

CAMPAÑA CONTRA LA POLIO –PRODUCTOS SOLIDARIOS

ROTARY CLUB TERUEL 2018-2019

Rotary
Distrito2202



SÉ LA INSPIRACIÓN

JAMON DENOMINACION DE ORIGEN TERUEL ROKELIN

Nuestro producto estrella es el Jamón con denominación de origen protegida (DOP) "Jamón de Teruel", elaborado y curado en nuestro propio secadero. La Denominación de Origen marca unas estrictas normas de elaboración, entre ellas una curación mínima de 14 meses, y una vez cumplido dicho tiempo de curación es marcado a fuego en la corteza con una estrella de ocho puntas por el Consejo Regulador, garantizando así su excelente calidad, curación y procedencia controlada por dicho Consejo Regulador.

¿Cómo lo hacemos?

En ROKELIN no nos conformamos con esta curación marcada por el Consejo Regulador, y para conseguir una calidad aun mayor nos auto exigimos una curación media mínima de 24 meses, con esto conseguimos un sabor y unos aromas mucho mas intensos.

Fabricamos nuestros jamones salándolos uno a uno a mano, logrando así la cantidad mínima posible de sal, y secándolos de manera natural con el aire del entorno de nuestro secadero, situado en Teruel a mas de 900 metros sobre el nivel del mar, consiguiendo una curación media de 24 meses.

"ELABORAMOS CADA JAMON PENSANDO QUE HAY UNA PERSONA QUE HA CONFIADO EN NOSOTROS Y NO PODEMOS DECEPCIONARLE"



JAMÓN FILETEADO EN BANDEJAS DE 200 GRS, 20 BANDEJAS CON SEPARADOR Y SUS HUESOS CORTADOS, PRESENTADO EN CAJA DE MADI

199 EUROS

TRANSPORTE INCLUIDO



Oferta válida hasta el 31/01/2019 o hasta final de existencias, pago contra reembolso o transferencia a la cuenta ES94-3080-0001-83-2281564225, envío gratuito