

# 15个月橡山塞拉诺（赛拉诺）火腿后腿切片

产品名称	15个月橡山塞拉诺（赛拉诺）火腿后腿切片
公司名称	茵梦贸易（上海）有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	上海市浦东新区东方路3261号B座振华企业广场609室
联系电话	021-50498706 18621908872

## 产品详情

# 西班牙塞拉诺风干火腿后腿切片真空独立包装

serrano dry cured ham sliced reserva

生产日期:近期（见产品背标）

### 【产品介绍】

西班牙塞拉诺风干火腿后腿切片 真空独立包装

火腿风干月份：15个月以上

serrano dry cured ham sliced reserva

储藏条件：冰箱冷藏0~5摄氏度

原产地：西班牙

保鲜期：365天

从生产日期开始计算，生产日期见中文标签

这款塞拉诺风干火腿是整条腿在西班牙

特定高科技密封切片室切片，

所以每包纹理和肥瘦程度都不同。

如果对肥瘦程度等等有要求请在购买时

咨询：400-068-8380

（我们在能力范围内帮您挑选）

#### 【生吃火腿的方法】

这款是塞拉诺风干火腿后腿切片，

最佳吃法是直接装盘配红酒，

可以搭配切片法棍面包加奶酪，

配蜜瓜一起吃（蜜瓜甘甜，火腿咸香完美组合）

中餐厅吃法：火腿片包着有机素菜做冷盘。

为了保证您能享用到最佳品质的火腿切片，

请开封前，常温放置15分钟。

塞拉诺（赛拉诺）火腿的生产过程包括四个阶段：

腌制：新鲜的猪后腿上覆盖着海盐，大约7天-15天。整个操作室需要高湿度、低温过程只有盐和猪腿

的相互作用。

盐析：盐缓慢逐步在火腿内部扩散，逐渐抽干的猪腿的原始水分。

干燥固化：随着外部温度升高，湿度的降低，猪的鲜肉转变成火腿。

最后检测：在火腿熟成的最后阶段，固化过程完成后，每条火腿在上市之前必须通过火腿大师的感官检测。

欧盟保护的塞拉诺火腿生产认证tsg，证明传统特产保证的过程。保证塞拉诺火腿的正宗口味，并确保对消费者负责，它代表serrano是一个拥有历史的，真材实料和真正优质的产品。

后腿肉来源于满16个月龄，在埃斯特莱天然牧场成长的伊比利亚放养猪。我们给每头猪耳朵上带说明其身份来源的数据环，来控制每头猪的来源。猪一律在被批准的屠宰场屠宰。一屠宰完，我们就根据每头猪的肥肉占有率，做相应的封铅号码标记。

塞拉诺火腿又名赛拉诺火腿，几乎在西班牙大部分地区都有。尽管某些地区出品塞拉诺火腿比其他地区有更长的历史，然而塞拉诺火腿不限于一定的地理区域。西班牙塞拉诺火腿生产已经是根深蒂固的西班牙的习俗和传统。可能有品质的细微的不同，这取决于猪所在的区域和火腿制作工厂。

古代西班牙人已经产生腌火腿。可以追溯到罗马帝国。从一开始，生产这种类型的火腿的猪的后腿一直不复杂，没有什么比海盐，正确的环境条件和时间更为复杂。

公司全称：菡梦贸易（上海）有限公司

咨询服务：400-068-8380

官方网站：[www.qqham.com](http://www.qqham.com)

公司地址：上海市浦东新区东方路3261号b座振华企业广场609室