

# Šunka Jamón Serrano s kostí

## Doba zrání šunky

- 12 měsíců

## Proč je na povrchu plíseň

- Během procesu zrání se na povrchu šunky vytvoří přirozená plíseň typická pro zrání.
- Jedná se o penicilinovou plíseň a plíseň zvanou *Penicillium roqueforti*, které vytvářejí zdravé a přirozené chuťové nuance.
- Tyto plísně jsou pro zrání šunky naprosto nezbytné.
- Po dozrání šunky se povlak odstraní. Následně se šunka potáhne vrstvou tuku, aby se snížilo vytváření nové plísně. Přesto se plíseň může objevit znovu.

## Co dělat po vybalení

- Po vybalení ze svařeného plastového obalu můžete šunku uchytil do stojanu na šunku nebo zavěste šunku na stropní či delší hák na zdi. Po uchycení nebo zavěšení se plíseň opět začne vytvářet a to znamená, že šunka u Vás dále zraje a její vynikající chuť se ještě zvýrazní.
- V místnosti, kde se šunka nachází, může být pokojová teplota. Důležité je, aby místnost byla občas větraná.

## Jak se o šunku starat po dobu spotřeby

- Před každým servírování setřete textilní utěrkou vrstvu tuku, včetně plísně, je-li přítomna.
- Odkrajujte tenké plátky.
- Odkrájené místo přikryjte textilní utěrkou nebo pomažte tukem.



Přejeme Vám dobrou chuť a skvělý gurmánský zážitek!

