

## **SuJamón explica cómo distinguir el jamón ibérico del jamón serrano**

### **Aprender a distinguir entre jamón serrano y jamón ibérico es muy sencillo, explica SuJamón, tienda online de ibéricos en Coslada**

Actualmente, en el mercado se consiguen muchas clases de jamón, siendo el jamón ibérico uno de los más cotizados. Es importante conocer cuáles son sus principales características, de tal manera que se pueda reconocer fácilmente a la hora de comprar el mejor en distribuidores como SuJamón.

Para ello, el jamón ibérico está identificado con etiquetas de colores: rojo, negro, blanco y verde. Estos indican la pureza del cerdo. De este modo, la etiqueta negra indica que fue alimentado y criado en dehesa y que el cerdo es 100% ibérico, por lo tanto este jamón se conoce como pata negra.

La etiqueta roja corresponde a un cerdo que es 75% ibérico producto del cruce de una hembra 100% ibérica y un macho 50% ibérico. Por su parte, la etiqueta verde se refiere a los cerdos que fueron alimentados con pastos y piensos, se conocen como jamones de cebo de campo.

Los jamones ibéricos que llevan una etiqueta blanca son los cerdos que se han alimentado con legumbres, piensos y han sido criados en las granjas. Pese a esto, según los expertos los jamones más recomendados son los que llevan la etiqueta negra o roja.

Además, el proceso de curación es de 24 a 36 meses, esto va a depender si es un ibérico de bellota o de cebo.

Otro aspectos para considerar y reconocer el jamón ibérico es el peso. Un buen jamón puede pesar entre 7 y 8 kg, no se recomiendan que tengan un peso mayor porque pueden tener exceso de grasa.

El aspecto de la pieza también es importante, la pata debe ser firme y delgada, con un aspecto brillante, las pezuñas deben ser negras ya que esto es característico en los cerdos ibéricos.

La grasa que tiene el jamón ibérico es insaturada, la grasa forma parte de los tejidos musculares, es decir, que infiltran la grasa, lo que hace que su carne sea jugosa y aromática.

Por otra parte, el aroma del jamón ibérico es inconfundible, porque es un aroma bastante fuerte. Si el jamón no presenta un olor intenso no se considera como un verdadero jamón ibérico.

Jamón Serrano: cómo identificarlo

El Jamón Serrano lleva su nombre porque es curado en climas de sierra fría; además, proviene de cerdos blancos como Duroc, Pietrain o Large White. Estos cerdos no son ibéricos, provienen de Estados Unidos, Bélgica y Reino Unido respectivamente.

La alimentación que tienen los cerdos blancos es a base de piensos y se crían en granjas y pueden estar al aire libre por el campo.

La grasa que tiene el jamón serrano no es tan jugosa, posee menos calorías y menos proteínas de calidad. Su carne es bastante magra y con un color rosáceo.

En cuanto al proceso de curación que tiene el jamón serrano, es el mismo que el jamón ibérico, lo marca la diferencia en el tiempo de curación. El Jamón Serrano tiene 3 presentaciones variando en función al tiempo de curación: Jamón De Bodega ( 9 a 12 meses), Jamón de Reserva ( 12 a 15 meses) y Jamón Gran Reserva que alcanza los 18 meses.

**Datos de contacto:**

Isabel Rubio

699772692

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>