

De: Vitaminajota.com maxi@vitaminajota.com
Asunto: un jamón del "al menos el 75%"
Fecha: 26 de agosto de 2026, 12:44
Para: adelgado@acta.es



Me escribió una persona (no es cliente aún) el lunes. Tiene una boda de ciento ochenta invitados, quiere dos jamones y un cortador.

Hasta ahí todo normal.

Lo que me dejó pensando fue una línea. El del catering le exigía que el jamón fuera "al menos 75% ibérico".

Le contesté que era la primera vez que me lo pedían eso, y me extrañó un poco, pero según le daba a enviar me di cuenta de que no había nada extraño en eso. Porque el del catering no estaba diciendo ninguna tontería. Estaba haciendo lo que hace cualquiera que no quiere riesgo ni complicarse la vida: buscar un número al que agarrarse.

Y el número existe. Lo que pasa es que no significa lo que él se pensaba pero eso es otra historia.

En la etiqueta de un jamón ibérico hay dos preguntas metidas, no una. La primera es qué era el cerdo. La segunda es de qué se alimentó. La gente lee las dos como si fueran la misma y de ahí viene todo el jaleo.

Lo de qué era el cerdo va por porcentajes. 100% ibérico si el padre y la madre lo son, y 75% o 50% si en algún punto se cruzó con duroc. O sea que 75% no es el escalón de arriba, es el del medio. Pidiendo "al menos un setenta y cinco" no estás pidiendo lo más alto, estás pidiendo lo segundo.

Lo de qué comió va aparte y es lo de bellota, cebo de campo y cebo. Bellota es el que ha estado en la dehesa comiendo bellota de verdad durante la montanera. Cebo de campo es el que ha vivido fuera pero comiendo pienso. Y cebo es el de granja.

Y el precinto de colores que le ves colgado a la pata junta las dos cosas de golpe, que es por lo que confunde tanto. Negro es cien por cien ibérico de bellota. Rojo es de bellota también, pero de un cerdo cruzado. Verde es cebo de campo. Blanco es cebo.

Fíjate lo que sale de ahí. Un jamón con precinto rojo puede llevar menos ibérico dentro que uno blanco, y sin embargo el rojo va a estar casi siempre mejor. Porque lo que se comió el animal durante meses pesa muchísimo, a veces más que de quién era hijo.

Por eso yo no vendo porcentajes. Me parece la peor manera que existe para elegir un jamón.

Y te lo digo sabiendo lo que me juego, porque el jamón que más recomiendo de esta casa, el de Colección Privada, no lleva una etiqueta de cien por cien. Y no me da ninguna vergüenza decirlo.

Lo recomiendo porque por que por lo que dicen los que lo prueban es un jamón con buena relación calidad precio. Alguno dice que vale mucho más de lo que cuesta, pero yo no puedo confirmarlo pues soy juez y parte.

Creo que es todo.

Pasa buena tarde.

Maxi Portes // Hago jamón.

el jamón del bueno, es por aquí

Pd: recuerda cuando leas una brida o una etiqueta, que es más importante la alimentación que la pureza de la raza del animal.

Vitamina Jota SL-Calle Colón 8 Cumbres Mayores

Si quieres darte de baja, es aquí: [Darse de baja](#)

© 2026 Vitaminajota.com