

Estimado Cliente:

En primer lugar, quiero agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros para que preparemos su jamón/paletilla.

Le remito unos sencillos consejos para que pueda degustar su jamón/paletilla de la mejor manera posible:

- J.P.** Guarde el jamón en la nevera, ya que tanto en invierno como en verano mantiene una temperatura fría y constante.
- J.P.** Si guarda el jamón en la nevera, siempre tenga un sobre fuera de ella, para que el jamón esté a temperatura ambiente y le sea más fácil separar las lonchas además su sabor se verá gratamente intensificado.
- J.P.** En el caso de no haberse acordado de sacar el jamón de la nevera con tiempo suficiente, póngalo debajo del grifo del agua caliente durante un minuto para que coja temperatura (la temperatura óptima del jamón para su consumo, son de 20 a 22 grados).
- J.P.** Si no come todo el jamón de la bolsa, sáquelo de ella, y meta el jamón sobrante en una fiambarrera. Debe proteger el jamón de la luz y el aire.
- J.P.** Revise los sobres con asiduidad. Si uno de ellos hubiera perdido el vacío (lo notará porque ha entrado aire en la bolsa y está despegado), consúmalo el primero, o si lo prefiere nos lo puede traer para volverlo a envasar.
- J.P.** Si cree que el jamón envasado le va a durar más de 90 días, puede congelar parte de él. Por experiencia de muchos clientes que han confiado en nuestro sistema de envasado, el jamón congelado queda muy bien si posteriormente sigue las pautas correctas de descongelación (del congelador a la nevera y de la nevera a temperatura ambiente).
- J.P.** Los huesos deben ser congelados inmediatamente para evitar que se pongan rancios. Envuélvalos en papel de plata o film de plástico. Congelados durarán meses, y el día que los necesite no será necesario que los descongele, pueden ser utilizados directamente en el caldo o guiso.
- J.P.** El tocino de jamón limpio es ideal para cubrir asados. Por ejemplo si va a cocinar caldo gallego y no tiene "unto", puede utilizar un poco del tocino más añejo.

En caso de tener cualquier otra duda, envíeme la pregunta a **cerezo@jamonypunto.com**. Le responderé a la mayor brevedad posible. Además siempre puede visitarnos en nuestra página web: **www.jamonypunto.com**.

Reciba un cordial saludo  
Miguel Cerezo Espinosa