

COMUNICADO DE PRENSA

Nico Jamones obtiene el prestigioso Superior Taste Award

[Ciudad Real, 07 de enero de 2025] – Nico Jamones, empresa familiar líder en la elaboración de jamones serranos e ibéricos, se enorgullece en anunciar que su [loncheado de jamón de cebo ibérico 50% raza ibérica sin aditivos](#) ha sido galardonado con el prestigioso Superior Taste Award, otorgado por el International Taste Institute.

Con una puntuación excepcional del 87.8%, este reconocimiento posiciona a Nico Jamones como una de las marcas más destacadas en el panorama internacional de productos gourmet. El Superior Taste Award, considerado el “Óscar” de la gastronomía, es el resultado de una rigurosa evaluación sensorial realizada por un panel de más de 250 chefs y sommeliers de renombre mundial.

Un sabor inigualable, reconocido a nivel internacional

El jurado del International Taste Institute destacó la excelencia del jamón NICO en todos los aspectos evaluados, incluyendo la primera impresión visual, el aroma cautivador, el sabor equilibrado y la textura inconfundible. Este reconocimiento es un testimonio del compromiso de Nico Jamones con la elaboración de productos de calidad, saludables y naturales. Su gama 0% aditivos, que incluye [jamones serranos e ibéricos sin aditivos](#) en distintos formatos, se caracteriza por la **ausencia de nitritos y nitratos**, garantizando así un producto más saludable, sin comprometer el sabor ni la calidad.

¿Qué es el Superior Taste Award?

El Superior Taste Award es la certificación de sabor más prestigiosa a nivel mundial. Los productos galardonados han superado una evaluación rigurosa basada en los 5 criterios del Análisis Sensorial Hedónico Internacional:

- **Primera impresión:** El impacto visual inicial del producto.
- **Visión:** El aspecto y color del producto.
- **Olfato:** La intensidad y complejidad de los aromas.
- **Gusto:** la armonía de los sabores y el equilibrio entre ellos.
- **Sensación final:** La persistencia del sabor, la textura y la sensación en boca.

Al obtener una puntuación superior al 70%, el loncheado de jamón de cebo ibérico NICO ha demostrado ser un producto excepcional, elaborado con los más altos estándares de calidad y con un sabor que conquista los paladares más exigentes.

El jamón más premiado

Este nuevo reconocimiento se une a la Medalla de Oro obtenida recientemente por el jamón de cebo ibérico elaborado por Nico Jamones en el prestigioso Concurso Internacional de Lyon 2025 y al Premio Alimentos de España al Mejor Jamón Serrano 2016 otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente a su [Jamón Serrano Hembra](#).

Estos galardones suponen un reconocimiento al compromiso de Nico Jamones con la calidad, innovación y sostenibilidad en cada uno de sus productos, buscando ofrecer una experiencia gastronómica única y saludable en los diferentes momentos de consumo.

Los productos de Nico Jamones se pueden encontrar en las principales cadenas de distribución españolas, así como en más de 45 países a nivel global.

Contacto de prensa:

NICO Jamones

Teléfono: +34 926 270 393

Correo electrónico: isabel.rodriguez@nicojamones.com

Web: www.nicojamones.com