



Las bodegas Víctor Burgos están ubicadas a los pies de la sierra segoviana, con un clima de inviernos fríos y veranos secos que hace que degustar este jamón le trasporte a las matanzas de antaño.

El Jamón de Matanza Víctor Burgos procede de cerdos grasos, tanto hembras como machos castrados, criados con mimo en granjas propias. Son piezas de aproximadamente ocho kilos seleccionadas por su delicada infiltración de grasa intramuscular.

El sabor inigualable de estas piezas se consigue tras una estancia mínima de 18 meses en bodega.



Ingredientes:

Jamón de cerdo de matanza y sal

Características y formato de producto



VB-JE Jamón entero de matanza
Jamón entero 8 Kg y 18 meses curación en bodega



VB-CJ Centro de jamón
Centro de jamón matanza 7-7.5Kg



VB-CJP Centro de jamón pulido
Centro de jamón pulido matanza 7-7.5Kg

