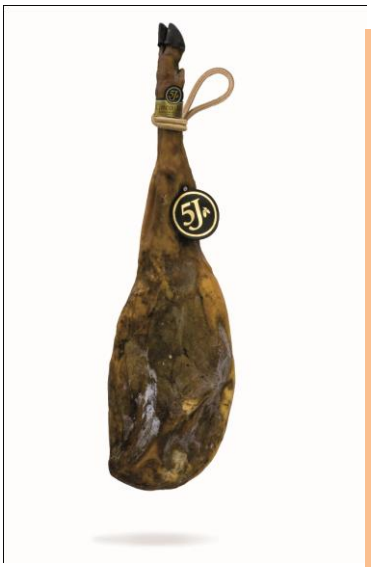
Jambon 5J
100% Race Pure ibérique de Bellota

Dans tous les pays du monde la marque 5J est synonyme d'excellence.
C'est cette marque qui a été retenue par le célèbre magasin Harrods à Londres pour son 5J Ham Space au Food Hall.
Dans chaque pays, un seul ambassadeur de la marque est choisi pour développer et distribuer ce produit exceptionnel. Depuis 2008, c'est à la maison Masse qu'a été confié cette mission pour toute la France. Nous en sommes fiers.



Le jambon 5J
100% Race Pure ibérique de Bellota

Jambon issu de porc ibérique de **pure race à 100 %** sauvée de l'extinction par le Don Juan Rafael Sanchèz Romero Carvajal. Moins de 1% de l'appellation Jamin Iberico est issue de race pure ibérique.
Porcs élevés en liberté en pâturage en plaine et **nourris de glands (Bellotas) pendant la période de récolte.**

Maîtrise totale du processus : de l'élevage à l'affinage en passant par le séchage naturel…

Deux opérations supplémentaires très rares dans la production de jambon ibérique : pendant le processus la chair est délestée de son lard extrême.
En fin de processus**, une sélection rigoureuse** est opérée en cave afin d'apposer la marque 5J uniquement sur les pièces

Avantages produit

Race Pure 100 % :
rareté et excellence – vie saine
Affinage en fonction
du poids pour maintenir la régularité
Charte respectée dans ses moindres détails pour une seule qualité inégalée

Le Test du Jambon : rôle clé du « Maestro Jamonero »

Sa mission est essentielle. Son savoir faire s'exerce durant toute la durée du processus et se transmet de génération en génération. Il pratique le **Test du jambon** avant d'apposer au final la marque 5J. Il permet de connaître le degré de salaison, le temps de séchage et le type d'alimentation de l'animal. Comme pour le vin, c'est au nez que le maître perçoit l'arôme du produit qui doit être intense et agréable.

Dégustation :

Tranches fines à une température idéale entre 18 et 24°C. Il est recommandé de tiédir l'assiette sur laquelle seront servies les tranches afin d'exalter leurs arômes et d'obtenir un fondu partiel de la graisse.

Une fois tranché, l'envelopper dans du papier aluminium. La partie exposée à l'air et tranchée peut être protégée par le lard du jambon.

Comment le reconnaître ?

Au toucher : résistance à la pression des doigts et touché onctueux.

A la vue : aspect allongé, lard de couleur jaune grisé, sabots noirs parfois veinés. Lié à la race sélectionnée.

A la découpe : tranches de couleur uniforme et intense entre le rosé et le rouge acajou. Les infiltrations intramusculaires sont très visibles, retraçant un dessin de marbre, l'indication d'une subtile répartition des parties grasses.

A l'odorat : arômes persistants de plantes, fleurs et fruits des bois.

En bouche : bouquet unique avec des nuances subtiles rappelant les fruits secs et le sucre grillé. La chair doit fondre en bouche.

La marque « Cinco Jotas » Sanchez Romero Carvajal

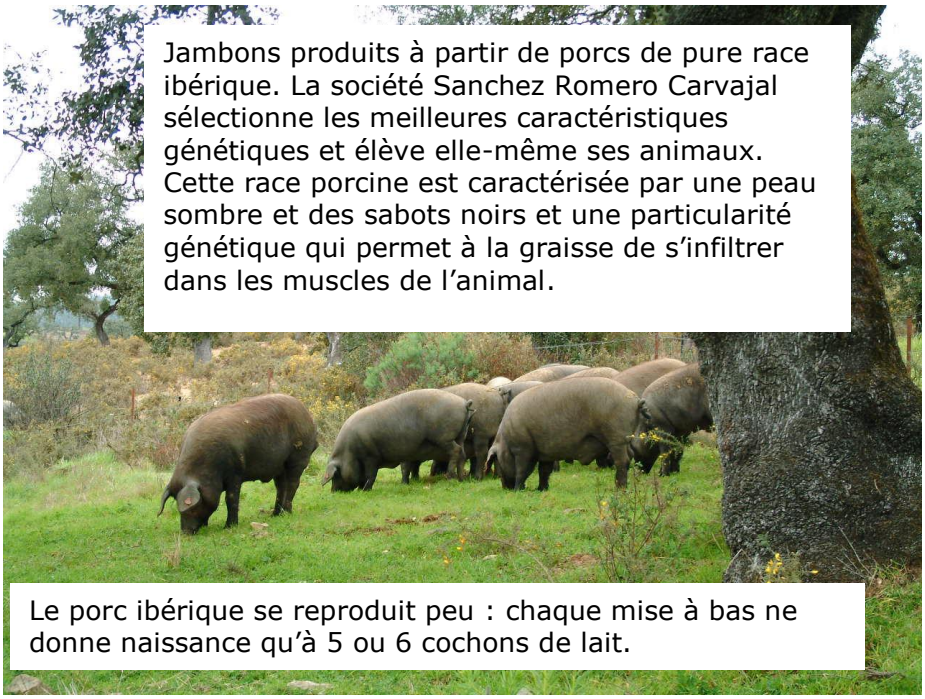
En 1879, Juan Sanchez Romero ouvre les portes de son premier abattoir dans un petit village : Jabugo, qui, grâce à cette initiative, est maintenant connu comme le berceau du meilleur jambon au monde. Mais son apport à la transmission de ce produit d'exception ne s'arrête pas là. En effet, le porc ibérique était promis à l'extinction lorsque Sanchez Romero Carvajal contribua à sa sauvegarde.

En 1983, le groupe Osborne prend des participations dans cette société qui aujourd'hui lui appaprtient à 100%. Ce groupe très connu pour son Brandy est resté familial depuis plus de 200 ans. Les Comtes d'Osborne, malgré un très gros développement de leurs entreprises, restent fidèles à leur engagement d'origine : l'excellence !

Processus d'élaboration :

1. **Race**

Jambons produits à partir de porcs de pure race ibérique. La société Sanchez Romero Carvajal sélectionne les meilleures caractéristiques génétiques et élève elle-même ses animaux. Cette race porcine est caractérisée par une peau sombre et des sabots noirs et une particularité génétique qui permet à la graisse de s'infiltrer dans les muscles de l'animal.



Le porc ibérique se reproduit peu : chaque mise à bas ne donne naissance qu'à 5 ou 6 cochons de lait.

2. **Alimentation et zone géographique**

Uniquement à Jabugo
Alimentation **essentiellement à base de glands**.

Adapté à l'exploitation des pâturages du sud-ouest de la péninsule, le porc ibérique grandit en liberté et se nourrit des glands. Ce mode de vie permet la formation de veines dans la masse musculaire des animaux et garantit l'onctuosité, l'arôme et la saveur de ces jambons.

3. **Abattage**

Les animaux sont abattus à l'âge de 18 mois lorsque leur poids approche les 160 kgs.
Si ce poids n'est pas atteint à la fin de la période des glands, l'animal devra alors avoir un complément d'alimentation et sera déclassé. Il ne sera pas sélectionné pour suivre le processus du jambon pur ibérique de bellota « Cinco Jotas »

4. **Affinage**

Processus Artisanal :

- Produit refroidi
- Découpe de sa base en forme de V afin d'éliminer le lard s'accumulant à l'extérieur
- Salaison à l'aide de sel sec marin de l'Atlantique
- Le jambon est alors essuyé
- Séchage naturel
- Affinage en cave.

Cet affinage est d'environ trois ans pour un jambon de 8 kgs 500.
Il est fonction du poids du jambon, ni trop ni trop peu : trop affiné il peut être trop sec et même rance car il aura perdu sa couche de gras protectrice.
Pas assez affiné, il n'aura pas assez de saveur et un goût de viande trop prononcé.

5. **Test du jambon**

Le test consiste à insérer un os fin et allongé, obtenu à partir du tibia de la vache, dans les articulations du jambon.
Son insertion correcte exige une vraie maîtrise du geste : l'os doit être inséré en plusieurs points précis :

- Dans le « croupion » : jonction des os du pelvis et pubien
- Dans le jarret situé à la hauteur de l'articulation du fémur et du tibia

Après avoir introduit correctement l'os, celui-ci est extrait et rapidement porté au nez du maître qui doit y percevoir un arôme intense et agréable, signe de la qualité du produit.

Diététique

Le porc ibérique est un concentré de tous les arômes des produits dont il se nourrit.

Le gland est le fruit de plusieurs espèces d'arbres méditerranéens. Sa composition est riche en eau, protéines, graisse, fibre, phosphore, magnésium et fer

- Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g de jambon :

  Protéines : 32,5 g / Lipides : 24,1 g / Glucides : moins de 0,8 g

- *350 kcal pour 100 g*

Présentations disponibles :

Jambon avec os
environ 7 à 8 kgs
36 mois de séchage

Jambon sans os
environ 6 à 7 kgs
36 mois de séchage

Chorizo Ibérique bellota extra Sous vide Environ 500g

Lomo Ibérique bellota extra Sous vide Environ 500g

Epaule sans os
environ 6,5 à 7 kgs

24 mois de séchage

Gamme complète de jambon, épaule, chorizo… tranchés à la main en plaquette 100 g

Egalement disponible en 60g sans sur emballage,