



JAMOVAL

GRUPO



Le futur de la tradition

Le future de la tradition

Jamoval est une entreprise familiale forte de plus de 60 ans d'histoire. Nos origines remontent à une petite boucherie-charcuterie de Moncada, où les jambons étaient salés et affinés à la main selon des méthodes artisanales traditionnelles avant d'être vendus. Animé par la volonté de progresser et une véritable passion pour ce produit, Juan Ramón Bosch, fondateur de JAMOVAL, construisit notre premier séchoir également à Moncada.

Face à la croissance et à la saturation des capacités, nous avons déménagé à Nájera, charmant village de la Sierra Calderona, où se trouve aujourd'hui notre usine de transformation et de logistique. L'ensemble du processus de production et d'affinage est désormais transféré dans nos caves situées à Ségovie, Salamanque et Estrémadure – régions réputées pour leur climat et leur savoir-faire, qui subliment chaque jambon.

Jamoval associe des installations modernes à une philosophie de production qui privilégie la qualité du produit avant tout. Avec une équipe expérimentée et passionnée, nous avons consolidé notre position sur le marché, proposant des produits reconnus pour leur saveur et leur qualité exceptionnelles – distinctions appuyées par nos certifications strictes de qualité et de sécurité alimentaire.



Certificado "JAMÓN SERRANO"
ETG (Especialidad tradicional
Garantizada)

Pliego de Condiciones de la Especialidad
Tradicional Garantizada (ETG)
Reglamento /CE) n° 1204/2008



SAE

Sistema de autocontrol específico

SAE Nivel 3
Categoría de producto cárnicos
RGSEAA 10 07 181/V



Certificado conformidad
Producto Ibérico

"Norma de Calidad para la
Carne, el Jamón, la Paleta
y la Caña de lomo ibéricos"

según lo establecido en el Real Decreto
4/2014 de 10 de Enero y en el Protocolo
de Actuación Rev. 14/12/2020

JAMOVAL

SELECCIÓN



JAMÓN
RESERVA



GRAN
RESERVA



ETIQUETA
NEGRA



Entier en V



Entier sans sabot



Desossé



Desossé et nettoyé



Bloc



Tranché



Mini jambon

FORMATS DISPONIBLES



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO
50% RACE IBÉRIQUE



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
50% RACE IBÉRIQUE



JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO
50% OU 75% RACE IBÉRIQUE



JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA

**Disponible en pièce entière, désossé, désossé et nettoyé, en bloc et tranché complet avec emballage sous vide et emballage en atmosphère protectrice. Les mêmes formats sont également disponibles pour l'épaule.*

▼ **SALCHICHÓN BELLOTA IBÉRICO CULAR***



**Disponible aussi en Cebo*

▼ **CHORIZO BELLOTA IBÉRICO CULAR***



**Disponible aussi en Cebo*

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



***Disponible aussi en cebo ibérico 50% raza ibérica*

bruto

IBÉRICO

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA PUR IBÉRIQUE 100 %

Disponible en pièce entière, désossé, désossé et nettoyé et en bloc. Les mêmes formats sont également disponibles pour l'épaule.

La véritable élégance réside dans la simplicité – et seul un produit choisi avec soin et choyé dès son origine peut en dire autant avec si peu.

Chaque jambon est soigneusement sélectionné au moment de l'abattage et, tout au long de son affinage, soumis à un processus rigoureux d'élimination, ne conservant que l'exceptionnel – sous l'œil attentif de Javier Bosch. Des pièces uniques, dorlotées pendant plus de quatre ans dans nos caves, où le temps et le silence œuvrent avec patience et maîtrise pour atteindre la perfection.

Bruto 100% est essence.

Il est saveur.

Il est distinction.

Il est... 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*