

## SERRANOS CORTE « V »

RÉGION

**MONTANCHEZ (Cáceres)  
TREVELLEZ (Granada)**

GAMME

**JAMBON ENTIER, DÉSOSSÉ &  
DÉCOUENNÉ**

LABEL

**GRAN RESERVA, BODEGA  
TREVELLEZ RESERVA (IGP)**



### UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Un jambon Serrano est en général moins affiné qu'un jambon ibérique, il est plus gros, sa graisse est moins translucide, moins fondante. Son prix, nettement inférieur, permet d'être généreux sur les assiettes et d'en faire de nombreux usages crus ou cuits. Il représente 90% des ventes de salaisons espagnoles.

Nos porcs blancs -que l'on différencie facilement des porcs ibériques élevés en plein air à l'aspect plus effilé et à la couleur de leur sabots- sont affinés en cave naturelle de 10 à 24 mois, en Estrémadure. Les pièces proposées sont principalement destinées à la restauration gastronomique: la préparation des pièces désossées est particulièrement soignée. **Nous vous donnons d'ailleurs la possibilité de choisir le jambon avec os, simplement désossé ou paré (en espagnol « pulido »): désossé, découenné et partiellement dégraissé.**

Certains industriels vont au-delà, en proposant des pièces pressées à la forma tétraédrique. Le rendement est optimisé mais les fibres du jambon sont dénaturés: le produit est standardisé, calibré, uniforme et... insipide.

### TREVELLEZ: LE MUST DES SERRANOS

Les jambons serranos peuvent être élaborés en un peu partout en Espagne. Ceux de Trevellez à un petit hameaux situé non loin de la fameuse station de Ski de Sierra Nevada, dans la province de Grenade. A 1.700m d'altitude, au cœur de l'Andalousie, les conditions sont optimales pour un affinage lent et soigné des jambons de type serrano. Notre partenaire nous expédie -quant il n'est pas bloqué par la neige- des pièces soigneusement choisies, en IGP et Grande Réserve (plus de 23 mois d'affinage). Un des rares jambon espagnol sans conservateurs....



REF. 20101

