



## Jamón, jamón

Juan Pedro Domecq, la quinta generación de una saga de ganaderos y empresarios, acaba de presentar su compañía de venta de productos ibéricos de calidad. Elaborados en Castaño de Robledo, en el corazón de la Sierra de Aracena, la calidad es la máxima de esta empresa, por eso sus jamones están en bodega una media de tres años y medio, con una producción máxima de 5.000 cochinos anuales. Como explica Juan Pedro Domecq, "no comercializamos ningún cochino que no sea nuestro y sólo tratamos la alta gama del producto". Además del jamón, con

un aroma intenso y agradable, derivado de la bellota y una grasa suave, abundante y fluida, destacan los productos loncheados artesanalmente y envasados al vacío. Todos se comercializan a través de Internet ([www.jamonesdomecq.com](http://www.jamonesdomecq.com)) y se entregan en 48 horas. La cajita de 100 gramos de jamón ibérico de bellota cuesta 10 euros; el lomo ibérico de bellota 6,50. De cara a la Navidad, un jamón ibérico de bellota de cuatro kilos, envasado al vacío en cajas de 500 gramos y un kilo de taquitos de jamón ibérico de bellota cuesta 350 euros.