



JAMOVAL

---

GRUPO



*Die Zukunft der Tradition*

---

# Die Zukunft der Tradition

**Jamoval** ist ein Familienunternehmen mit über 60 Jahren Geschichte. Unsere Anfänge liegen in einer kleinen Metzgerei-Feinkost in Moncada, wo Schinken nach traditionellen handwerklichen Methoden gesalzen und gereift wurden, bevor sie verkauft wurden. Getrieben von Leidenschaft und dem Wunsch zu wachsen, errichtete Juan Ramón Bosch, Gründer von JAMOVAL, unseren ersten Reifeschuppen ebenfalls in Moncada.

Mit wachsender Nachfrage und ausgeschöpfter Kapazität zogen wir nach Náquera, ein malerisches Dorf in der Sierra Calderona, wo sich heute unser Verarbeitungs- und Logistikzentrum befindet. Der gesamte Herstellungs- und Reifeprozess wurde in unsere Keller in Segovia, Salamanca und Extremadura verlagert – Regionen, deren Klima und Traditionen das Beste aus jedem Schinken herausholen.

Heute verbindet Jamoval modernste Anlagen mit einer Produktionsphilosophie, die die Produktqualität über alles stellt. Zusammen mit einem erfahrenen und engagierten Team haben wir unsere Position in der Branche gefestigt und bieten Produkte, die für ihren hervorragenden Geschmack und ihre Qualität anerkannt sind – Auszeichnungen, die durch unsere strengen Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitszertifikate belegt werden.



# JAMOVAL

## SELECCIÓN



*Pata V*

JAMÓN  
RESERVA



GRAN  
RESERVA



ETIQUETA  
NEGRA



### VERFÜGBARE FORMATE



*Ohne Bein*



*Entbeint*



*Geschält und poliert*



*Block*



*In Scheiben  
geschnitten*



*Mini-Schinken*



**JAMÓN DE CEBO IBÉRICO**  
50% RAZA IBÉRICA

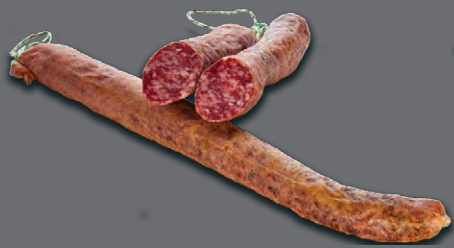
**JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO**  
50% RAZA IBÉRICA

**JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO**  
50% ODER 75% RAZA IBÉRICA

**JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO**

*\*Verfügbar als Ganzstück, entbeint, geschält und poliert, als Block und komplett in Scheiben geschnitten, wahlweise in Vakuumverpackung oder Schutzatmosphäre. Die gleichen Formate sind auch als Schulter erhältlich.*

**IBERISCHER BELLOTA CULAR SALCHICHÓN\***



*\* Auch erhältlich in Cebo*

**IBERISCHER BELLOTA-CULAR-CHORIZO\***



*\* Auch erhältlich in Cebo*

**IBERISCHER BELLOTA-LOMO\*\*  
50% RAZA IBÉRICA**



*\*\* Auch erhältlich in cebo ibérico 50% raza ibérica*

# bruto

## IBÉRICO

### JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Verfügbar als Ganzstück, entbeint, geschält und poliert und Block.  
Die gleichen Formate sind auch als Schulter erhältlich.

Wahre Eleganz liegt in der Schlichtheit – und nur ein Produkt,  
das von Anfang an sorgfältig ausgewählt und gepflegt  
wurde, kann mit so wenig so viel sagen.

Jeder Schinken wird zum Zeitpunkt der Schlachtung  
von Hand ausgewählt und während der  
Reifung einem strengen Auswahlverfahren  
unterzogen, sodass nur das wirklich  
Außergewöhnliche erhalten bleibt –  
unter der fachkundigen Aufsicht  
von Javier Bosch. Einzigartige  
Stücke, die mehr als vier Jahre  
in unseren Kellern gereift sind,  
wo Zeit und Stille geduldig  
und meisterhaft zur  
Vollendung wirken.

Bruto 100% ist Essenz.

Es ist Geschmack.

Es ist Distinktion.

Es ist... Bruto

Ibérico!



**JAMOVAL**

GRUPO



*Polígono Industrial los Vientos  
C/ Xaloc, 3. 46119- Náquera  
Valencia (ESPAÑA)*

*Tel: + 34 961 690 414  
jamoval@jamoval.com  
www.jamoval.com*