

スペインを代表するハモンセラーノが 使い勝手と歩留まりを大幅にアップさせました

通常のハモンセラーノの歩留まりは30～35%といわれております。ですが、骨盤を抜くことで54.5%と従来よりも約20%も向上されます。骨の重さ分に留まらない歩留まりの改善が確認されるだけでなく、カービングが容易になることで手切りスライスがより美しく仕上げられるようになりました。



マームで扱っている骨盤抜きハモンセラーノ



130874 スペイン ギフエロ



マフレサ ハモンイベリコ

セボ 骨付き

(骨盤除去済み仕様) 24 ヶ月熟成

約 7.5 ～ 8.5kg/ 本 参考価格

・天然飼料で育てられたイベリコ豚の生ハム。霜降り肉でやわらかかつ滑らかな味わい。僅かな甘みの後にクリーミーな脂の味が口中に広がります。熟成 6 ヶ月程の段階で骨盤を職人技で抜き、圧力をかけず自然に結着させています。



130381 スペイン カタルーニャ州オロット

エスプーニャ ハモン クラード

レゼルヴァ ピリネオ 骨付き

(骨盤除去済み仕様) 12 ヶ月熟成

約 7.0 ～ 8.0kg/ 本 参考価格

・スペイン北東部カタルーニャにあるオロット村はピレネー山脈の麓にあり、山脈から吹き下ろす風により熟成された白豚の生ハムです。骨盤を抜いた後、定期的にマッサージしながら乾燥・熟成させている為、見た目は普通の骨付きと変わりません。



130876 スペイン ギフエロ

カンポドゥルセ ハモン セラーノ

エンブラ グランレゼルバ 骨付き

(骨盤除去済み仕様) 18 ヶ月熟成

約 7.4 ～ 9.0kg/ 本 参考価格

・従来の 3 元豚にしっかりと肉質が特徴のピエトレン種の豚を加える事で、長期熟成に耐えるしっかりと肉質を生産する事が出来ます。生ハムは、歯ごたえを残しつつも脂肪がうまく交差し口どけが良いのです。特に、エンブラはメス豚に限定して製造しております。メス豚ならではの濃厚な甘み、とろける脂肪をご堪能下さい。