



Un jamón 100% ibérico de Huelva es vendido en Japón por 11.881 euros

EFE | Un jamón cien por cien ibérico de bellota, con más de cinco años de curación, elaborado por la sociedad Sierra Mayor Jabugo, con sede en Cortecóncepción (Huelva), ha sido distinguido en Japón con el récord Guinness al jamón más caro del mundo, con un precio de venta de 1.429.000 yenes (11.881 euros).

El jamón galardonado procede de un cerdo ibérico cien por cien puro, de calidad bellota, procesado a los dos años de edad y criado en libertad, junto a sus hermanos de piara, en las dehesas de Sierra Mayor, situadas en las provincias de Badajoz y Huelva.

Según ha informado la empresa en un comunicado,, han cuidado especialmente la genética en pureza de este cerdo ibérico y su alimentación natural durante la montanera de la campaña 2014/15, exclusivamente a base de bellotas y hierbas.

El proceso de elaboración de este jamón, de más de diez kilos de peso final,

superó los cinco años el pasado enero, y se cumplió el proceso de secado y maduración natural y tradicional de la sierra onubense.

Sierra Mayor fue la primera instalación del sector ibérico autorizada para exportar a Japón y México, países en los que el concepto “ibérico” se ha asentado como símbolo de calidad y prestigio gastronómico.