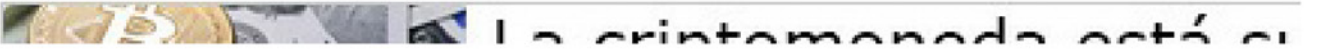




Destacamos El Real Madrid venderá a Bale este verano y ya tiene posibles recambios



Así son los mejores jamones ibéricos del momento

Por [María Sempere](#) | 9:24 - 13/11/2017



El jamón ibérico es un producto muy valorado en España y cada vez más fuera de nuestras fronteras. Se trata de un alimento de sabor único del que existen múltiples variedades, según la procedencia, proceso de secado y sobre todo calidad. En ese sentido, dentro de los diferentes tipos de jamones y firmas que los fabrican, hay una amplia selección de jamones ibéricos exclusivos, de altísima calidad que sólo son asequibles para los clientes *premium*.

Esto es así porque la exclusividad se paga, y estos jamones pueden alcanzar precios de hasta 3.000 euros la pieza, algo que no supone ningún problema para los clientes *premium*, que buscan siempre los productos más sofisticados del mercado, sin importar su precio.

Estos son los jamones ibéricos más exclusivos del mercado

1. Joselito *Vintage*

elEconomista | EcoDiario | Ecoteuve | Motor

Evasión

NOTICIAS MÁS LEIDAS

1. Un viaje millonario al territorio de las FARC: las maravillas ocultas ...
2. Así es 'Performance S', una autocaravana de lujo que lleva el coche ...
3. Cien platos que revolucionaron la gastronomía española
4. Así son los mejores jamones ibéricos del momento
5. Así son los 'gadgets' de lujo que revolucionan el mercado más ...

Más noticias

UNIVERSO MUJER

Plata TÚ ELIC P



Los jamones ibéricos Joselito son de los mejores jamones del mercado actual. Algunos los catalogan como el mejor jamón del mundo. Partiendo de esa premisa, un Joselito normal suele tener un precio elevado, pero en este caso se trata de un jamón Gran Reserva. El de 2013 cuesta cerca de 600 euros, pero el más lujoso es el del año 2009 y alcanza los 3.000 euros, porque además lo envuelve una malla en la que hay incrustados cristales de cristal de *Swarovski*.

2. Fisan Gran Reserva



Este jamón es de la firma Florencio Sánchez e Hijos. Dentro de su amplia gama destaca este Gran Reserva de 2012. Se trata de un jamón de bellota cuidadosamente seleccionado entre medio centenar de jamones de la marca. Quizás eso justifique su precio de 1.050 euros.

3. Enrique Tomás



Con el nombre de *Glamurós*, esta prestigiosa firma jamonera ofrece una pieza de jamón de bellota que ha pasado por varios procesos de control de calidad entre todos los jamones de la

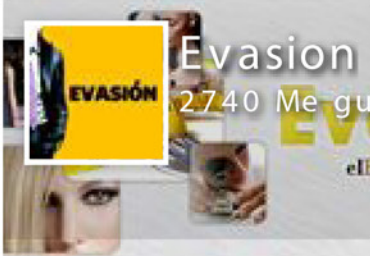
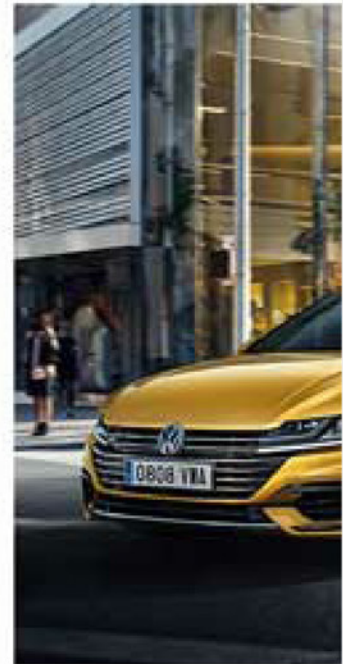


El
métod...
Sentar la

ÚLTIMAS NOTICIAS

1. Cien platos que revolucionaron la gastronomía española
2. Un viaje millonario al territorio de las FARC: las ...
3. Así es 'Performance S', una autocaravana de lujo que lleva ...
4. La Laguna de Venecia dice no a los cruceros para seguir ...
5. Hoy empiezan a multar las 50 cámaras que controlan el uso ...

[Más noticias](#)



 Me gusta esta

 ¿TIENES ESTILO?
[Síguenos en twitter](#)