lo que compran.



La Gastronomía es el reflejo de la cultura y tradición del lugar.



DE LA TIERRA



La Gastronomía es el reflejo de la cultura y tradición del lugar.





Ácido Fólico

Selenio

Correcto funcionamiento
del cerebro y Sist. Nervioso

Vitamina E

Antioxidante

Retrasa el
Envejecimiento

Bajo en Sal

Sin aditivos
Natural



Protector
Cardiovascular

Bajo en Calorías

Mejora el
Colesterol HDL

Reduce el
Colesterol LDL

Oleico



Toxoplasmosis
No hay problema



Calcio

Fosforo

Hierro

Cobre

Magnesio

Zinc

Esencial para
huesos y cartílagos



Combinado con tomate
multiplica el efecto.

Proteínas y
Vitaminas B

B1

B2

B6

B12



Triptófano
Aminoácido

Buen Humor y Alegría





C o n t i g o d e p r i n c i p i o a f i n