

El exquisito **sabor** del **ibérico** **al alcance de todos**

Los **jamones ibéricos son sabrosísimos**, pero también, y esto es muy importante, nos **aportan vitaminas y ácido oleico** que son beneficiosos para nuestro organismo. Existen cuatro calidades en los jamones ibéricos: cebo, cebo campo, recebo y bellota.



PUBLIRREPORTAJE

El jamón es una de nuestras joyas, no cabe duda. Su sabor es un lujo, pero un lujo al alcance de todos, ya que, según las calidades, el precio varía para adaptarse a todos los bolsillos. Según la raza existen los **ibéricos puros**, nacidos de reproductores ibéricos puros del Libro Genealógico de la Raza, e **ibéricos**, nacidos de reproductoras ibéricas puras del Libro Genealógico y de machos ibéricos o Duroc. Además, según la alimentación y el medio donde se engordan los animales, se obtienen diferentes calidades.

HAY UN JAMÓN IBÉRICO A TU MEDIDA:

- **De bellota:** procede de cerdos ibéricos que en su etapa de engorde se alimentan solo de bellotas, hierbas y otros recursos de las dehesas.
- **De recebo:** de cerdos ibéricos que en su etapa de engorde se alimentan con bellotas, hierbas y pienso en las dehesas.
- **De cebo de campo:** de cerdos ibéricos que están libres en el campo y son alimentados solo con piensos
- **De cebo:** de cerdos ibéricos que se alimentan solo de pienso en cebaderos.

Si se incluye jamón ibérico en la dieta se puede ayudar a controlar los niveles de colesterol. No hay que privarse del ibérico, una garantía para quedar bien con el menú de cualquier celebración. **El jamón, pues, es sabor y disfrute.**

ASICI POR EL SECTOR IBÉRICO

Entre sus objetivos está mejorar la calidad de los productos y de todos los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria, efectuando el seguimiento desde la fase de producción hasta su llegada al consumidor final.

PARA ESTO, ASICI dispone de un laboratorio acreditado que analiza la calidad de la materia prima y promueve investigaciones que mejoren la calidad de los productos.



BUENA ALIMENTACIÓN

La alimentación y la raza de los cerdos ibéricos hacen que 100gr de su jamón aporten únicamente el 4,4% de la grasa diaria recomendada. De esta, más del 50% son ácidos grasos monoinsaturados, mayoritariamente ácido oleico que ayuda a controlar los niveles de colesterol.

Jamones
ibéricos
todo lo que te puede ofrecer un jamón


ASICI
ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL
DEL CERDO IBÉRICO