

Cortadores profesionales de jamón: servicio de corte, talleres de jamón, cursos y catas

López Ortega Delights Company lanza una nueva web para comercializar los diferentes servicios profesionales de corte de jamón que ofrece a los usuarios.

López Ortega Delights, empresa especializada en la distribución y venta de jamón ibérico de alta calidad y líder en la prestación de servicios de corte de jamón, lanza al mercado la web www.tucortadordejamon.com. A través de esta web López Ortega Delights quiere promocionar su ya consolidado servicio de corte y dar a conocer sus nuevos servicios de cata, maridajes, cursos y talleres de jamón. El corte de un jamón es todo un arte que lleva años de práctica y experiencia; el cortar un jamón de forma correcta puede convertir una mera degustación de jamón en algo realmente extraordinario, los sabores y aromas del jamón se ensalzan a través del corte adecuado de la pieza. López Ortega Delights pone a disposición del usuario su equipo de cortadores profesionales, para que disfrute de sus celebraciones y eventos degustando uno de sus exquisitos jamones. Los servicios de corte han experimentado un crecimiento de más de un 80% en este último año. Empresas de organización de eventos, salas de fiestas, restaurantes, servicios de catering e incluso particulares son los habituales clientes de este tipo de servicios. Según Miriam López, Directora General de López Ortega Delights, nuestros clientes cada vez nos demandan más este tipo de servicios, es una forma de acercar la cultura del jamón a los usuarios. En los talleres que hemos organizado los usuarios aprenden sobre el jamón ibérico y su corte de una forma didáctica y divertida. Ofrecemos también todo tipo de cursos desde monográficos para una persona a cursos en grupo sobre el corte adecuado de la pieza. Llevamos a cabo servicios totalmente personalizados para cualquier tipo de evento en cualquier lugar. Más información: www.tucortadordejamon.com o www.lopezortega.es
