

SUMARIO :

- Jamones de Aragón en la XX FERIA del Jamón de Teruel.
- Presentada en la FERIA de París la nueva línea de loncheados de Jamones de Aragón.
- El Jamón D.O. Teruel "Gran Aragón", seleccionado para el mercado japonés.
- Con la calidad de siempre, Jamones Barriando vuelve al punto de origen.



NOTICIAS Nº 3 • Tercer cuatrimestre 2004 • Edita: Jamones de Aragón, S.L. • Redacción: Segrelles Comunicación

JAMONES DE ARAGÓN en la XX FERIA del Jamón de Teruel



La XX Edición de la Feria del Jamón de Teruel ha contado una año más con la participación de JAMONES DE ARAGÓN, que, además de su habitual stand, ha patrocinado el V Concurso de Cortadores de Jamón de Teruel, actividad que también patrocinó el año anterior.

Presentada en la FERIA de París Nueva línea de loncheados de JAMONES DE ARAGÓN

JAMONES DE ARAGÓN se suma a los formatos más modernos y de mayor demanda en la actualidad y para ello lanza su propia línea de jamón loncheado.

Una nueva presentación con un producto en sintonía con la calidad que caracteriza a la marca.



JAMONES DE ARAGÓN acude a la Feria del Jamón de Teruel y patrocina el Concurso de Cortadores

JAMONES DE ARAGÓN asistió como cada año a la Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad, que en su XX edición contó con el que fuera jugador y entrenador de fútbol Jorge Valdano como mantenedor. La empresa patrocinó, además, el Concurso de Cortadores de Jamón.



El certamen tuvo lugar durante los días 17, 18 y 19 de septiembre en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Teruel, donde se exhibieron los principales productos aragoneses con Denominación de Origen, entre ellos, cómo no, el Jamón de Teruel.

La Feria eligió para su XX edición el eslogan “Pasión por la Calidad”, y qué mejor para representar la calidad del jamón de Teruel que los productos de JAMONES DE ARAGÓN.

La empresa estuvo presente durante toda la Feria, informando y presentando a los clientes sus diferentes productos: el jamón Denominación de Origen de Teruel “Gran Aragón”, el jamón

serrano “Aragón Gran Reserva”, “Aragón Reserva” y “Aragón Tradición” y los jamones ibéricos de recebo y bellota que Jamones de Aragón comercializa bajo la marca “Jara”.

Además, la compañía patrocinó el V Concurso de Cortadores de Jamón de Teruel, en el que participaron cortadores de diversas provincias españolas.

El primer premio fue para Manuel Lázaro Gómez, de Hospitalet (Barcelona), el segundo recayó en otro barcelonés, Francisco Faustino Gómez, y el tercero fue concedido a Juan Milla Sánchez, procedente de Jaén.

El Jamón D.O. Teruel “Gran Aragón”, seleccionado para el mercado japonés

Hace más de un año, JAMONES DE ARAGÓN, que era ya una empresa homologada para la exportación a Japón, estableció contacto con el mercado nipón; en concreto, con un importador especializado en productos cárnicos de todo el mundo.

Los responsables de esta firma, que integra asimismo una empresa francesa dedicada a delicatessen y pastelería, sometieron a la compañía al análisis particular con el que filtran la idoneidad de sus proveedores y colaboradores.

Así, JAMONES DE ARAGÓN superó todos los requisitos exigidos y, en consecuencia, se organizó una nueva visita a fin de mostrar a estos profesionales japoneses los procesos productivos, instalaciones e incluso se visitó a los proveedores.



Tras este exhaustivo análisis en el que no faltó una cata, el jamón Denominación de Origen Teruel se alzó como el escogido para su comercialización en Japón.

De la mano de este importador, se organizó una exposición de productos españoles gourmet. Una cita denominada “Spain Gourmet Fair” que estuvo compuesta de dos intensas jornadas celebradas en un prestigioso hotel de Tokio.

XIX Saló Internacional de Gourmets



JAMONES DE ARAGÓN participará de nuevo en el XIX Saló Internacional del Club de Gourmets, que se celebrará en Madrid del 4 al 7 de

abril. En su stand, ubicado en el número 1124, Jamones de Aragón presentará su gama de productos a los potenciales clientes y distribuidores que se darán cita en esta exposición internacional considerada uno de los primeros salones del mundo en el sector de la alimentación y bebidas de calidad.

JAMONES DE ARAGÓN lanza en SIAL una novedosa línea de loncheados

La familia de productos de la compañía incorpora una nueva gama de loncheado, para completar su oferta de cara a un consumidor moderno que prefiere disfrutar del jamón serrano en un formato más cómodo, pero sin perder el distintivo de calidad que caracteriza a los productos de JAMONES DE ARAGÓN.

La nueva línea de loncheados, especialmente diseñada para hacer frente a la demanda moderna de jamón serrano envasado y en lonchas, se ha presentado con éxito en el Salón Internacional de la Alimentación (SIAL) celebrado a finales de año en París. Aprovechando este importante encuentro internacional del sector agroalimentario, considerado junto con Anuga (Alemania) el evento más destacado del sector, JAMONES DE ARAGÓN ha lanzado este formato que apuesta por una renovación en la forma, manteniendo la calidad de un producto elaborado de la manera más artesanal.

Así, la compañía introduce este formato más moderno que, sin perder la tradición familiar de la producción de un jamón serrano elaborado a la antigua usanza y madurado de forma natural en las tierras de Teruel, incorpora la tecnología necesaria en su producción para aportar mayor comodidad para el consumo y mayores garantías de conservación.

JAMONES DE ARAGÓN comercializará estas lonchas en paquetes de 80, 100 y



150 gramos para adaptarse a las necesidades de cada consumidor. Todos los gramajes están envasados en atmósfera inerte y contienen un film que facilita la separación de las lonchas.

Por último, recordamos que JAMONES DE ARAGÓN ha sido merecedora de diversos galardones a la calidad de su jamón. Calidad que se traslada ahora a su nuevo envase loncheado.

III Congreso Mundial del Jamón

Teruel se prepara ya para acoger durante los días 18, 19 y 20 de mayo el III Congreso Mundial del Jamón. El certamen constará de diez sesiones con 33 ponencias y cuatro mesas redondas en las que se abordarán diversos temas relacionados con los procesos de producción del jamón: desde la selección de la materia prima y la nutrición y salud del animal, hasta la tecnología e ingeniería en la elaboración del jamón, su trazabilidad y su comercialización. Medio centenar de ponentes, entre doctores, catedráticos y empresarios de gran prestigio internacional y experiencia en el sector, intervendrán en este Congreso.



Con la calidad de siempre

Jamones Barriendo vuelve al punto de origen

Jamones Barriendo traslada su emblemático negocio a un nuevo emplazamiento que le ha permitido contar con un espacio más amplio, acondicionado acorde con los nuevos tiempos y con una decoración más actual.



Su fachada en un chaflán y su gran mostrador le dan el empaque que merece un local en el que se comercializan productos tan auténticos y de gran calidad como el jamón y otros embutidos seleccionados por Barriendo.

Casi medio siglo dedicándose al comercio de alimentación con la entrega e ilusión que mueven a los que disfrutan con su trabajo. Una ilusión y una entrega avaladas por esa experiencia que hacen de él todo un experto capaz de aconsejar acertadamente y fidelizar a su numerosa clientela.

Con la misma fidelidad que los consumidores rinden a este emblemático comercio y sus productos, Barriendo, no ha dejado de confiar la selección de sus jamones a "Raga". Y es que la calidad de JAMONES DE ARAGÓN ha estado desde los comienzos reforzando el aval

de garantía que representa el propio Barriendo.

Así, en la nueva tienda existe una zona para el despacho de jamones enteros y deshuesados en la que las piezas de JAMONES DE ARAGÓN, en concreto su jamón D.O. de Teruel "Gran Aragón", constituyen el producto "estrella". Como también sobresalen por su calidad los que Barriendo llama "vinos de mi pueblo", Muel, que cuentan con la Denominación de Origen de Cariñena y que son un orgullo para él.

Como dato curioso, cabe destacar que el emplazamiento actual es el mismo en el que estuvo situado este comercio durante veinte años. El edificio tuvo que ser demolido y eso les llevo a instalarse en un nuevo local, y hoy, cuarenta y ocho años después, Jamones Barriendo vuelve al punto de origen.

Polígono La Paz
Calle E, parcela 56-57
44195 TERUEL

Tel. +34 978 61 88 10

Fax +34 978 61 88 12

secadero@jamonaragon.com

**Jamones
de Aragón**
S.L.

Pol. Ind. La Alquería del Moret
Calle Sequía de Mestalla, 16
46210 PICAÑA (Valencia)

Tel. +34 96 159 16 81

Fax +34 96 159 11 69

administracion@jamonaragon.com