



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

## Recomendaciones:

- Para una mayor higiene en la manipulación del producto, las lonchas se deben manipular bien con las pinzas o bien con las manos revestidas de guantes de plástico.
- Para una mejor degustación hay que sacarlo del frigorífico y atemperarlo unos 10 minutos antes de consumirlo.
- Manipulando correctamente la pieza y siguiendo las instrucciones recomendadas por el Consorcio del Jamón Serrano Español se obtiene una alta rentabilidad: El 95% del jamón en vistosas y sugerentes lonchas y el 5% restante se utilizará para usos culinarios en picadillo o taquitos.
- En caso de no consumir la pieza en su totalidad se recomienda envolverla en papel parafinado o film de plástico y guardarlo en el frigorífico a temperatura de refrigeración (0-6°C).

## Rentabilidad de la pieza en Formato Tradicional

FORMATO TRADICIONAL	PESO EN KG	%
<b>NO CONSUMIBLE</b>		
CORTEZA, GRASA	0,180	5,30
<b>CONSUMIBLE</b>		
CENTRO PREPARADO PARA EL CONSUMO	4,280	83,92
JAMÓN PARA USOS CULINARIOS	0,550	10,78
<b>CONSUMO TOTAL DE JAMÓN SERRANO</b>	<b>5,100</b>	<b>94,70</b>

# Corte a máquina

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

## Producto

El Consorcio del Jamón Serrano Español ampara dos formatos distintos:

- **Tradicional:** Pieza de Jamón Consorcio Serrano deshuesada con toda la piel y grasa. Antes de proceder al corte a máquina debemos acondicionarla.
- **Bloc y Medio centro:** Pieza de Jamón Consorcio Serrano deshuesada, pulida, desgrasada y prensada, preparada para su corte de tal forma que se obtenga un elevado rendimiento.



## Utensilios:

- Máquina de lonchar.
- Cuchillo para pelar.
- Guantes de plástico y Pinzas.



FOODS  
from SPAIN



EL CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL ES LA ASOCIACIÓN QUE, DESDE 1990, AGRUPA A LOS PRINCIPALES PRODUCTORES-EXPORTADORES DE JAMÓN "SERRANO" EN ESPAÑA. LA CALIDAD ES EL PRINCIPIO FUNDAMENTAL DE ESTE GRUPO.



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

## ¿Qué se debe saber?

### Pequeños puntos blancos (tirosina)

Pequeños gránulos de carácter "yesoso" que se intercalan entre las fibras musculares de la pieza a medida que transcurre el proceso de curación. Su aparición es variable en forma, tamaño y localización.

Dicha aparición se cree que se debe a las diferencias intrínsecas de la materia prima, a la influencia de determinadas fases de la producción e incluso a las condiciones ambientales.

Es un componente biológico (aminoácido) hallado también en otros alimentos sometidos a procesos similares de curación, conservación o envejecimiento (quesos).

No son perjudiciales para el consumo y no confieren características anómalas al producto. La calidad final del Jamón Serrano no depende en modo alguno de la presencia o ausencia de esta sustancia.

### Velo blanco

Se manifiesta en la superficie de corte de los jamones.

Está compuesto mayoritariamente por tirosina. Su aparición no implica la pérdida de vacío o caducidad prematura de la pieza por contaminación o degradación. Simplemente debe eliminarse la zona afectada mediante corte superficial.

### Oscurecimiento de la superficie de corte

Se produce al cortar o abrir una pieza y mostrarse un cierto tiempo desprotegida de la acción ambiental, provocándose con ello una oxidación. De igual manera puede suceder con la grasa, la cual torna hacia un color más amarillento. Para evitarlo, conviene proteger el producto con un plástico alimentario y mantenerlo a temperatura adecuada de refrigeración y con cierta humedad.

### Irisaciones

Fenómeno cromático (contraste de colores) en la superficie de corte del jamón y en determinadas zonas musculares. Se puede observar en función de la incidencia de la luz sobre dicha superficie. No representa ninguna alteración nutricional ni organoléptica del jamón.

### Precipitados salinos

Aparecen en la superficie de corte. Se trata de sal inorgánica que precipita en la superficie debido a condiciones externas de baja humedad. No representa ningún problema, eliminándose por corte de la primera loncha.

## Técnica de corte del Consorcio del Jamón Serrano Español:



### "Deshuesado tradicional"

Todo jamón se debe preparar para proceder al corte.

**1** Con el cuchillo para pelar se elimina la corteza y la grasa.



**2** Para conseguir una rentabilidad en el corte de hasta un 95%, se propone dividir el formato tradicional en tres trozos como máximo.



**3** Se coloca la pieza sobre la máquina de loncheado previo al encendido de la misma.

**4** Con el regulador de la máquina, ajustaremos el grosor que queramos obtener en cada loncha, procurando que de dicha operación se obtengan lonchas finas.

**5** Para iniciar el corte se pone la máquina en funcionamiento y utilizando el mando de contrapeso se desliza la pieza hacia la cuchilla.

**6** Presentación final del producto.



### En resumen:

**Buenos instrumentos, un poco de orden, habilidad, arte y sobre todo un buen jamón Consorcio Serrano.**

[www.consorcioserrano.com](http://www.consorcioserrano.com)



LA EXCLUSIVE SIGNATURE "S" ASÍ COMO LA ETIQUETA DE CONTROL NUMERADA, SON LA GARANTÍA EN LA QUE TODO BUEN COMERCIANTE Y EXIGENTE CONSUMIDOR DEPOSITA SU CONFIANZA.