

VIP ZONE Gourmet



MONSALUD

Jamón ibérico y regalos de Navidad

Desde la Sierra de Montánchez, en Extremadura, la empresa Monsalud se consagra a la fabricación de productos de cerdo de pura raza ibérica, actividad de la cual se ha convertido en un referente.

El especial clima de la región y un entorno único, así como la alimentación de los cerdos a base de bellota y su crianza en extensivo, otorgan un carácter extraordinario a toda la gama de artículos Monsalud, que están avalados por la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura y por la Norma de Calidad del Ibérico. Asimismo, una producción limitada a 7.000 jamones y 3.500 paletillas ibéricas de bellota por año garantiza la exclusividad del producto.



Finalmente, cabe destacar que el jamón Monsalud es cortado a cuchillo por maestros cortadores –ganadores de varios premios– para conservar intactos su sabor y textura.

Entre la gama de productos de la firma, encontramos un jamón ibérico de bellota Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, de 7 Kg, que se presenta en una caja de regalo. También ideal para las navidades, Monsalud presenta una cesta de regalo con un sobre de paleta ibérica de bellota (100 grs.), un sobre de lomito ibérico (100 grs), un cubo de salchichón ibérico snack (100 gr) y un cubo de chorizo ibérico snack (100 gr).

Precios: jamón ibérico, 425 €; cesta de regalo: 27 €.