

Navarretinto Ibéricos acerca el jamón de bellota 100% ibérico mención exclusiva "Pata Negra" a los hogares españoles esta Navidad

La compañía posiciona en el centro al hogar español con el objetivo de impulsar el conocimiento y degustación del cerdo ibérico de la máxima pureza genética y calidad en una fecha tan especial. Navarretinto desarrolla varios proyectos de I+D+i (uno en colaboración con la Cátedra de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura)

Navarretinto Ibéricos, compañía especializada en la cría de cerdo ibérico de la máxima pureza genética y calidad para la producción de jamón y embutidos de bellota 100% ibéricos, pata negra, impulsa el conocimiento y la degustación del cerdo ibérico de la máxima pureza genética y calidad a través de su campaña de Navidad destinada a los hogares españoles.

Con el objetivo de informar y concienciar a los consumidores a la hora de elegir un buen jamón ibérico de Bellota y de evitar caer en engaños, Navarretinto Ibérico analiza los atributos que todo jamón de bellota 100% ibérico debe poseer.

El primero es el olor, el segundo el gusto y el tercero la textura. Estos tres atributos combinados producen un "flavour" único, perdurable e inconfundible, registrándose en la memoria de lo imborrable.

Otros factores que se han de tener en cuenta a la hora de elegir un jamón 100% ibérico son el magro brillante y la fluidez de la grasa que, al sujetarle con la mano, ha de ceder ante la presión de los dedos. Todos estos aspectos en su conjunto dan lugar a una degustación sensorial que despierta los sentidos, realzando su insuperable "bouquet".

Producción de bellota 100% Ibérico, mención exclusiva "Pata Negra"

La producción de Navarretinto Ibéricos es exclusivamente de Bellota 100% Ibérico, mención exclusiva "Pata Negra" (categoría que representa solo el 9,27% de la producción total de jamones ibéricos). La explotación está situada en un hermoso valle repleto de jaras y encinas, hábitat natural de águilas, buitres y venados. Se encuentra situada en la sierra del Manzano, dentro del término municipal de Talarrubias (Badajoz)

El afán de innovación permanente de Navarretinto Ibéricos le ha permitido incluir los productos ibéricos más nobles en la categoría de JOYA, ofreciendo distintas presentaciones que son ideales para hacer regalos de productos únicos, dentro de su singular clase y diseño, en un amplio abanico de precios. Estas presentaciones, basadas en el diseño y la elegancia, están pensadas para que quien las reciba aprecie, sin la menor duda, la elegancia y originalidad del obsequio.

Impulso a la I+D+i

Navarretinto Ibéricos inició su andadura en el año 2000 con un proyecto que integra, dentro de la dehesa extremeña, la tecnología alemana más avanzada. La apuesta por la innovación de la compañía está avalada por varios proyectos de I+D+i en los que participa a destacar el desarrollado en colaboración con la Cátedra de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Extremadura, máxima autoridad sobre productos derivados del cerdo ibérico.

Datos de contacto:

Javier Perellon

INDIE

637210284

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>