

VETTONIA MONTANEA

「VETTONIA MONTANEA」のハモン・イベリコ・デ・ベジョータは、スペイン、イベリア半島原産種の血統をひく黒豚を原料に造られた最高級の生ハムです。

同商品のイベリコ豚はエクストレマドゥーラ州のデエサと呼ばれる、広大な樫の木の森で放牧されます。一定の期間ドングリの実を食べて育ち、その後、屠殺、解体され、塩付けにされた後、ゆっくり時間をかけて自然乾燥をさせます。**熟成期間は約3年。**長い時間をかけてゆっくりと乾燥と熟成させています。

肉質は、牛肉のような霜降りが細かく入り、香りが豊かで、口の中に入った瞬間から優しく舌を包みこみます。濃厚でほのかに甘い味わいに顔もほころびます。

イベリコの生ハムは、古くはローマ時代より、食されたという記述もあり、大変貴重な物として、当時の王室や高官も舌つつみを打っていたのではないかとされています。スペインでもイベリコ・デ・ベジョータの生ハムは、大切なイベントで、家族やお客様、仲間が集う機会に、食の主役として、愛食されています。

同商品は原木の骨付きホール商品で、重量は8kg前後/本になります。



(イメージ画像)

商品コード	13903
商品名	ハモン・コーレン・ベジョータ
商品規格	原木の骨付きホール商品
原産国	スペイン
ブランド	VETTONIA MONTANEA (ベトネア・モンタネア)
原料	イベリコ豚(黒豚)
熟成期間	約3年
固形量/内容量	不定貫 約8Kg前後/本
保存基準	冷蔵
品質保証期間	1年
販売価格	弊社までお問合せ下さい。
お問合せ/ご注文	白井松新薬株式会社 食品部 〒104-0031 東京都中央区京橋2-7-14-6F TEL(03)5159-5704 FAX(03)5159-5714

「GRUPO COREN社」のガリシア栗豚生ハムは、スペイン国内で初めて生産・商品化に成功した付加価値の高いグルメな食材です。

この商品はスペインのガリシア州政府が同州内で生産された高品質な商品のみを与える” GALICIA CALIDADE”という認証を受けており、高い品質を保証しています。原料は、スペイン北西部ガリシア州産の栗を餌として育てられた同州産100%のガリシア栗豚です。

味わいは、**ハモン・セラーノに比べ長い期間を**かけゆっくりと熟成させているため、肉の旨みが凝縮しており、**食した際に、生ハム本来の繊細な香りと甘味を楽しめます。**

エクストレマドゥーラ大学の研究機関によれば、通常のハモン・セラーノに比べ、**ビタミンEが豊富で、動脈硬化の防止に役立つ一価不飽和脂肪酸がより多く含有し、**コレステロール含有量は2分の1以下に抑えられていると報告されており、**ヘルシーなグルメ食材**としても、スペイン国内でも注目され始めています。

- ✓脂があっさりで低カロリー
- ✓年間5万頭だけの生産と希少価値も高い
- ✓肉質はジューシーで柔らかく、噛む毎にあっさりとした甘味を楽しめるのが特徴です。



(イメージ画像)

商品コード	13904
商品名	栗豚ハム (グランレゼルバ)
商品規格	原木の骨付きホール商品
原産国	スペイン
ブランド	GRUPO COREN社
原料	白豚
熟成期間	16ヶ月
固形量/内容量	不定貫 約8Kg前後/本
保存基準	冷蔵
品質保証期間	1年
販売価格	弊社までお問合せ下さい。
お問合せ/ご注文	白井松新薬株式会社 食品部 〒104-0031 東京都中央区京橋2-7-14-6F TEL(03)5159-5704 FAX(03)5159-5714