



# El auténtico sabor de la dehesa extremeña

Jamones Monsalud, referente entre los jamones ibéricos de bellota por su gran calidad y cuidada imagen, incrementó su facturación más de un 20% en 2011 y ha obtenido numerosos galardones como el Premio Espiga de Oro

**M**onsalud (Brumale S.L.) es fruto del amor por Extremadura de unos empresarios reunidos a mediados de los noventa con el propósito de hacer visibles en el mercado los excelentes productos agroalimentarios de esta región.

Desde entonces y gracias a su buen hacer, Monsalud se ha convertido en todo un referente entre los jamones ibéricos de bellota ya que ofrece un producto de la máxima calidad y con una cuidada imagen. Con una producción anual de sólo 3.500 cerdos de raza ibérica, la raza de los mismos es 100% pura, trabajando con distintas variedades que son el lampiño y torbiscal. De los jamones comercializados bajo la Norma de Calidad del Ibérico, sólo el 5% son cerdos de pura raza ibérica entre los que están Jamones Monsalud. Los jamones Monsalud se curan en Montánchez (Cáceres), capital del jamón de Extremadura, situada en la ladera norte de la Sierra de Montánchez a 998 metros de altitud. Su secadero/bodega es completamente artesanal.

Gracias a esta apuesta por la más alta calidad, durante 2011, la facturación de esta empresa cacereña creció un 20'4% respecto a la del ejercicio anterior. El número de jamones vendidos en el año 2011 ha sido superior a ningún otro año en el último quinquenio, alcanzándose las 7.524 unidades vendidas.

## INNOVACIÓN EN EL PALADAR

Monsalud es una de las pocas empresas del sector del ibérico que ha lanzado productos innovadores en el año 2011. Entre estas innovaciones destaca el producto denominado Jamón 5 Sabores. Con él, Monsalud ofrece la oportunidad de diferenciar los distintos sabores del jamón ibérico dependiendo de su zona de procedencia –maza, contrataza, babilla, punta o carrete y caña-. Toda



una propuesta para los paladares más exquisitos, que podrán saborear todos los matices organolépticos de esta maravilla de la gastronomía Española. Otra innovadora propuesta son los snacks ibérico en paquetes de 100 gramos, especialmente indicados para consumidores unipersonales.

## NUMEROSOS RECONOCIMIENTOS

A pesar de ser un Pyme entre las grandes compañías pertenecientes al sector del jamón ibérico, Monsalud destaca por los numerosos reconocimientos que atesora. Entre ellos, destaca uno muy importante obtenido en 2011, la Espiga de Oro al mejor jamón de Extremadura. Este prestigioso galardón, que se encuentra en su XII edición, es otorgado por la Caja Rural de Extremadura al mejor jamón ibérico DO Dehesa de Extremadura.

También el equipo de cortadores a cuchillo de Jamones Monsalud ha ganado numerosos concursos nacionales de corte de jamón a lo largo de todo el ejercicio 2011. En especial, David Lavado ha resultado ganador del XII Campeonato de España de Cortadores de Jamón, celebrado el pasado mes de enero en Albuquerque (Badajoz).

## SEGUIMIENTO ON LINE DE LA TRAZABILIDAD

Monsalud es la única empresa del sector de ibérico que permite desde el año 2011 hacer un seguimiento online a cualquier cliente de la trazabilidad de los productos Monsalud que ha adquirido. Para ello hay que acceder a la web <http://www.monsalud.es/trazabilidad2011.php> e introducir el número de la brida del producto que se incluye en la etiqueta.