

CORTE IBÉRICO

Artesano



SERVICIO DE CORTADOR DE
JAMÓN



SERVICIO DE CORTADOR DE JAMÓN

Corte Ibérico Artesano es una web de servicios de corte, difusión, degustación y cata de jamón para todo tipo de eventos.

El profesional va correctamente uniformado para ejercer su trabajo y con todos los útiles necesarios para el mismo. El jamón es cortado a cuchillo y se utilizan pinzas para su servicio.



SERVICIO DE CORTADOR DE JAMÓN

Las piezas utilizadas en los eventos son de las distintas zonas productoras de jamón ibérico en España: Guíjuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva, Los Pedroches. Y en diferentes calidades como pueden ser Cebo de Campo, Bellota con D.O. o Bellota sin D.O.

Con todo esto, podemos elaborar presupuestos que se ajustarán a las necesidades del cliente.



CORTE IBÉRICO
Artesano
H. Z.



EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Considerado por los expertos como uno de los productos más importantes de la gastronomía que además aporta beneficios cardiosaludables. Alto contenido en ácido oleico, antioxidantes, hierro, calcio y vitamina D.



ACERCA DE MI

Julían Hernando

Cortador titulado. C. Regulador Jamón de Trevélez

Cortador titulado. Escuela Oficial de Cortadores de
jamón. Quijuelo (Salamanca)

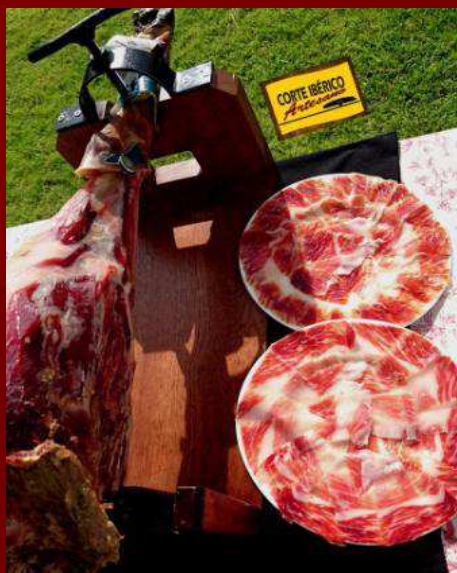
Socio 142. Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.



CORTE IBÉRICO

Artesano

H. Z.





CORTE IBÉRICO
Artesano
H. Z.

CONTACTO

Puede contactar para peticiones de presupuesto o cualquier tipo de información adicional que pueda necesitar. Obtendrá respuesta lo antes posible.

Página Web: www.corteibericoartesano.com

E - mail: corteibericoartesano@yahoo.es

Teléfono: (+34) 654 13 20 50 Julián Hernando