



derestaurant.com

TU PORTAL DE RESTAURANTES

NUEVA SALSA  
**BARBACOA**  
crème

EL SABOR DE LA **BARBACOA**  
Y LA CREMOSIDAD DE LA **CARBONARA**

telepizza



derestaurant.com

TU PORTAL DE RESTAURANTES

Encuentra tu restaurante

Elige Ciudad

BUSQUEDA

AVANZADA

Restaurante

Elige la zona

Elige el tipo

Precio Aprox.

Euros

Buscar

Restaurantes

- Alemanes
- Americanos
- Arabes
- Argentinos
- Asadores
- Asiáticos
- Celebraciones
- De Autor
- De Mercado
- Eroticos
- Hispanoamericanos
- Indios
- Internacionales
- Italianos
- Marisquerías
- Mediterraneos
- Mexicanos
- Nacionales
- Orientales
- Tapas
- Vegetarianos

**AVANZADA**  
vinos pintxos tapas



ACTUALIDAD

## Presenta "su mejor cosecha" de jamón ibérico

Monsalud, empresa líder en el sector del ibérico, lanza al mercado una producción limitada de su habitual "añada excelente" de jamón de bellota. Una alimentación muy selecta (la bellota), un ecosistema inmejorable (la dehesa extremeña), un periodo de maduración de al menos tres años y, sobre todo, unos controles de calidad estrictos hacen de sus jamones ibéricos un auténtico tesoro gastronómico, tanto por su sabor, aroma y textura como por los beneficios que aporta a la salud dentro de la dieta mediterránea.



Monsalud (Ctra. Ex381, Km. 40, Montánchez, Cáceres. Tels. 927 38 01 63 / 927 38 00 43) es fruto de los esfuerzos del artista Miguel Bosé, socio mayoritario y presidente de la empresa, en el terreno del jamón ibérico. La empresa, que comercializa también lomo y lomoito, es única en la elaboración de estos

productos de cerdo ibérico D.O. Dehesa de Extremadura, ya que respeta tanto los métodos tradicionales de manejo de los animales como el desarrollo sostenible del entorno. Todo el proceso de elaboración del jamón es controlado con mimo por sus trabajadores, desde la selección y cría del animal hasta la comercialización del producto, lo que hace que el resultado final se constituya como una de las joyas más valiosas de la gastronomía española.

El clima frío y seco de Montánchez proporciona el ambiente idóneo para una excelente curación natural y artesanal heredada a través de varias generaciones. Además, Monsalud ha logrado otorgar a sus jamones un sabor, aroma, color y textura irrepetibles y únicos en el mundo gracias a un prologando sistema de maduración en secaderos propios, una tecnología sencilla y unos controles estrictos de calidad. Pero el jamón Monsalud no sólo es un auténtico placer para los sentidos, sino que además es una fuente de salud y bienestar para el organismo. Gracias a las propiedades alimenticias que proporciona la raza de cerdo ibérico y al sistema de cría y engorde (bellotas) su consumo disminuye el colesterol, favorece el sistema circulatorio y aporta las vitaminas, proteínas y ácido fólico necesarias para tener una salud de hierro. Además, es un complemento esencial de la dieta mediterránea ya que casi la mitad de sus grasas contienen ácido ólico.



Los jamones amparados bajo la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura se han convertido en uno de los alimentos más apreciados tanto en España como fuera de ella. Todo ello gracias a veterinarios especializados que evitan la superpoblación de cerdos en las fincas y a un cuidado especial en el peso, alimentación y

matanza de los animales (los cerdos llegan al matadero con 24 horas de antelación con el fin de evitar la fatiga del transporte y recuperar los niveles de glucógeno).

Los jamones Monsalud pueden encontrarse, en tiendas especializadas, de delicatessen, en las carnicerías más selectas, y en los mejores restaurantes, o bien llamando al teléfono 927 38 01 63. [www.monsalud.es](http://www.monsalud.es)

ARCHIVO

- Presenta "su mejor cosecha" de jamón ibérico
- La emoción de la final de la Superbowl en directo
- Jornadas de la sartén de la abuela en Aynaelda
- La última tendencia: whisky & food
- Nos sorprende con sus investigaciones marinas
- La "Feira do Cocio" de Lalín llega a Madrid
- Un Diablo... celebra la fecha más romántica
- Jornadas Gastronómicas de Cocina Mexicana
- ¡Caza, quesos y vino para todos!
- Ziaboga trae la "tamborrada" a Madrid
- La elección de la Unión Española de Catadores
- Los nuevos cafés que se comen con cuchara
- La paninoteca de Balbina Valverde abre sus puertas
- Ramses sigue apostando por la universalidad
- El auténtico lujo del ibérico puro de bellota
- Dos super menús de Nochevieja
- Esta Nochevieja tradición y vanguardia en Teatrz
- Exclusiva fiesta Fin de Año en un Convento del siglo XVII
- Fin de Año en Baby Beef Rubaiyat y Porto Rubaiyat
- Menú especial de cara a las Navidades

Más

