



Jambon ibérique de Guijuelo ALJOMAR

L'aventure de la maison MASSE avec les produits espagnols débute par la découverte d'une famille productrice de jambon ibérique pata negra dans la région de Salamanque à laquelle elle est restée fidèle depuis plus de 10 ans.



Cette famille est aussi propriétaire de son propre élevage afin de garantir l'origine, la race et l'alimentation des cochons à pattes noires. Sa production est d'ailleurs certifiée par une appellation d'origine contrôlée : Jambon de Guijuelo.



Avantages produit

Un authentique porc ibérique
Régularité
Saveur et longueur en bouche

Le jambon pata negra Aljomar appellation d'origine contrôlée

Jambon certifié par le Conseil régulateur de l'Appellation d'origine contrôlée Guijuelo.

Porcs appartenant à la société Aljomar, élevés dans des pâturages de chênes verts et des plantations de chênes lièges : **habitat naturel du porc pata negra.**

Le produit commercialisé par la Maison MASSE est un **cebo 24 mois AOC**. Contrairement au porc bellota, cet animal, après avoir atteint un certain poids, grossit encore de 30% grâce à une alimentation complémentaire autorisée par le Conseil régulateur.

La phase de séchage est réalisée dans des séchoirs naturels le temps d'obtenir la fusion naturelle des graisses et se poursuit en cave.
Durée totale : 24 mois.

La famille Aljomar

En réalité, Aljomar est la contraction de trois prénoms : Alfonso (le père), José Luis (le fils) et Maria (la mère). Alfonso Sanchez était à l'origine charcutier à Séville où il a créé sa propre affaire en 1972. Une deuxième affaire et un fort développement l'ont conduit à vouloir assurer sa propre production de jambon. Il crée alors sa première fabrique en 1989 dans sa région d'origine, à Guijuelo. Aujourd'hui il maîtrise l'ensemble du processus : élevage, abattage (outil certifié créé par un groupement de trois producteurs), découpe et séchage. Son fils José Luis assure la relève.

Vous l'avez peut-être déjà rencontré sur un salon où il a plaisir à faire découvrir son merveilleux produit....



Processus d'élaboration

Afin d'obtenir le goût, l'onctuosité, la longueur en bouche et un large bouquet aromatique, toutes les étapes du processus doivent être respectées. Les conditions telles que le sel, l'humidité, la température, la durée de chaque phase, le climat...ont une grande importance sur le résultat final.

Sélection des meilleures races de porcs élevés en liberté dans la zone géographique dépendant de l'appellation d'origine contrôlée Guijuelo.

Alimentation naturelle sur les terres du propriétaire qui maîtrise alors la densité d'élevage et la qualité de l'alimentation. Complément d'alimentation aux céréales et au foin pour le jambon cebo.

Les conditions naturelles dans lesquelles sont travaillés les produits, le climat et l'altitude permettent un processus de fabrication traditionnelle :

24 mois pour le jambon cebo.

Produit certifié par un maestro jamonero qui lui pose la bague confirmant sa Dénomination d'Origine de Guijuelo.

Dégustation :

Toujours **trancher finement** afin que la tranche colle au palais et fonde en bouche.

Dégustation à température ambiante plutôt chaude (**entre 20 et 25°C**), température qui permet à la graisse d'imprégner et de recouvrir la surface du jambon et confère alors un bouquet agréable.

Présentation seul ou en assiette composée avec d'autres salaisons type lomo ou chorizo, ou à la manière andalouse : accompagné de tranches de pains frottées à l'ail et à la tomate et arrosées d'huile d'olive.

1. Race et zone géographique d'élevage

Sélection de la meilleure matière première : meilleur porc ibérique élevé dans les pâturages de Salamanque et d'Extremadure dans l'ouest espagnol.



Les pâturages sont la propriété d'Aljomar. Ils se situent dans la zone de production bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée. Ils sont caractérisés par une concentration dense de chênes, chênes lièges et chênes rouges (environ 50 arbres par hectare).

Les sols sont sableux avec une basse pluviosité, ce qui permet une copieuse couverture herbacée.

2. Alimentation

De janvier à mars, les glands sont l'élément principal de l'alimentation, période où le chêne vert produit ses glands. Chaque chêne vert fournit annuellement 25 kgs de glands. Pour grossir d'un kg, le porc ibérique nécessite une alimentation journalière de 6 à 10 kgs de glands combinés avec 3 kgs d'herbe. Afin que chaque porc puisse se nourrir naturellement, on ne fait pas paître plus de trois bêtes par hectare.

L'engraissement des porcs cebo est complété par des céréales et du fourrage (aliments autorisés par le conseil régulateur de l'appellation) qui correspondent à maximum 30% de son poids.

3. Abattage - Découpe

Les porcs passent tous dans l'abattoir très moderne qu'ont monté en commun trois producteurs de Guijuelo dont Aljomar. Toutes les opérations se déroulent alors dans un périmètre géographique très réduit, ce qui est propice à la qualité des jambons.

Le porc est ensuite débité dans les locaux d'Aljomar par des *Seccaderos* expérimentés. Toutes les pièces conservent la patte entière (jambon ou épaule). Pour des raisons sanitaires (anti bactérien), les pièces passent ensuite en frigo à basse température durant quelques jours.



4. Salage



Les pièces sont recouvertes de gros sel de mer durant 10 à 12 jours. Contrairement au salage du porc de race blanc, on utilise peu de sel. Cette opération se fait dans une salle à 4°C avec un soin tout particulier apporté à la répartition des pièces : les plus grosses se trouvent dans la partie inférieure et les plus fines dans la partie supérieure. Ainsi le salage restera équilibré quel que soit le poids de la pièce.

5. Séchage - affinage



Le sel est ensuite retiré, les pièces sont suspendues et suivent un périple à travers les différentes salles. Les variations de température et d'humidité au cours de ces phases permettent d'obtenir une répartition du sel adéquate dans toute la masse musculaire. La première phase de séchage d'environ 12 mois se fait entre des séchoirs artificiels et naturels. Le passage en séchoir artificiel est indispensable pour la stabilité microbiologique. A la sortie, le *seccadéro* les badigeonne de saindoux liquide pour les protéger des acariens.



C'est durant ces mois de séchage que les arômes de glands de chêne se diffusent dans la partie maigre du jambon. Les séchoirs naturels sont ventilés par des volets orientables. Le micro-climat de la zone géographique de Guijuelo ainsi que son altitude (entre 500 et 1000 m) ont alors une incidence importante sur la qualité du jambon. En raison des étés très chauds et des hivers froids, l'affinage est naturel. Durant les mois d'hiver, la baisse de la température rend le processus de déshydratation plus long. Le passage en cave permettra aux changements de maturation de redevenir plus accélérés.

6. Maturation



Durant cette étape ultime du processus naturel du jambon, les pièces sont placées dans des caves durant 8 à 10 mois selon leur poids avec une humidité et une température stable. Si la durée de cette phase n'est pas respectée, l'intensité de l'arôme sera moindre et le jambon pourra aussi présenter une certaine rancidité. C'est le « maître affineur » qui surveille chacune des pièces et détermine à quel moment elles passent d'une étape à l'autre. Chaque jambon est différent, son processus de maturation nécessite d'adapter la durée de chacune des phases pour obtenir le meilleur bouquet aromatique.

7. Désossage



Le désossage ne s'effectue qu'après affinage et uniquement à la commande afin de laisser le jambon le plus longtemps possible avec sa pièce maîtresse : l'os. Désossé, il doit se conserver au frais.

Durée totale pour le jambon cebo : 24 mois

Diététique

Contrairement aux porcs engraisés de manière intensive, le porc ibérique élevé en pâturage présente un excellent profil lipidique. Le régime alimentaire composé d'herbe et de racines apporte à la viande des substances anti-oxydantes.

- ➔ Faible proportion de graisses saturées. Richesse en graisses mono-insaturées (environ 65%) qui augmentent le taux de bon cholestérol.
 - ➔ Riche en fer héminique dont l'absorption est plus rapide et plus facile que celle du fer d'origine végétale.
 - ➔ Riche en protéines : 43 g pour 100 g de jambon
 - ➔ 150 kcal pour 50 g
- Excellente source de vitamines E, B1, B6, B12

Labels et certification



La petite fourmi présente sur le logo Aljomar est le symbole du travail de fourmi effectué par cette famille pour bâtir l'entreprise qui, tout en conservant son savoir faire ancestral, possède une surface de 18 000 m² pour une capacité de 50 000 porcs par an !

Présentations disponibles :



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

Jambon sans os
environ 4.5 à 5.5 kgs
24 mois de séchage

Epaule sans os
environ 2.7 à 3.2 kgs

Chorizo
Ibérique
bellota extra

Lomo Ibérique
bellota extra
Sous vide

100% de viande de porcs ibériques assaisonnée de sel et d'épices puis pétrie et poussée dans des boyaux naturels.
Environ 1kg

Partie la plus noble du porc : la longe ne présentant pas de graisse.

Marinade avec origan et paprika.

Environ 1kg

Dans certaines régions MASSE, est aussi disponible toute la gamme de charcuterie tranchée sous vide en barquette de 100 g :

Jambon tranché / Epaule tranchée / Chorizo et Lomo tranchés.

A conserver au frais.

