

Jamón Salamanca es el complejo integral cárnico de cerdo ibérico más grande de España. Su principal baza es la **combinación de todo el procedimiento** con el objeto de poder **controlar la calidad, la seguridad alimentaria y el seguimiento de trazabilidad.** De este modo, en la Finca Turra se completa todo el proceso cárnico: **explotación ganadera, fábrica de piensos, planta de tratamiento de purines, laboratorios de investigación, matadero, salas de despiece, fábrica de jamones y embutidos y planta de subproductos.**

Jamón Salamanca cuenta con **más de tres millones de metros cuadrados de dehesa** donde el cerdo ibérico campa a sus anchas. La dimensión de la las fincas hace que en **época de montanera más de 100.000 metros cuadrados se alquilen a otros ganaderos.** La finca Turra se constituye como el **núcleo industrial de la compañía JAMÓN SALAMANCA S.A.** En sus instalaciones de más de 100.000 metros cuadrados, la compañía cuenta con un total de 4.100 animales reproductores, de los cuales 4.000 son madres.

Sus instalaciones tienen una capacidad de sacrificio de 330.000 cerdos al año y una capacidad para curar y salar de 800.000 piezas anuales.

Su principal marca es **Valturra Ibéricos**, marca que ya se comercializa con éxito en toda **Europa** además de **Rusia y Japón.** En agosto de 2008 fue **primeras ocho empresas** españolas homologadas para exportar a **China**, país en el que se está abriendo mercado, al igual que en **México.** Uno de sus principales objetivos para este ejercicio es consolidar su proceso de internacionalización potenciando su presencia en ferias, encuentros internacionales y entrevistas con diferentes importadores y distribuidores en diferentes países. Durante este año ha participado en diferentes ferias y encuentros en China, Japón y Portugal, Reino Unido, Francia y Polonia, principalmente.

Jamón Salamanca forma parte del **Grupo MRS**, uno de los grupos empresariales más importantes de Castilla y León con presencia en sectores como la agroalimentación, la construcción, la hostelería y el ocio o las artes gráficas y el sector servicios. En el área agroalimentaria figura **Jamón Salamanca.**

En su apuesta por la calidad Jamón Salamanca cuenta con las certificaciones necesaria para acogerse a la norma de ibérico, cuenta además con certificación de las normas ISO 9001 e ISO 14001 y acaba de certificarse para formar parte de la Lista Marco de Marco de establecimientos registrados para la exportación de carne y productos cárnicos.



Nuestro secreto: el sabor Valturra

La calidad, la combinación de la innovación y la tradición y la experiencia de nuestros profesionales nos permite obtener un resultado de calidad, un resultado único: el sabor Valturra.

Nuestros jamones y paletas de cebo y bellota, nuestros lomos, chorizos y salchichones, así como nuestro producto loncheado cuentan con una personalidad propia. Aromas muy especiales que hacen las delicias de los más exquisitos. Un sabor lleno de matices que permite hacer gozar a los sentidos.