

Montesano es para el verano

El jamón de bellota 100% ibérico de la marca ha revalidado las 'Tres Estrellas Superior Taste Award', máxima calificación del International Taste Institute

Lo dicen los expertos: el disfrute del jamón ibérico de bellota, esta joya gastronómica española, es en verano no sólo gozosa sino muy beneficiosa para la salud.

El jamón ibérico de bellota Montesano Extremadura es rico tanto en sus sensaciones organolépticas como en su aporte nutricional: no solo resulta un bocado glorioso para el paladar, sino que, además, tiene un gran valor alimenticio.

Más del 60% de las grasas que se encuentran en los productos derivados del cerdo ibérico están compuestas por ácidos grasos monoinsaturados y ácido oleico que, según diversos estudios científicos, favorecen la aparición en la sangre de HDL (colesterol bueno) y reducen los niveles de LDL (colesterol perjudicial). Además de los beneficios que aporta sobre el colesterol, es reseñable el aporte de proteínas, vitaminas del grupo B, como la B1, B2, B6, B12, B3 (niacina) y aminoácidos esenciales del jamón ibérico. Por otro lado, también influye de manera notable en la producción de hemoglobina, fundamental para la creación de hematíes.



La temperatura, clave para saborear el jamón ibérico en verano

El jamón ibérico de bellota sí es para el verano. La canícula puede incluso mejorar su sabor y textura si se tienen en cuenta ciertos **patrones de conservación**.

Como pasa con muchos otros productos de primerísima calidad, el jamón ibérico de bellota ha de degustarse a la temperatura idónea para apreciar todas sus virtudes y matices.

Lo explica **Jaime García Pascual**, director corporativo comercial y de exportación y consejero de Grupo Montesano: **“La temperatura perfecta para degustar el jamón ibérico de bellota de Montesano Extremadura es de 25°C**. La temperatura de fusión de la grasa del jamón ibérico de bellota es de 18-20°C, por lo que a los 25°C ya tenemos esta grasa en su punto de fusión, provocando una explosión de sabores y aromas en el paladar desde el mismo momento que se acerca la loncha a la boca. Por eso el verano es una época del año perfecta para el consumo de jamón ibérico de bellota de Montesano Extremadura. Sí hay que

tener, no obstante, especial cuidado en estas fechas con la conservación de la pieza una vez abierta. Debe ser guardada en un lugar fresco y seco, habiendo tapado bien el corte con finas lonchas de tocino del propio jamón. Esto evitará la oxidación del producto”.

En el caso de que se haya optado por jamón ibérico de bellota al corte envasado al vacío, hay que mantenerlo en el frigorífico, sacarlo un poco antes de su consumo y ponerlo en un plato para que se oree y se atempere.

Hay que tomar buena nota de los consejos de conservación para hacer que el jamón ibérico de bellota mantenga sus propiedades y se encuentre en perfecto estado durante la época estival para, al tiempo que se disfruta de un producto exquisito y excepcional, cuidar el organismo.