



Teruel acoge el III Congreso Mundial del Jamón

El Príncipe de Asturias inauguró el certamen

El Príncipe de Asturias se comprometió a pregonar por todo el mundo el Jamón de Teruel y el del resto de las denominaciones de origen de España. Así lo afirmó en la inauguración del III Congreso Mundial del Jamón celebrado en la capital turolense durante el pasado mes de mayo.

También intervinieron en el acto la Ministra de Agricultura, Elena Espinosa; el presidente del Gobierno de

Aragón, Marcelino Iglesias; la alcaldesa de Teruel, Lucía Gómez; y el presidente de este Congreso y presidente del Consejo Regulador de la D.O. Jamón de Teruel, Enrique Bayona.

Un encuentro al que JAMONES DE ARAGÓN no quiso faltar y cuyo programa científico abarcó los temas de mayor interés para el sector.



JAMONES DE ARAGÓN participa de nuevo en el Salón Internacional del Club Gourmets

Tras el éxito de la pasada edición, JAMONES DE ARAGÓN apostó de nuevo por este certamen internacional de carácter exclusivamente profesional dedicado a los productos de alimentación y bebidas de calidad.

Un encuentro que se ha consolidado como uno de los primeros salones del mundo en el sector y en el que JAMONES DE ARAGÓN mostró sus novedades a clientes y distribuidores.



La grasa en el jamón serrano de JAMONES DE ARAGÓN



La grasa es el componente más variable del jamón serrano. Depende de la raza, especie, sexo del animal, edad, alimentación...

Las grasas nos aportan gran cantidad de energía, forman parte de estructuras celulares, transportan vitaminas liposolubles y le confieren a los alimentos que las contienen su aroma, sabor y textura agradable.

Las grasas pueden dividirse en insaturadas y saturadas. Las primeras, líquidas a temperatura ambiente, se clasifican a su vez en monoinsaturadas y poliinsaturadas y ambas están relacionadas con el correcto funcionamiento del aparato cardiovascular.

Las saturadas, por su parte, sólidas a temperatura ambiente, se encuentran mayoritariamente en alimentos de ori-

gen animal aunque también en otros de origen vegetal, como los aceites de coco y de palma.

Los expertos recomiendan que el aporte calórico por la ingesta de grasas no debe superar el 30-35% de la energía total consumida y que, de esa cantidad, tan sólo una tercera parte ha de provenir de grasas saturadas.

“En el jamón serrano, las grasas suponen únicamente un 4,5% del total de la pieza”

El jamón serrano presenta un nivel de grasas equilibrado con un 55% de ácidos grasos insaturados, principalmente monoinsaturados, entre los que destaca el ácido oleico, con su conocido efecto beneficioso sobre los niveles de colesterol plasmáticos.

Por otro lado, las grasas saturadas están compuestas mayoritariamente por ácido esteárico y ácido palmítico. Este último es transformado por nuestro organismo en ácido oleico.

En definitiva, el jamón serrano es un producto magro; su contenido en grasa es bajo (4,5% del total de la pieza) y la mayor parte ésta se concentra en las partes externas de la pieza por lo que puede ser eliminada por el consumidor antes de su consumo.

No debemos olvidar que las grasas son las responsables del sabor y el aroma característicos del jamón así como de su palatabilidad (gusto al paladar).

Próximo número: *Factores que afectan a la conservación del jamón curado.*

JAMONES DE ARAGÓN estrena Página Web

Visita el nuevo sitio Web de JAMONES DE ARAGÓN. Un espacio en el que encontrarás información acerca de su saber hacer al más puro estilo tradicional así como una detallada tabla con información técnica de cada uno de los productos que comercializa: formatos, pesos, meses de curación, características de embalaje...

Una información que, pensando en los mercados internacionales a los que también la compañía exporta su producto, va a traducirse a otros idiomas como alemán, italiano y francés.

Su diseño, con una elegante letra cursiva y la combinación de los colores negro y ocre, está en sintonía con la estética del catálogo, fichas y otros elementos promocionales de PLV (folletos y dispensadores, carteles, etc.) que la firma viene realizando.



Campaña de Navidad, Regale un buen jamón

Las fiestas navideñas constituyen una época en la que el jamón serrano cobra un especial protagonismo y en las que JAMONES DE ARAGÓN contribuye a dotar a este producto del empaque que merece

Como cada año, JAMONES DE ARAGÓN ha ofrecido a sus clientes y amigos la mejor opción para garantizar un buen obsequio navideño. Un obsequio que será apreciado por sus destinatarios y prestigiará a sus empresas.

Además del trato directo con fábrica, JAMONES DE ARAGÓN selecciona, prepara y sirve los jamones asegu-

rando las máximas garantías de calidad.

La presentación, muy cuidada, se realiza con los embalajes diseñados para tal fin y exclusivos de JAMONES DE ARAGÓN. Unas cajas personalizadas con un elegante diseño e ideadas para el perfecto transporte de las piezas (tanto con pata como sin ella).



Cursos de corte de jamón JAMONES DE ARAGÓN prepara su IV edición

El corte del jamón a cuchillo es sin duda un factor crucial a la hora de potenciar el aroma, el sabor y la palatabilidad de este producto.

Por ello, JAMONES DE ARAGÓN ofrece periódicamente a sus clientes cursos gratuitos en los que aprender o mejorar la destreza en este "Arte".

Unos cursos celebrados habitualmente en Teruel y orientados a los profesionales de la hostelería y comercios de alimentación.

La última edición, que ha tenido lugar en Valencia, permitió de nuevo a los clientes de la firma alimentaria recibir una clase magistral para el aprovechamiento de las piezas.



Pa i Pernil: la perfecta armonía entre ocio y consumo

Son ya cinco los establecimientos que la firma "Pa i Pernil" posee en la provincia de Valencia. Locales propios o en manos de franquiciados ubicados en Mislata, Moncada, Meliana, Almacera y Alboraya, que tienen por común denominador el cuidado extremo de los detalles y un emplazamiento estratégico.

Aspectos gracias a los que todos ellos se han convertido en lugar de referencia y punto de encuentro para todo tipo de públicos.

Se trata de un concepto de tienda y cafetería verdaderamente original. Un concepto novedoso en el que consumo y ocio conviven en perfecta armonía y cuyo origen se remonta a una sociedad creada en el año 98 que integraba a un charcutero y a un panadero junto con un tercer socio.

Así surgió "Pa i Pernil", con un primer establecimiento en Alboraya que marcó el inicio de una andadura colmada de éxi-



Vista del establecimiento de Almacera, muy luminoso y con amplia cafetería



Detalle de la zona de charcutería en la que JAMONES DE ARAGÓN ocupa un destacado espacio

tos. Su apertura más reciente tuvo lugar en el mes de julio con el local de Moncada.

Productos de calidad y ambiente agradable Curados, cocidos, salazones, conservas y una extensa gama de quesos componen una charcutería minuciosamente seleccionada en la que no podía faltar el jamón de JAMONES DE ARAGÓN.

La cafetería, por su parte, completa su oferta con pan recién horneado por lo que "Pa i Pernil", en su conjunto, satisface múltiples necesidades del consumidor. Todo ello, con un esmerado servicio a cargo de un equipo joven y dinámico.

Asimismo, el ruido, el humo y el perfecto estado del mobiliario y complementos decorativos son controlados escrupulosamente para que el cliente disfrute de un ambiente agradable y limpio en un espacio confortable.

Según nos comenta Jesús Montañana, gerente de la firma, la fórmula ha ido enriqueciéndose en un afán de constante mejora y así, los últimos locales parten de una concepción más abierta: gozan de mayor luminosidad en su interior, están dotados de terraza....

Con un horario amplísimo (363 días al año en horario de ocho de la mañana a doce de la noche), una dimensión de 200 metros cuadrados de media y una concepción del espacio muy funcional, la expansión de "Pa i Pernil" es imparable y ya son dos los nuevos locales que está previsto inaugurar en próximas fechas.

Horario establecimientos:
de 8.00 a 00.00 horas
Tel. de información: 96 317 16 50
www.paipernil.com

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.

www.jamonaragon.com

Pol. Ind. La Alquería del Moret
Calle Sequia de Mestalla, 16
46210 PICAÑA (Valencia)
Tel. +34 96 159 16 81
Fax +34 96 159 11 69
administracion@jamonaragon.com