

Partenariat exclusif depuis 2008
des jambons Pata Negra Juan Pedro Domecq.



Le Meilleur Jambon de Bellota 100% Ibérico 2020

Jamones Juan Pedro Domecq obtient les 3 étoiles du
Great Taste Awards 2020
Pour la 6^{ème} fois.



... C'est le plus proche d'être la meilleure délicatesse dans le monde - salée, sucrée, tendre, fondante et d'une complexité qui défie presque toute description. Il n'y a qu'un seul jugement que nous pouvons attribuer à ce produit ; un glorieux trois étoiles.

Merveilleux. Un jambon ibérique qu'illustre les anciens savoir-faire qui produisent les meilleurs jambons du monde. Il a une texture fondante dans la bouche, avec une saveur persistante et satisfaisante, subtile et complexe, ronde, sucrée et salée, légèrement fumée. Longueur de saveur sur bouche, sans perdre la complexité - un bel hommage au temps pris en affiné ce jambon. C'est juste un wow.

L'arôme de ceci est merveilleux ; intense et fou. Également on apprécie une saveur profonde, complexe et délicieusement savoureuse laquelle se développe et se prolonge indéfiniment. Riche, sucré, délicieux - très proche de la perfection.

Si riche d'aspect et aromatique. Une vraie saveur de noisette et cochon qui ressortent de l'alimentation aux glands. Absolument délicieux – crémeux avec des notes du caramel. Bon rapport gras/viande. La graisse est juste fondante et pleine de saveur d'herbe et noisette. La viande est encore plus riche en bouquet caramel-noisette. Un jambon délicieux et clairement soigné - un plaisir à essayer!

**Commentaires des juges pendant la dégustation à l'aveugle*