

ÚLTIMA HORA

El PSOE recorta la distancia con el PP a 7 puntos tras la designación del candidato Rubalcaba

GASTRONOMÍA

Los diez mejores jamones ibéricos

► La pata trasera del cerdo es nuestro producto más apreciado. Su proceso de elaboración, que comienza con el pasto de bellota, es todo un arte

CARLOS MARIBONA
Día 27/07/2011 - 08.52h



BEHER.ES

Los jamones de la empresa de Bernardo Hernández tienen un sabor agradable y ligeramente dulce

-Beher Etiqueta Oro: La empresa [Bernardo Hernández](#) elabora en Guijuelo jamones de cerdos de sus fincas de Salamanca y de otras alquiladas expresamente en Extremadura para la montanera. A la manera tradicional, con un sabor agradable y un poco dulce. (Pieza entera: 45 euros/ kilo aproximadamente)

- El Zancao: De cerdos ibéricos criados en montanera en una finca de los Arribes del Duero (Salamanca), salen los 500 jamones y otras tantas paletas al año. Madurados durante 36 meses, [estos jamones](#) presentan un perfecto entreverado y un sabor intenso y persistente. (Pieza entera: 38,50 euros / kilo aproximadamente)

- Sierra Mayor de Jabugo Gran 10 vetas: Este jamón ibérico puro de bellotas procede de una curación de más de 36 meses en las bodegas artesanales que la [empresa Consorcio de Jabugo](#) tiene en la sierra onubense. Piezas con sabor potente y el punto justo de sal. (Pieza

► 4 COMENTARIOS

► IMPRIMIR

COMPARTIR

143 34

+1 1

Enviar por e-mail

EN VÍDEO

[Toda la actualidad de Estilo](#)

EN IMÁGENES

[Toda la actualidad de Estilo](#)

Publicidad

Ránkings



Top 10 de ABC

Los diez mejores... de ABC

Cada sábado, ABC Estilo te trae el «Top 10» del momento

- Relojes de caballero :: Postres :: Mejillones :: Patatas fritas de bolsa :: Anchoas :: Aguas :: Aceites :: Vinos :: Puros

Lo más...

VISTO VALORADO

- 1 El peor palo para Lydia Bosch
- 2 Un muerto y un herido durante un tiroteo en un gimnasio de Madrid
- 3 Un año para descubrir la «partícula de Dios»
- 4 Físicos confirman que viajar en el tiempo es imposible
- 5 «Vengo desde Brasil a prostituirme»
- 6 Los diez mejores jamones ibéricos
- 7 ¿Es bueno beber tanta agua? - Noticias de Salud | abc.es
- 8 Ernesto de Hannover, ingresado en un hospital de Ibiza
- 9 El Gobierno sacará del paro a 600.000 jóvenes a pocos meses de las elecciones
- 10 Políticos en bañador... y en Versión Original Española

[Todas las noticias](#)

VideoBlogs

entera: 56 euros/kilo aproximadamente)

- **Covap Alta Expresión:** [Covap](#) es una cooperativa ganadera del valle de Los Pedroches (Córdoba). Entre otros productos, se elaboran jamones de cerdos ibéricos de bellota. Tras la salazón se seleccionan las mejores piezas para su marca Alta Expresión, que se someten a una curación de más de 36 meses. (Pieza entera: 45 euros/kilo aproximadamente)

- **Juan Pedro Domecq:** Jamones de cerdo de pura raza ibérica criados en libertad y alimentados con bellotas, en las estribaciones de la sierra de Huelva. Cada pieza, sometida a un proceso artesanal, se cura un mínimo de tres años en la bodega que la [empresa](#) tiene en Jabugo. (Pieza entera: 54 euros/kilo aproximadamente)

- **Carrasco:** Una de las grandes marcas de Guijuelo. Con cerdos negros de pura raza que se crían en las dehesas de Salamanca y Extremadura, la [familia Carrasco](#) lleva cuatro generaciones elaborando excelentes jamones, con aromas tan intensos como su sabor. (Pieza entera: 52 euros/kilo aproximadamente)

- **Cinco Jotas Reserva:** [Sánchez Romero Carvajal](#) fue una empresa pionera en la elaboración de jamones de puro cerdo ibérico en Jabugo. Con una curación media de 24 meses, destaca por sus aromas, su excelente gusto en la boca y su textura. (Pieza entera: 70 euros/kilo aproximadamente)

- **Sierra de Sevilla:** Con una pequeña producción (poco más de 14.000 cerdos ibéricos puros), esta [empresa sevillana](#) elabora en la sierra norte de la provincia unos jamones de gran presencia. Aromáticos, con sabor intenso y persistente, y con unos sutiles toques dulces. (Pieza entera: 42 euros/kilo aproximadamente)

- **Maldonado:** De Alburquerque (Badajoz), tiene fama de hacer los [jamones más caros del mundo](#). Hasta 1.500 euros por uno de su exclusiva selección Albarragena. Elaboran otros más "normales", también de excelente calidad y múltiples matices. (Pieza entera: 52 euros/kilo aproximadamente)

- **Joselito Gran Reserva:** Es la [marca de Jamón ibérico](#) más conocida. Curado en Guijuelo, se comercializan unos 40.000 al año, tras un periodo en bodega de entre 24 y 30 meses. Ahora venden una "Edición especial vintage 2004", en estuche diseñado por el arquitecto Rafael Moneo, que se convierte en una lámpara. (Pieza entera: 70 euros/kilo aproximadamente).

Noticias relacionadas

- ▶ Las diez barbacoas del verano
- ▶ Los mejores vinos blancos de España
- ▶ Las diez aguas más recomendables
- ▶ Los diez mejores cafés
- ▶ Las diez mejores patatas fritas de bolsa
- ▶ Diez botellas de ron imprescindibles

Un día fatídico para Cayetano

Alerta Rosa
Beatriz Cortázar

Blogs

Beach Boys (y Girls)

LEXICO FASHIONISTA
Ana Ureña

Übers Club, club de lujo

NUNCA DIGAS NUNCA JAMÁS
Adriana Icaza

Cambia de peinado por arte de magia (o de Instyler y Spin Curl)

LA POLVERA
Teresa de la Cierva

Lo último...

ABC AGENCIAS LOCAL BLOGS

- 12:30 Peris se mete en la final de los 50 espalda con récord de España
- 12:20 Hepatitis C: antes de curar hay que diagnosticar
- 12:18 Videojuegos para pacientes con ictus
- 12:16 Descubren el misterio del «punto caliente» en la cara oculta de la Luna
- 11:53 Zapatero asegura que la estabilidad del euro «llevará tiempo»
- 11:53 Rajoy vuelve a pedir el adelanto electoral y acusa a Zapatero de gobernar «con los focos apagados»
- 11:49 El Banco Santander cierra junio con un 21% menos de ganancias
- 11:46 Zapatero asegura que los clientes y acreedores de la CAM «pueden estar absolutamente tranquilos»
- 11:43 Las revistas se tiñen de negro por la tragedia noruega
- 11:39 Fabra renuncia a la alcaldía de Castellón con la «conciencia tranquila»

Últimas noticias

BÚSQUEDAS RELACIONADAS

COMPARTIR



▶ IMPRIMIR

PUBLICIDAD



Conoce nuestros nuevos comentarios

▶ ABC id

Añadir Comentario



Escriba su comentario.

La actualización en tiempo real está **habilitado**. (Pausar)

Mostrando 4 comentarios

Ordenar por: los más recientes primero