

## Gebruiksaanwijzing snijden en conserveren van de Ibérico ham

Neem de volgende aanbevelingen in acht (zie ook onze site) en geniet optimaal van deze Spaanse ham.

Bij ontvangst is de ham gewikkeld in vetvrij papier met daarom heen een katoenen zak. Als de Spaanse ham na ontvangst niet direct aangesneden wordt, haal de ham dan volledig uit de verpakking. Bewaar de ham vervolgens, liefst hangend aan het bijgeleverde touw of in een hamhouder, op een droge en donkere plaats, vrij van ongedierte en vliegen. Nooit in een koeling of koelkast! Op deze wijze kan de ham nog weken, vaak maanden bewaard worden.

Afhankelijk van de luchtvochtigheid in ons land kan er schimmelvorming op een Spaanse ham ontstaan. Deze schimmelvorming is een onderdeel is van het natuurlijke rijpingsproces. Een Spaanse ham wordt bij verlaten van de bodega met neutrale maïsolie "gewassen", maar er kan altijd weer schimmelvorming optreden, met name als de omgeving waarin de ham bewaard wordt vrij vochtig is. Niet te vergeten: een echte Spaanse ham is en blijft een 100% natuurproduct. De eventuele schimmelvorming is altijd eenvoudig te verwijderen met een doekje met neutrale maïsolie.

Het snijden van de een Spaanse ham is heel eenvoudig en begint met het op de juiste wijze plaatsen van de ham in de hamhouder.



- Haal de ham uit de verpakking en plaats deze in een hamhouder. Dit gebeurt met de korte rechte kant (Maza) naar boven en de lange zijde (Contramaza) naar beneden. Het pootje wijst dan naar boven.
- Gebruik een lang en smal mes dat speciaal hiervoor is gemaakt en meegeleverd wordt (nooit kartelmessen gebruiken). Slijp dit mes regelmatig.
- Begin te snijden op de korte rechte zijde (Maza). Begin vanaf het punt waar de harde opperhuid al is weggesneden en maak daar een inkeping van ca. 2-3 cm (zie foto). Snij dan eerst in laagjes het vet aan de bovenkant weg, tot het vlees zichtbaar wordt. Snij altijd naar u toe of langs u heen. Snij dan ook een deel van de vette zijkanten weg, maar laat ca. 5-8 mm vet zitten. Snij de ham in korte, heel dunne plakjes van ongeveer 4-5 cm lengte met een vetrandje van 1-1,5 cm. Dit (gezonde) vet zorgt voor een deel ook voor de zo specifieke smaak.

- Eenmaal op het heupbot (Cadera) aangekomen, snij dan met de punt van het mes de ham er om heen weg om vervolgens weer zo vlak mogelijk verder te snijden inclusief de Punta.
- Eenmaal op het bot van de Maza en Punta aangekomen, keer de ham om en begin met de Contramaza. Zie voor nadere informatie/instructiefoto's over het snijden ook onze site.
- Verwijder de buitenste vetlaag aan de zijkanten naar gelang men de ham consumeert; dit voorkomt uitdroging. Dit vet kan ook heel goed gebruikt worden om de aangesneden ham vlakken mee af te dekken.
- Bewaar de ham op een droge, donkere plaats bij kamertemperatuur.
- Dek het aangesneden deel af met wat weggesneden vet en daarna met een katoenen doek (bijv. theedoek).
- U bent zelf verantwoordelijk de juiste en veilige manier van snijden: wees voorzichtig!
- Geniet van de Spaanse ham: eet smakelijk!

Deze originele Spaanse ham is met de grootste zorg gerijpt en de leverancier staat garant voor de exquisite en verfijnde smaak. Wij zouden het zeer op prijs stellen als u uw mening over onze ham en/of service op de site in onder "Reacties van Klanten" wilt plaatsen.

Importeur Benelux:  
Spaanseham.nl  
Vrijheidslaan 50  
3621 HJ BREUKELEN  
0346-266607  
06-55571283,  
[info@spaanseham.nl](mailto:info@spaanseham.nl)  
[www.spaanseham.nl](http://www.spaanseham.nl)