



MONTE NEVADO®

DOSSIER DE PRENSA

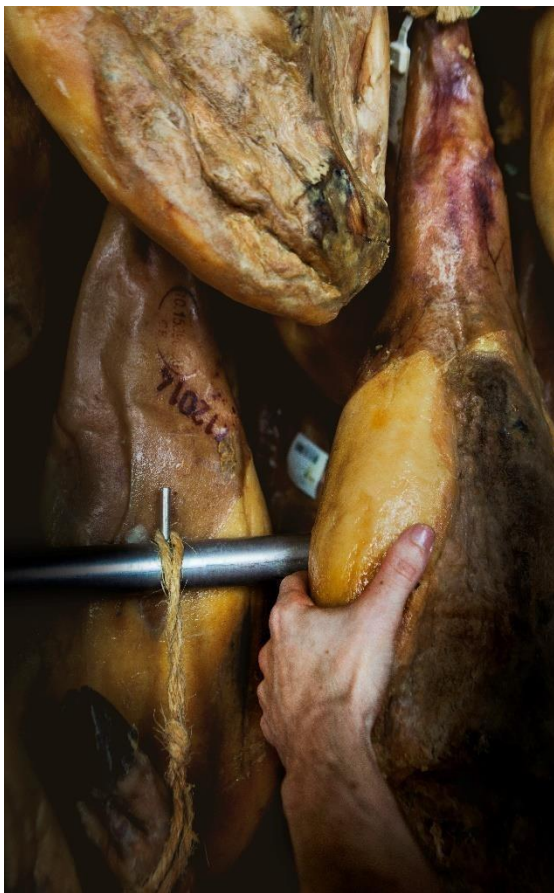


MONTENEVADO®

“Ser la marca más galardonada de los Premios Alimentos de España del Ministerio de Agricultura es un reconocimiento que avala nuestra preocupación para que cada pieza, elaborada a través de un proceso natural, llegue a su momento perfecto de curación”

Juan Vicente Olmos, Director General de Monte Nevado

Monte Nevado es una empresa familiar, con sede en Carbonero el Mayor (Segovia), dedicada desde hace cuatro generaciones a la curación de jamón serrano, ibérico y mangalica. La empresa comercializa, actualmente, más de 500.000 jamones y tiene presencia en más de 40 países. Cuenta con instalaciones en Segovia, La Rioja y Guijuelo (Salamanca), y delegaciones en Francia, EE.UU. y Canadá. La compañía está especializada en el jamón y paletas de larga curación y alta calidad, elaborados mediante un proceso natural en el cual cada pieza es revisada y clasificada individualmente hasta que llega a su momento perfecto de curación.



Monte Nevado es además una empresa comprometida con la investigación, el desarrollo y la innovación. Dentro de su Plan de Sostenibilidad, se encuentra el proyecto de eficiencia energética en sus instalaciones de El Rasillo de Cameros (La Rioja). Fruto de esa preocupación con el medio ambiente, recibió en 2017 el Premio **Endesa a la Sostenibilidad y Eficiencia Energética**.

Monte Nevado acaba de cumplir 125 años de experiencia que permiten sacar lo mejor de cada jamón dependiendo de sus propias características y de las condiciones climatológicas de cada temporada: aireación, temperaturas, humedad... La empresa cuenta además con avanzados sistemas digitales de trazabilidad. Y sus expertos jamoneros son capaces de determinar el momento perfecto de cada pieza, en la que alcanza su máximo aroma y sabor, para ser distribuida y comercializada en espacios gourmet.



La Montanera

La **Montanera** es la última fase de la cría del cerdo ibérico. Consiste en dejar pastar al animal libremente en dehesas mediterráneas del suroeste de España entre encinas, quejigos, robles y alcornoques. Aunque la bellota es su alimento principal en esta etapa, no sólo se alimenta de ella, sino también de otros que le brinda la naturaleza: como la hierba, raíces, frutos silvestres, setas, frutos secos, plantas aromáticas, pequeños invertebrados...



Durante la Montanera, los cerdos ibéricos de **Monte Nevado** seestean y corretean plácidamente, llegando a recorrer entre 10 y 14 kilómetros diarios para encontrar el agua, la hierba y la bellota. Fruto de este ejercicio se produce la infiltración de la grasa en sus músculos, aportando a estos la textura y jugosidad que finalmente se traduce en su sabor inconfundible. Esto, unido a la climatología de cada año, determina la calidad de los jamones de bellota 100% ibéricos de cada añada. Los cambios de temperatura o las temporadas de lluvia o sequía, unidos a la genética del animal, hacen variar los aromas y sabores que se obtendrán de cada jamón de bellota 100% ibérico.



Tras la Montanera tiene lugar la curación, que en el caso de **Monte Nevado** se realiza en secaderos ubicados en entornos naturales. Sus ventanas permiten aprovechar el aire puro, siguiendo así la tradición de cuatro generaciones de maestros jamoneros. Esta circunstancia permite al mismo tiempo que el secado sea más lento y natural, ayudando notablemente a la calidad de las piezas.

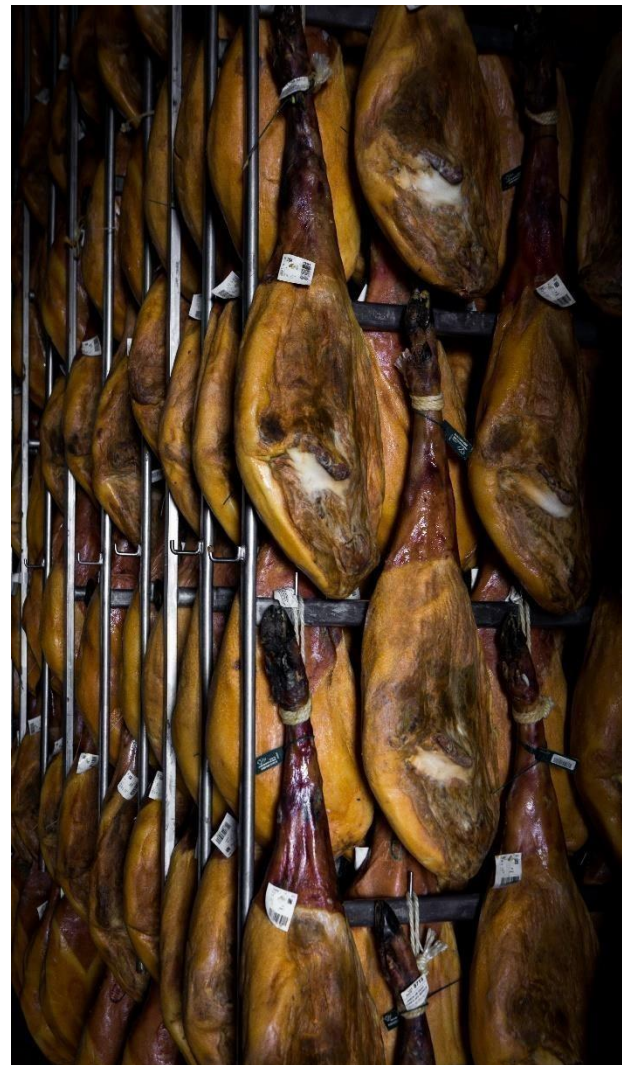


Sus Jamones

“Tiempo, Brisa y Poca Prisa”

Sus 125 años de experiencia hacen que **Monte Nevado** sea capaz de sacar lo mejor de cada jamón, dependiendo de sus características propias.

- **Curación:** **Monte Nevado** realiza curaciones más lentas y largas para conseguir el máximo sabor y aroma de cada pieza y alcanzar la plenitud de cada jamón.
- **Esperar el “momento perfecto”:** No hay jamones “anónimos”. Gracias a sus 125 años de experiencia, se consigue madurar cada jamón individualmente. De hecho, sólo comercializan las piezas a medida que van alcanzado su plenitud de aroma y sabor.
- **Variedades:**
 1. Ibérico
 2. Mangalica
 3. Serrano



Ibéricos

1. **Jamón de Bellota 100% ibérico:** Jamones de cerdos ibéricos 100% que durante la Montanera sólo han comido bellota, pastos frescos y otros recursos naturales de la dehesa. En esta época pasan de unos 90 a 180 kilos aproximadamente y corretean y sestean en libertad. Los jamones se elaboran en las bodegas naturales de **Monte Nevado** en Carbonero el Mayor (Segovia).
2. **Jamón de Cebo de campo:** Jamones de los cerdos que son alimentados con piensos, cereales naturales y que finalizan su alimentación con pastos naturales en la dehesa hasta que alcancen su peso óptimo final.
3. **Jamón de Cebo ibérico:** Jamones de cerdos ibéricos que se alimentan con piensos y cereales, criados en cebaderos.



Mangalica

Monte Nevado ha sido capaz de recuperar la **Raza Mangalica**, una variedad, de origen húngaro, que se hallaba en peligro de extinción en la década de los noventa. Las tres granjas con que cuenta **Monte Nevado** en Hungría están siendo cruciales para su recuperación. El **Mangalica** se caracteriza por su pelaje abundante y pezuñas negras y es del mismo tronco mediterráneo que el cerdo ibérico. Se cría en la estepa húngara y sobrevive a los duros inviernos y calurosos veranos, con una alimentación natural a base de maíz, trigo y pastos. Tiene un excelente sabor y una buena proporción de grasa infiltrada, lo que da unas cualidades propias y originales.



Serrano

Los jamones serranos **Monte Nevado** proceden de animales del tronco celta, criados en España, seleccionados por su tamaño, madurez y proporción de materia grasa, que han sido alimentados a base de piensos elaborados mayoritariamente con cereales. En **Monte Nevado** solo se producen jamones serranos con un mínimo de 24 meses de curación para garantizar la calidad: se trata de su legendario **Jamón Serrano 24**



Edición Limitada Añada 2019

La añada 2019 se considera extraordinaria debido a la alta calidad de la bellota y la hierba, con una valoración muy buena y alta, respectivamente, en términos de cantidad. La entrada en boca es limpia y fresca, con un pronto surgimiento de toques tostados que aportan una sensación más cálida. Se percibe la impronta de la bellota en el sabor de la carne curada y añeja, sin rancidez debido a la calidad de la grasa exterior. Se aprecian notas a mantequilla, grasa curada, avellana tostada, madera mojada y flores silvestres. Algunos cortes pueden ofrecer notas más dulces debido a un mayor contenido de grasa. La persistencia del sabor es notablemente larga en boca, lo que se atribuye a la alta calidad de las bellotas en esta cosecha.



Según su nota de cata, en términos de aroma, destaca su intensidad y persistencia, con marcadas notas de bellota, hierba fresca y toques de monte bajo, junto con sutiles matices aromáticos.

En cuanto a la textura, la grasa externa se presenta suave y penetrable al tacto, demostrando una gran fluidez al deslizar los dedos sobre ella. La madurez de la carne se traduce en diversas texturas dependiendo de la zona de corte. La carne de la maza es suave, untuosa y jugosa. La tapa se deshace con facilidad y requiere poco esfuerzo para ser cortada, mientras que la punta y el codillo presentan una consistencia más fibrosa y firme.



Galardones Monte Nevado

El saber hacer y su centenaria experiencia han permitido que Monte Nevado se haya convertido en la **marca de jamón más galardonada de los “Premios Alimentos” de España del MAPA**, lo cual remarca la posición de Monte Nevado como empresa jamonera de referencia en nuestro país, que vela por un proceso de elaboración cien por cien natural, a través de un exquisito cuidado de cada pieza (Ganadora al Mejor Jamón de bellota Ibérico en 2018, Finalista en 2020, y Mejor Jamón Serrano en 2022).

2022

- Premio Alimentos de España del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la cuarta edición del certamen en la modalidad de Mejor Jamón Serrano: **Jamón Serrano 24**.

2020

- Finalista en la tercera edición de los Premios Alimentos de España del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la modalidad de Jamón de Bellota: Jamón de bellota 100% ibérico: **Edición Limitada Añada 2014**.

2018

- Premio Alimentos de España del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la segunda edición del certamen en la categoría al Mejor Jamón de Bellota 100 % Ibérico: **Edición Limitada Añada 2014**.
- Finalista en los premios Alimentos de España del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la modalidad Mejor Jamón Serrano: **Jamón Serrano 24**.



Juan Vicente Olmos, director general de Monte Nevado, recibiendo el Premio Alimentos de España 2018 de la mano del ministro del MAPA Luis Planas.

Campus del Jamón Monte Nevado

El [Campus del Jamón Monte Nevado](#) es el primer centro de formación e investigación dedicado enteramente al mundo del jamón curado. Con unas instalaciones de más de 1.200 m² y 350 plazas, es un innovador proyecto multidisciplinar para que los profesionales del sector puedan ampliar sus conocimientos acerca del producto gastronómico por excelencia de España.

Se trata de un lugar de encuentro para profesionales del sector, así como estudiantes, un espacio polivalente, abierto al conocimiento y a la investigación. Sus modernas instalaciones incluyen:

- Una **sala de corte** con capacidad para 30 personas, donde los asistentes podrán aprender, practicar y mejorar la técnica tradicional del corte y deshuesado de jamones y de paletas, así como su emplatado, algo cada vez más demandado en los establecimientos de *retail* y en la restauración
- Un **área de cocina/showcooking** profesional, donde los chefs y los alumnos/asistentes podrán interactuar en la práctica de la elaboración e innovación de recetas y su presentación.
- Un **laboratorio sensorial/sala de degustación** con capacidad para 20 personas.
- Un **salón de actos** con capacidad para 100 personas.
- Una **bodega natural** que aprovecha las condiciones atmosféricas naturales para curar y conservar en perfecto estado las piezas de jamón. Y que se encuentra anexa a las espectaculares bodegas de Monte Nevado que tienen capacidad para un millón de piezas.



Más información en el siguiente [enlace](#).

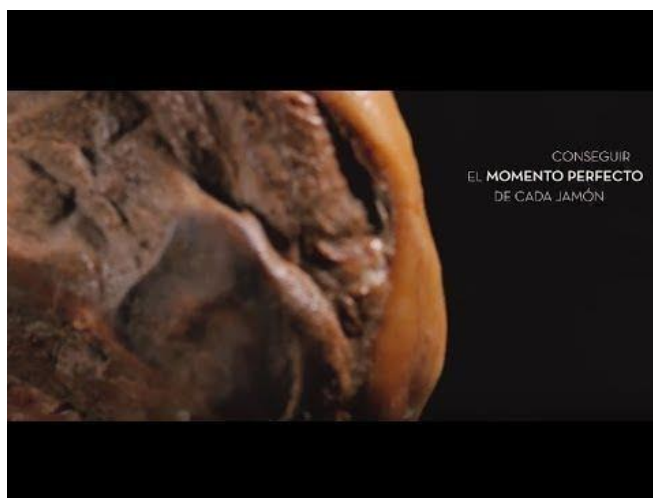
Vídeos Monte Nevado



Cata 'Entre Maestros'



Campus del Jamón



Las claves del Ibérico Monte Nevado

Para más información: Lucía Collado y Fátima Sánchez Montenevado.Prensa@brandipia.com |
Tel: 691228549 www.montenevado.com

