

einforma **Acceda al R.A.I.**
Acceda al Registro de Aceptaciones Impagadas

Tiempo en Segovia
34°
18°  **var.** 7 km/h


segoviaaldia.es

EL PERIÓDICO DIGITAL DE SEGOVIA

19/07/2010

BUSCAR • HEMEROTECA • PUBLICIDAD • RSS 

Introduzca su email

 Suscribir

Portada Segovia Provincia Actualidad Economía Deportes Cultura Opinión Magazine Turismo Clasificados
Videos | Reportajes | Entrevistas | [La Chispa](#) |

17/07/2010

China aprende a cortar un buen jamón

Puntúa la entrada

Segovia al Día - J. G.

Cómo conservar el jamón, cómo cortarlo y presentarlo fueron algunas de las explicaciones que recibieron dos importadoras chinas que este viernes visitaron Jamón Salamanca, el mayor complejo integrado de ibérico de España.



Invitadas a España por las bodegas vallisoletanas Peñafiel, las dos importadoras han tenido la oportunidad de poder visitar parte de la dehesa y la granja de extensivo que cuenta la compañía Jamón Salamanca, que realiza todo el ciclo productivo. Actualmente son más de tres millones de metros cuadrados de los que dispone para cría del cerdo ibérico.

Tanto las importadoras, como miembros de las bodegas Peñafiel, han visitado además el complejo cárnico para conocer todo el proceso productivo desde el matadero, pasando por la sala de despiece y los diferentes espacios hasta llegar a los secaderos y bodegas.

Finalizado el itinerario, Luis Manuel Palomino, calador y cortador de jamón ha explicado cómo se limpia el jamón antes de iniciar el corte, ya que no es lo mismo cortarlo si el consumo va a ser completo o si va a ser un consumo casero, en el que el jamón permanecerá expuesto más días.

Los técnicos de calidad también han ido explicando las propiedades organolépticas del jamón ibérico y su diferencia con el cerdo blanco. Las distribuidoras chinas se han atrevido a probar el corte del jamón y han mostrado gran interés por la conservación y el transporte del mismo. En la actualidad cuentan con diferentes tiendas de productos exclusivos en China.

Jamón Salamanca fue uno de los primeros ocho países homologados para exportar a China. Ante la euforia inicial de las empresas homologadas, pues el mercado chino tiene un potencial de más de 160 millones de clientes, los procesos de exportación de jamón han ido mucho más ralentizados debido a la burocracia y al desconocimiento del producto en China. Por ello la compañía salmantina está realizando importantes esfuerzos para contribuir a la madurez del mercado chino con respecto al ibérico. Así, durante el 2010 se realizaron promociones en Shangai y Pekin con hosteleros y distribuidores chinos para mostrarles el producto fresco como curado y el esfuerzo comienza a dar sus frutos.

Además de conocer bien el proceso y cómo se elabora y se sirve el producto los asistentes han podido participar en un maridaje entre los vinos de las Bodegas Peñafiel, en este caso con su marca Mirios, y la

PUBLICIDAD

COLEGIO BEST SCHULE
Acierite
Tfno: 921 128 771

Segovia

1. SATSE lleva la reducción salarial al Parlamento Europeo
2. La Junta subvenciona con 521.235 euros la construcción de un pabellón deportivo en el colegio El Peñascal
3. El concurso Estrénate ya tiene ganadores
4. El PP recuerda que las farolas de Padre Claret son inadecuadas en número y diseño
5. PSOE considera necesario un ajuste en el mercado de la vivienda en Segovia
6. Incendio de madrugada en El Carmen

PUBLICIDAD

EL PALACIO DE LA FLORESTA
CELEBRACIONES • BODAS • BANQUETES

La Chispa

www.despedidassegovia.com

Provincia

1. Marcha en bicicleta en Fuentepelayo
2. 2º Premio Europeo Nueva Creación de Folklore Agapito Marazueta
3. UCCL preocupada por las ayudas agroambientales
4. Los ayuntamientos de Segovia ya han recibido 10,2 millones de euros para ejecutar las obras del Fondo Estatal
5. Sepúlveda celebra la fiesta de los Fueros

PUBLICIDAD

carne ibérica fresca. En esta ocasión se sirvieron solomillo, secreto, presa y costilla.

Jamón Salamanca, que comercializa con la marca Valturra Ibéricos ha llegado a un acuerdo de colaboración con Bodegas Peñafiel para realizar este tipo de maridajes con sus respectivos clientes. En este maridaje se introdujo también vino de las bodegas Valdeáguila, situadas en Garcibuey. Estas últimas están participadas por el Grupo MRS, cuya división agroalimentaria la encabeza Jamón Salamanca.



¡Deje su comentario!

Comparte esta noticia

Email (No será publicado):

Nombre:

Comentario:

Enviar

Suscribete al marcador RSS Añadir a iGoogle

Enlace permanente:
http://segoviaaldia.es/not/4493/china_aprende_a_cortar_un_b

Deportes

1. C.E.T.A. consigue sus objetivos en su 3ª Temporada
2. CETA convoca veinte becas para la temporada deportiva 2010-2011
3. Rubén Lara defenderá su título de Campeón en El Espinar
4. Guardiola continuará un año más
5. El Espinar recibirá a los mejores jinetes y amazonas de la región

PUBLICIDAD

Libertad Digital Televisión

Debates en Libertad, El estado de España -17/07/10

Lucía Méndez, Pilar Gómez, Manuel Llamas, y Daniel Rodríguez Herrera analizan el estado de España.

Adriano, primer fichaje de Rosell

Superada la preceptiva revisión médica y firmado su contrato, el brasileño Adriano...

TELE2

"La afición ¿Por qué pagar más? Para cosa mejor que esto"

Compartir



este verano
refréscate

