



JAMOVAL

GRUPO



*El futuro de la tradición*

---

# El futuro de la tradición

*Jamoval es una empresa familiar con más de 60 años de historia. Tenemos nuestro nacimiento en una pequeña carnicería-charcutería situada en Moncada, donde se salaba y curaba de forma artesanal el jamón que luego se vendía. Con la inquietud de progresar y la pasión por este producto, Juan Ramón Bosch, fundador de JAMOVAL construyó nuestro primer secadero también en Moncada.*

*Necesidades de crecimiento hacen que años después agotada la capacidad de este, nos traslademos a Náquera, pequeño pueblo de la Sierra Calderona, donde hoy se encuentra nuestra planta de procesado y logística, trasladando todo el proceso de elaboración y curación a nuestras bodegas de Segovia, Salamanca y Extremadura.*

*Jamoval es una empresa de modernas instalaciones y con un concepto de producción que valora la calidad del producto por encima de otros factores como la productividad. Unido esto a un excelente equipo humano y con experiencia, hemos logrado consolidar nuestra presencia en el sector y obtener unos productos reconocidos por su magnífico sabor y calidad avalados por nuestras certificaciones de calidad y seguridad alimentaria.*



# JAMOVAL

## SELECCIÓN



JAMÓN  
RESERVA



GRAN  
RESERVA



ETIQUETA  
NEGRA



*Pata V*

### FORMATOS DISPONIBLES



*Sin pata*



*Deshuesado*



*Pelado y pulido*



*Bloque*



*Loncheado*



*Mini jamón*



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

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

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

**JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO**

*\*Disponible en entero, deshuesado, pelado y pulido, bloque y loncheado completo con Formato envase Vacío y Formato envase Atmósfera Protectora. Disponibles también los mismos formatos en paleta*

▼ **SALCHICHÓN BELLOTA IBÉRICO CULAR \***



*\* Disponible también en cebo*

▼ **CHORIZO BELLOTA IBÉRICO CULAR \***



*\* Disponible también en cebo*

▼ **LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA \*\***



*\*\* Disponible también en cebo ibérico 50% raza ibérica*

# bruto

## IBÉRICO

### JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

*Disponible en entero, deshuesado, pelado y pulido y bloque  
Disponibles también los mismos formatos en paleta*

*La elegancia está en la sencillez, y solo un producto escogido,  
cuidado y seleccionado desde su inicio es capaz de decirnos  
tanto con tan poco.*

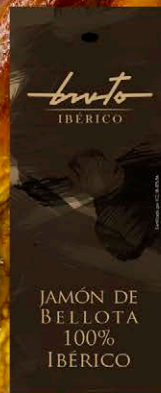
*Cada pieza ha sido seleccionada desde su origen  
y cuidadosamente mimada durante su  
elaboración y curación hasta llegar a un  
proceso de selección riguroso donde nos  
quedamos solo con lo excepcional.*

*Todo ello bajo el sello de calidad  
avalado por la experiencia y  
pasión de Javier Bosch.*

*El resultado: una pieza  
única .*

*Bruto 100% es esencia,  
es sabor, es distinción,  
es...*

***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*