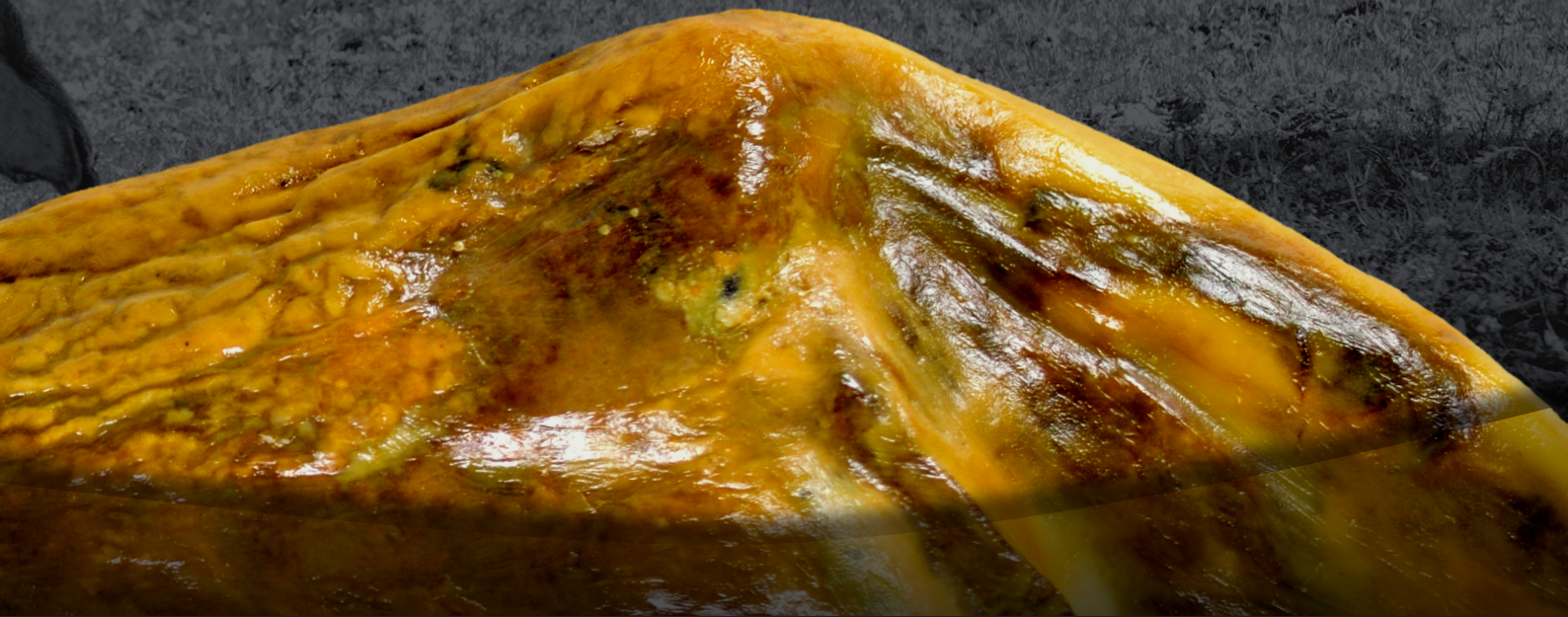


JAMOVAL

GRUPO



Il futuro della tradizione



Il futuro della tradizione

Jamoval è un'azienda familiare con oltre 60 anni di storia. Le nostre origini risalgono a una piccola macelleria-salumeria di Moncada, dove i prosciutti venivano salati e stagionati a mano secondo metodi artigianali tradizionali prima di essere venduti. Spinto dalla passione e dal desiderio di crescere, Juan Ramón Bosch, fondatore di JAMOVAL, costruì il nostro primo prosciuttificio, anch'esso a Moncada.

Con l'aumento della domanda e l'esaurimento della capacità produttiva, ci siamo trasferiti a Náquera, un pittoresco paese della Sierra Calderona, dove oggi si trova il nostro stabilimento di lavorazione e logistica. L'intero processo di produzione e stagionatura è stato spostato nelle nostre cantine di Segovia, Salamanca ed Estremadura – regioni famose per il loro clima e le tradizioni che esaltano al meglio ogni prosciutto.

Oggi Jamoval unisce strutture moderne a una filosofia produttiva che mette la qualità del prodotto al di sopra di ogni altro fattore. Grazie a un team esperto e appassionato, abbiamo consolidato la nostra posizione nel settore, offrendo prodotti riconosciuti per il loro sapore e la loro qualità eccellenti – riconoscimenti supportati dalle nostre rigorose certificazioni di qualità e sicurezza alimentare.



JAMOVAL

SELECCIÓN



Pata V

JAMÓN
RESERVA



GRAN
RESERVA



ETIQUETA
NEGRA



FORMATI DISPONIBILI



Senza zampa



Disossato



Sbucciato e lucidato



Blocco



Affettato



Mini prosciutto



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

50% RAZA IBÉRICA

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

50% RAZA IBÉRICA

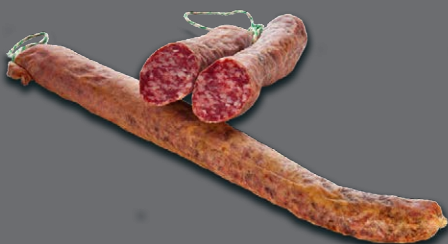
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

50% O 75% RAZA IBÉRICA

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

**Disponibile intero, disossato, sbucciato e lucido, in blocco e affettato intero, con confezionamento sottovuoto e confezionamento in atmosfera protettiva. Disponibili anche gli stessi formati in spalla.*

▼ SALCHICHÓN BELLOTA IBÉRICO CULAR *



** Disponibile anche in cebo*

▼ CHORIZO BELLOTA IBÉRICO CULAR *



** Disponibile anche in cebo*

▼ LOMBO BELLOTA IBÉRICO **



*** Disponibile anche cebo ibérico 50% raza ibérica*

bruto

IBÉRICO

PROSCIUTTO IBÉRICO DI BELLOTA PURA RAZZA IBÉRICA 100%

*Disponibile intero, disossato, sbucciato e lucido e blocco.
Disponibili anche gli stessi formati in spalla.*

La vera eleganza risiede nella semplicità – e solo un prodotto scelto con cura e seguito fin dalle sue origini può dire tanto con così poco.

Ogni prosciutto viene selezionato a mano al momento della macellazione e, durante la stagionatura, sottoposto a un rigoroso processo di selezione, mantenendo solo ciò che è davvero eccezionale – sotto l'attenta supervisione di Javier Bosch. Pezzi unici, coccolati per oltre quattro anni nelle nostre cantine, dove tempo e silenzio lavorano con pazienza e maestria per creare la perfezione.

Bruto 100% è essenza.

È sapore.

È distinzione.

È... 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*