



JOSELITO®

IBÉRICO SCHWEINEFLEISCH & SCHINKEN

#besseressen

Die Erfahrung von mehr als 100 Jahren hat Joselito die Geheimnisse einer Tradition vermittelt, die von Generation zu Generation mit demselben Anliegen weitergegeben wurde:

Die Herstellung des besten Schinkens der Welt!

Ibérico zeichnet sich durch einen besonders intensiven und nussigen Geschmack aus - dies zeigt sich ebenso in der einmaligen Qualität des Frischfleisches von Joselito. Mit herkömmlichem Schweinefleisch ist das Fleisch der Ibéricos kaum zu vergleichen. Die, aufgrund ihrer schwarzen Hufe, auch „Pata Negra“ genannten ibérischen Schweine können intramuskuläres Fett bilden. Das Fleisch dieser ursprünglichen spanischen Schweinerasse ist deutlich roter und mit feinen Fettäderchen durchzogen. Diese verleihen dem Ibérico Fleisch einen unvergleichlich zarten Geschmack.

Mit unserem traditionellen Ibérico Schweinefleisch bieten wir Ihnen - als achtsamem Genießer - ein Spitzenprodukt, das durch seinen einzigartigen Geschmack überzeugt.

Die ausgewählten Fleischstücke von Joselito stammen von Schweinen, die 100% natürlich mit Eichen und Gräsern ernährt wurden.



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission



JOSELITO®

IBÉRICO SCHWEINEFLEISCH & SCHINKEN



#facts

Obwohl von ähnlicher Statur wie das gemeine Hausschwein, doch mit schlankeren Fesseln, ist das 3.000 Jahre alte ibérische Schwein (span. cerdos ibéricos) eher beim freilebenden Wildschwein einzuordnen. Denn als Pata Negra (span. Schwarze Klaue) lebt das Ibérico ebenfalls freilaufend in der Extremadura, eine 45 km² große Fläche im spanischen Südwesten. Hier streifen die Schweine durch die riesigen Eichenwälder („Dehesa“) und heben sich vor allem durch die Wahl ihres Futters klar vom europäischen Durchschnitt ab. Denn neben Kräutern und Gräsern ernährt sich ein Ibérico Schwein während der Mast im Herbst und Winter, der sogenannten Montanera-Phase, hauptsächlich von Eicheln und erst dann darf das Fleisch „Bellota“ im Namen tragen (Bellota = span. Eichel). Im optimalen Fall haben die Ibérico in der Mast täglich zwischen sechs und sieben Kilogramm Eicheln gefressen, die dem Fleisch und Schinken seinen wunderbar nussigen Geschmack verleihen.

Die Tiere unseres Joselito Züchters Jose Gomez werden in der Regel bis zu 1,5 Jahre alt und erleben die Eichelmast einmal als Jungtier und ein zweites Mal als ausgewachsene Schwein. Der Iberico Schinken dieser Tiere hat dann 70 prozentige Bellotaqualität.



TRADITION • LIEBE • LEIDENSCHAFT

#100% natürlich

Profitieren Sie von einem „Happy Pig“ in exklusiver High-End-Qualität. Überwältigen Sie Ihre Gäste bzw. Kunden mit einer einzigartigen gustatorischen Erfahrung!

Wie alle alten Schweinerassen hat auch das Ibérico-Schwein die naturgegebene Befähigung wertvolles Fett intramuskulär einzulagern. Dieses gibt ihrem Fleisch ein gewisses Eigenaroma und hält es auch nach dem Braten noch zart und saftig.

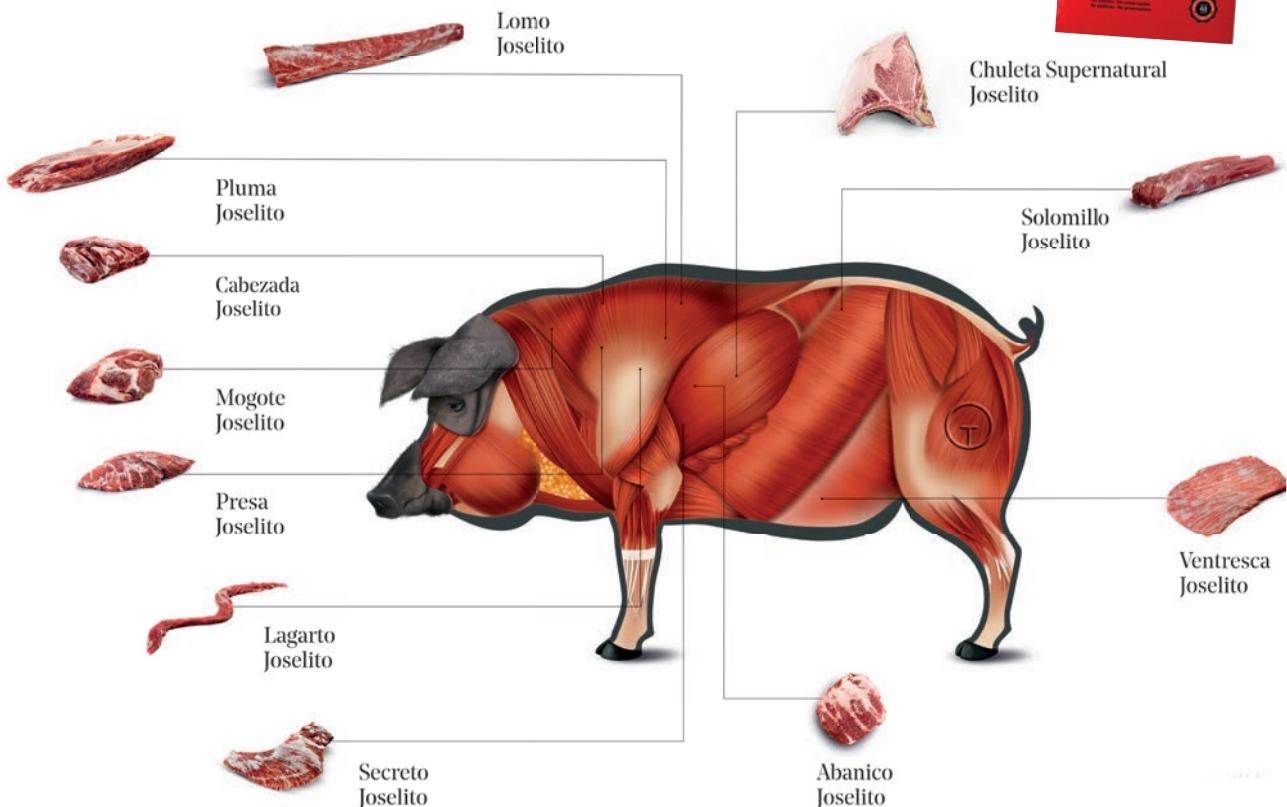
Joselito steht für die absolute Spitzenklasse von Produktqualitäten. Wir können Ihnen versprechen, dass Sie durch die gesamte Sortimentsbreite eine gleichbleibend gute Qualität erhalten. Ihre Gäste oder Kunden werden eine einzigartige Erfahrung des Geschmacks und der Konsistenz erhalten, sie werden von diesem Schweinefleisch Geschmack überwältigt sein!

Kultivieren Sie Ihre ganz eigene Perfektion und erschaffen unsterbliche Genussmomente!

#vermächtnis

Ibérico Schinken überzeugt Fleischfans nicht nur durch seinen intensiven Geschmack und sein unverwechselbares Aroma, er bleibt vor allem auch in bester Erinnerung, weil er förmlich auf der Zunge schmilzt! Nur Schinken, der folgende Voraussetzungen erfüllt, darf Joselito (spanisch für „kleiner Jose“) genannt werden:

- 100% Reinrassigkeit des ibérischen Schweines
- Natürliche Aufzucht (frei lebend, mehr als ein Hektar Weidefläche pro Tier, Aufzucht bis zu zwei Jahre)
- Futter besteht hauptsächlich aus Eicheln, Gras & Kräutern
- Eichelmast / Bellota-Qualität: 70% (2 Montaneraphasen)
- Bis zu viereinhalb Jahren Reifung unter Aufsicht der „Maestro Jamonero“ (Schinkenmeister)





JOSELITO®

IBÉRICO SCHWEINEFLEISCH & SCHINKEN

#geschmacksexplosion

„Du bist, was Du isst!“ Die Ibérico Schweine ernähren sich hauptsächlich von Eicheln, frischem Gras und Kräutern, diese verleihen dem Fleisch den besonderen, wunderbar nussigen Geschmack.

Die Fähigkeit Fett muskulär einzulagern macht das Fleisch saftig & zart.

#fleischbotschafter

Joselito ist ein gastronomisches Juwel, bejubelt von den großen Genies unserer Branche.

„Joselito ist für mich der Inbegriff traditioneller spanischer Produktqualität. Mit seinem nussigen Aroma bereichert der Schinken unsere Küche und beflügelt unsere Ideen.“

Nils Henkel

Papa Rhein, Bingen am Rhein



„Joselito macht glücklich! Eine Scheibe Joselito kann manchmal mehr bewirken als ein ganzes Menü.“

Juan Amador

Amador Restaurant***, Wien



„Joselito ist ein einzigartiger Schinken, einfach perfekt. Eine dauerhafte Inspiration für alle Gastronomie-Fans.“

Ferrán Adriá

El Bulli***, Roses, Spanien

