

7 Bellotas®, un deleite para el paladar y los sentidos

7 Bellotas® es un Jamón Ibérico de Bellota excepcional, elaborado usando los métodos ancestrales de la zona de la Dehesa de Salamanca, de manera 100% artesanal y curando cada pieza como si fuese única. El Jamón 7 Bellotas® se elabora de manera exclusiva y limitada, un deleite para el paladar y los sentidos.

7 Bellotas S.L. es una empresa dedicada en exclusiva al jamón y a los embutidos ibéricos de alta calidad. Aquí siguen una elaboración 100%

artesanal, lo que no es tarea fácil e incrementa considerablemente los costes de producción, por ese motivo, han nacido en el mercado de Internet, para distribuir sus produc-



El origen, Calidad Superior

A escasos Km. de Guijuelo, Salamanca, encontramos un pequeño pueblo muy recóndito donde sus peculiares condiciones atmosféricas permiten un secado y elaborado del jamón único, obteniendo como resultado una joya gastronómica, el Jamón 7 Bellotas®. La elaboración del Jamón 7 Bellotas® es 100% artesanal, consiguiendo así, el reconocimiento mundial del Jamón Ibérico de Bellota ¡Calidad Superior!

tos ibéricos directamente, usando las tecnologías actuales: así pueden reducir costes y ofrecer un producto y servicio de la más alta calidad a un precio competitivo.

CURADO LARGO

7 Bellotas® somete a sus jamones ibéricos de Bellota a un curado largo, de más de 48 meses en secaderos de piedra natural, obteniendo así, un producto excelente sin precedentes, con la posibilidad de adquirirse online (www.7bellotas.com).

Un curado largo y bien elaborado hace del Jamón 7 Bellotas® un manjar gastronómico único.



MÁS INFORMACIÓN

Tel. 902 103 721

