MONJAMÓN

FICHA TÉCNICA
monjamonymas.com

Caña de lomo de bellota 100 % ibérico

Más de 6 meses de curación · Pieza y sobres

- Caña de lomo de bellota 100 % ibérico
- Más de 6 meses de curación
- Elaborado en Guijuelo (Salamanca) por Don Ibérico
- Certificado por Calicer según la Norma del Ibérico

Características

Tipo de producto	Caña de lomo
Calidad	Gourmet
Intensidad	7 de 10
Raza	100 % ibérico
Alimentación	De bellota
Crianza	Libertad en dehesa (montanera)
Curación	Más de 6 meses
Formato	Pieza y sobres
Corte	Según variante
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Denominación de origen	Sin DOP
Certificado por	Calicer

🕯️ Los Mandamientos del Lomo (conservación y consumo)

✨ Cómo conservar

La pieza: sin empezar, en un lugar fresco y seco; una vez empezada, fuera de la nevera, en un sitio fresco y tapada con un trapo. Los sobres cerrados, mejor en la nevera; una vez abierto un sobre, consúmelo en un máximo de 24 horas.

💫 Cómo consumirlo

Pieza: quita la tripa solo del trozo que vayas a comer y la primera rodaja, que estará más oxidada; córtala fina. Sobres: sácalos de la nevera un rato antes y ábrelos para tomarlo atemperado.

👏 Truquitos de Sor Ibérica

1. Deja un par de sobres fuera de la nevera y, según se van consumiendo, ve sacando más de la nevera.

2. Consejo top para que se despegue mejor y saque todo su sabor: con el sobre CERRADO, ponlo bajo el chorro de agua caliente del grifo unos 10-15 segundos por cada cara (según lo caliente que salga) para que coja un poco de temperatura. ¡Parece otro, literalmente cambia de color! Eso sí, cuidado y no te pases o conseguirás lomo cocido.

🚫 Pecados prohibidos

- Nunca dejes un sobre abierto más de 24 horas, ni siquiera en el frigorífico.
- Ni se te ocurra calentar el lomo en el microondas.

Y ahora sí... ¡cae en la tentación! 😁

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com
Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.