

 **JAMON.COM**



**Benito**  
Jamones y Embutidos

DISFRUTA DE UNA AUTÉNTICA...

*Sinfonía  
de sabores*



**Benito**  
Jamones y Embutidos

## *nuestro* SECRETO

El primer secreto de la singularidad de los productos de Jamones Benito es el cerdo de raza Ibérica, criado en libertad por nuestras dehesas de San Nicolás del Puerto para hacer del Jamón un 100% Ibérico Premium de Bellota. Es la alimentación completa y natural del cerdo a base de bellotas en montanera la que aporta un excelente sabor y aroma a los diferentes productos elaborados por la marca Benito.



## *compromiso* SALUDABLE

El jamón Premium y la salud van cogidos de la mano, pues el jamón ibérico puro junto con el aceite de oliva constituyen una de las bases de la dieta mediterránea. Resulta cuanto menos curioso, uno de origen vegetal y otro de origen animal, producidos en el mismo ecosistema, se parezcan tanto en su composición, la clave, los ácidos grasos insaturados, como el oleico, de plena actualidad por su reconocido papel en la regulación del colesterol.



## *la magia* DEL PROCESO

En Jamones Benito somos responsables de nuestros cerdos desde su nacimiento hasta sus más de dos años de crecimiento en libertad. El arte de nuestros jamones empieza definiendo la forma de cada pieza en el perfilado, seguido por el proceso de conservación más ancestral conocido por salazón, realizada en nuestras instalaciones, como se hace más de 200 años. Después se deja surgir la magia del tiempo, que unido a las manos de nuestros maestros jamoneros y al microclima de nuestras bodegas de Castaño de Robledo en Jabugo, vigilarán como evoluciona cada jamón.



**JAMÓN 100% IBÉRICO**  
*de bellota*