



# LOMO AL JEREZ

*elaboración artesanal*

**VENTUM**

Somos tu cocina



# Lomo al Jerez

Descubre la exquisitez del Lomo al Jerez, una delicia culinaria que fusiona tradición y sabor en cada bocado. Lomos seleccionados de las mejores granjas de Andalucía y Extremadura, regiones célebres por su calidad excepcional.

Nuestro Lomo al Jerez se elabora con esmero, seleccionando los mejores cortes de lomo y marinándolos en una mezcla de especias secretas y vinos de Jerez, que le aportan un toque único y distintivo. Este proceso artesanal garantiza una textura jugosa y un sabor incomparable que deleitará su paladar.

Versátil y sofisticado, el Lomo al Jerez se puede disfrutar tanto frío como caliente. Perfecto para tapas, tostas, montaditos, o simplemente para saborear como un aperitivo elegante.





## Ingredientes

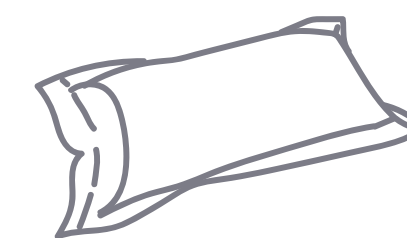
Cinta de lomo, sal, azúcar, ajo, mezcla de vinos (sulfitos), cloruro sódico, conservante E-250 y especias.



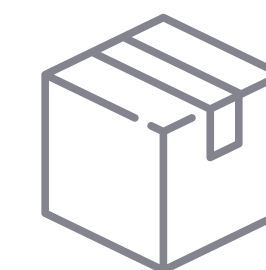
## Información nutricional (por 100 g)

Valor energético	1094 KJ/261 Kcal
Grasas	19,8 g
de las cuales saturadas	7,7 g
Hidratos de carbono	8,4 g
de los cuales azúcares	8,1 g
Proteína	12,2 g
Sal	15,2 g

## Presentación



Bolsa al vacío  
1000-2000 g aprox.



Caja  
6 kg aprox.

# Usos y sugerencias de presentación





# Tapas

En taquitos o loncheado nuestro Lomo al Jerez es ideal para compartir acompañados de “picos” o regañás.

El aperitivo perfecto para copa de vino o una cerveza bien fría.





# Tostas

La jugosidad de el Lomo al Jerez de Ventum permite servirlo sobre una buena rodaja de pan tostado para un entrante o desayuno. Si además añadimos unas gotas de buen aceite de oliva extra... no necesitamos más.







# Montaditos

Con queso manchego curado, salmorejo, unas rodajas de tomate, mermelada de cebolla...

La gran versatilidad de nuestro Lomo al Jerez permite un sinfín de combinaciones para crear un montadito o "pincho" en el que único límite es la imaginación.



A close-up photograph of a white cutting board. On the left side, there is a pile of cubed cured ham. In the center, there is a pool of yellow olive oil. On the right side, there are several slices of cured ham, some of which are rolled up. The ham slices are coated with a reddish-orange spice powder. The cutting board is placed on a wooden surface.

# Otros

Potencia este producto y adáptalo al gusto de tus comensales o a tu estilo de cocina.

Imagina ponerle un poco de AOVE, pimentón de la Vera dulce o picante y “voilà”, Lomo a Feira.



# VENTUM

FERNANDO REYES MORALES

Director comercial

+34 635 92 64 15

f.reyes@ventumgourmet.com

[ventumgourmet.com](http://ventumgourmet.com)