

Moniberic desembarca en el mercado francés

- **La cadena de charcuterías especializada en jamón y productos ibéricos, se estrena fuera de la península franquiciando un córner en la población francesa.**
- **Este mes de abril inaugura 4 establecimientos más, 3 de ellos en Barcelona y uno en Palma de Mallorca.**
- **Para 2015 mantiene su previsión de 15 nuevas aperturas y el próximo mes de mayo abrirá las puertas de su nuevo centro logístico**

Barcelona, 16 de abril de 2015.- Moniberic, empresa especializada en distribución y venta de jamones y embutidos ibéricos continua su proceso de expansión franquiciando un córner en las bodegas Notre Dame de Montpellier. La empresa inicia su andadura internacional de la mano de un especialista en vinos del sur de Francia, dando así respuesta a la demanda que el mercado francés tiene en producto ibérico. Tras esta primera incursión en el mundo del vino, moniberic seguirá esta senda abriendo nueva línea de negocio con vinotecas.

Con estas aperturas, Moniberic continúa su proceso de expansión que inició hace dos años apostando por un modelo de charcutería diferente y muy especializada. Este mes de abril levanta la persiana de 4 establecimientos más en la península, 3 de ellos en Barcelona y otro en Palma de Mallorca. Moniberic cuenta con 28 franquicias y 9 tiendas propias y continuará esta línea ascendente abriendo el mes de mayo de nuevo en Barcelona y también en Ibiza. Actualmente sigue contemplando acuerdos para dar continuidad a este proceso internacional que ha empezado en Montpellier.

También el próximo mes, inaugura el nuevo centro logístico en Cabrera de Mar, Barcelona. Dicho centro acoge la central de compras y será espacio de divulgación del ibérico donde se pondrá en alza el protagonismo del jamón y estará dedicado a formar a trabajadores, franquiciados y profesionales del sector.

En las charcuterías Moniberic, cada jamón se presenta como un espectáculo, en un entorno concebido para que los clientes puedan apreciar los matices de su color, delicado gusto y aroma suave. Moniberic dispone de su marca propia Tomás López totalmente exclusiva, y también selecciona y distribuye algunas de las más destacadas del país.

Procedentes de cerdos ibéricos, alimentados en régimen de montanera, exclusivamente con bellotas y pastos naturales, nuestros jamones han sido seleccionados entre los más reputados de las principales denominaciones de Origen del país: Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Los Pedroches y Huelva.

El pasado 2014 moniberic cerró su ejercicio superando los 15 millones de facturación y para este 2015 mantiene su previsión de 15 aperturas.

Datos de contacto:

María José Vacas

Responsable de Comunicación

609653799

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>