

JAMÓN

Monsalud lleva a tu casa sus jamones cortados a mano

Ofrece este servicio para sus jamones D.O. Dehesa de Extremadura así como para sus Grandes Reservas y paletillas ibéricas de bellota D.O. y Gran Reserva



Cortar el jamón de forma correcta es todo un arte que lleva años de práctica y experiencia. Tal es la importancia de este ritual, que no sólo sirve para ensalzar el sabor y el aroma del jamón sino que, además, reporta hasta un 20% más de rendimiento a la pieza, asegura una mayor y óptima duración de la misma y permite elaborar raciones homogéneas aprovechando todas las partes del jamón. Ahora, **Monsalud** (Ctra. Ex381, Km.

40, Montánchez, Cáceres. Tels. 927 38 01 63/927 38 00 43) ofrece a sus clientes la posibilidad de hacerles llegar sus excelentes jamones ibéricos de bellota ya cortados a mano, tanto si se necesita la pieza entera como si prefiere en sobres de 100 gr.

Monsalud ha decidido hacerles la vida más fácil a los numerosos aficionados a sus excelentes jamones, poniendo a disposición del cliente a

sus maestros cortadores, quienes lonchean a mano el producto y lo envasan al vacío para su adecuada conservación y envío a domicilio en raciones homogéneas de 100 gr. Cada ración tiene un precio de 15,30 € si es jamón D.O. Dehesa de Extremadura, 13,09 € si es jamón de bellota Gran Reserva, y 8,66 € la paletilla de cerdo ibérico de bellota. El transporte es gratuito siempre y cuando el pedido sea superior a 20 sobres.

Monsalud, empresa presidida por el artista Miguel Bosé, elabora los mejores jamones de cerdo ibérico alimentados con bellota bajo la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura. Por su sabor único, con toque dulce y el punto justo de sal, su textura y aromas inigualables, sus demostradas propiedades beneficiosas para el organismo y su producción limitada, el jamón **Monsalud** se ha convertido en un uno de los más codiciados dentro y fuera de nuestras fronteras.

La selecta alimentación del animal a base de bellotas, la supervisión de su cría y matanza por los mejores veterinarios, un prolongado proceso de años de curación en secaderos propios y un desarrollo sostenible del entorno, son la base del éxito de los embutidos de **Monsalud**. Además, la empresa se ocupa de todo el proceso de distribución y comercialización de sus jamones para que lleguen a la mesa en las mejores condiciones posibles. Por eso, su sistema de envasado al vacío ofrece una perfecta conservación del producto durante un mes sin que éste pierda toda la pureza de su sabor y propiedades alimenticias. Los sobres de **Monsalud** se convertirán en la opción más sabrosa y sana para una cena ligera, para la merienda de los más pequeños o para servir como aperitivo. Además, en grandes cantidades, serán sin duda la clave del éxito para triunfar en las ocasiones más especiales, como comuniones, cenas privadas o reuniones de empresa.

Para contratar este servicio, puede hacerse llamando al teléfono 927 38 01 63 o a través de la página web www.brumale.com