

Monsalud

15 años acercando a tu mesa el mejor jamón de Extremadura

Presidida por el cantante Miguel Bosé, Monsalud es una empresa extremeña especializada en la producción de jamón puro ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura. En 2012 cumple 15 años de trayectoria y lo hace sobre la base del trabajo bien hecho, algo que avalan los numerosos reconocimientos recibidos en 2011. Con su nuevo producto, el Jamón 5 Sabores, Monsalud incorpora la innovación al producto gourmet español por excelencia.



Dedicada exclusivamente a la producción de productos ibéricos de bellota (ni cebo, ni cebo...), Monsalud es una de las pocas empresas de su sector que únicamente trabaja el producto de alta gama. De hecho, el mejor jamón ibérico del mundo, reconocido con el Premio Espiga de Oro en el año 2011, es Monsalud.

Con una producción anual aproximada de entre 6.000 y 7.000 jamones y 3.000 paletas, la empresa está especializada en jamón cortado a mano y envasado al vacío, para lo que cuenta con el valor añadido de cuatro cortadores profesionales con más de 25 años de experiencia en el corte de jamón ibérico.

Desde 2011, Monsalud es además la única empresa de su sector que permite al cliente hacer un seguimiento online de la trazabilidad de los productos que ha adquirido.

JAMÓN 5 SABORES

Sobre la base de su Jamón Puro Ibérico de Bellota Denominación de Origen, Monsalud ha creado el

La empresa está especializada en jamón cortado a mano y envasado al vacío. Solo jamón ibérico de bellota con denominación de origen.

denominado Jamón 5 Sabores: una presentación única que permite degustar y diferenciar los distintos sabores del jamón en una sola pieza cortada a mano y envasada al vacío. El pack, que incluye el resultado de cortar a mano un jamón de 7,5kg de jamón loncheado, contiene aproximadamente 30 sobres debidamente etiquetados, lo que permite al cliente degustar el jamón diferenciando la zona de procedencia de las lonchas: maza, contramaza, babilla, punta o carrete y caña. Cinco particularidades en torno a su veteado, grasa y jugosidad que brindan una única y succulenta oportunidad de cata al

paladar, permitiendo a los más sibaritas apreciar todos los matices organolépticos de este maravilloso producto español.

El Jamón 5 Sabores se entrega en caja de regalo. Su precio final con IVA (envío gratuito) es de 525 euros.

EDICIÓN ESPECIAL ANIVERSARIO

15 años bien merecen una edición especial. Por eso Monsalud celebra en 2012 este señalado aniversario con una oferta única: su producto Monsalud 15 Aniversario. Se trata de la misma propuesta del Jamón 5 Sabores pero realizada solo con piezas procedentes de la misma partida/piara/matanza que el Jamón Espiga de Oro 2011, campeón de España. Una edición limitada de aproximadamente 32 sobres de 100gr, con un peso en pieza de 8,5kg cortada a mano por el campeón de España de corte de jamón 2012 y envasado distinguiendo los 5 sabores que proporciona un jamón ibérico de bellota con un precio único para 64 piezas de 2.400 euros el jamón.

MONSALUD, RIQUEZA GENERADA PARA EXTREMADURA

Comprometida con la región que la acoge, Monsalud ha invertido en los últimos 10 años más de 3,7 millones de euros en Extremadura. Más de 3 millones de euros ha destinado también en la última década al pago de sueldos y salarios de sus trabajadores, que se han duplicado en ese tiempo, y ha destinado más de 12 millones de euros a la compra de cerdos y jamones a ganaderos extremeños. Los datos, facilitados por Luís Halcón, Director gerente de Monsalud, colman de satisfacción a su presidente, Miguel Bosé, quien en numerosas ocasiones ha manifestado su disposición a contribuir al desarrollo de la región extremeña.

Reconocimientos Monsalud 2011 -2012

- Premio Espiga de oro 2011 al mejor jamón ibérico de bellota.
- Premio a la empresa más destacada de Extremadura 2011, otorgado por el mundo empresarial.
- Premio de la revista Actualidad Económica al Jamón 5 Sabores como producto innovador, incluyéndolo entre las 100 mejores ideas del 2012.
- David Lavado, cortador de Monsalud, Campeón del XII Concurso nacional de cortadores de jamón

Monsalud se abre camino en China

De la mano de su distribuidor francés, Monsalud ha estado presente en la Beijing International Cuisine Competition, celebrada entre el 19 y el 21 de junio en el estadio olímpico de Pekín. Tras conocer el producto, tanto el alcalde de Pekín como el consejero de economía de la región de Beijing transmitieron que "estaban muy interesados nuestro jamón y que tomarían las medidas necesarias para poder tenerlo en su mercado" según afirman responsables de Monsalud. Si las negociaciones prosperan, China podría convertirse en el segundo mercado de exportación de Monsalud después de Francia, país en el que el jamón de esta firma ya puede degustarse en numerosos restaurantes con estrellas Michelin, como Le Drugstore Champs Elysées, el St Emillon Hostellerie de Plaisance o Le Fouquets. □

LOS CINCO SABORES DEL JAMÓN



MÁS INFORMACIÓN
www.monsalud.es

