

Charcuteros madrileños, asociados a Carnimad, visitan la D.O.P Jamón de Teruel

- Durante todo el fin de semana, profesionales de la charcutería asociados a Carnimad han realizado visitas, talleres y catas, en las que han conocido mejor el producto turolense, y han mantenido reuniones comerciales con diez proveedores de jamón de la D.O.P Jamón de Teruel, con el fin de seguir acercando al público madrileño, así como a los múltiples turistas que reciben, nuevas opciones de producto.
- El domingo la propia Alcaldesa de Teruel, Dña. Emma Buj, recibió a los charcuteros en el Palacio de Exposiciones y Congresos, destacando que el objetivo del encuentro era mostrar a estos profesionales "el amor con el los jamoneros turolenses desarrollan su trabajo, traduciéndose en un producto de primera calidad".

Madrid. 20.09.2021- Miembros de Carnimad, junto con 30 asociados, profesionales de la charcutería de Madrid, han visitado Teruel este pasado fin de semana, invitados por la D.O.P Jamón de Teruel, para conocer sus jamones y paletas, con el objetivo de introducir estos en el mercado madrileño, una buena plaza para vender jamones y embutidos, pues no solo son bien recibidos por los consumidores de las distintas zonas de la Comunidad, sino también por la multitud de turistas, tanto nacionales como internacionales, que recibe Madrid cada día.

La primera parada del viaje fue en Monreal del Campo, donde los profesionales charcuteros visitaron el secadero natural de La Estrella del Jamón, seguido de una visita a la granja de Portesa. Tras una comida entre compañeros, continuaron la agenda de actividades con un taller de maridaje de las distintas partes del jamón de Teruel con diferentes vinos, culminando con una visita guiada por la ciudad de Teruel.

El domingo, la propia Alcaldesa de Teruel, Dña. Emma Buj, recibió a los charcuteros madrileños en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, destacando que el objetivo del encuentro era mostrarles "el amor con el los jamoneros turolenses desarrollan su trabajo, traduciéndose en un producto de primera calidad".

Después, los asociados de Carnimad realizaron una cata a ciegas de los jamones y paletas que se presentaron al Concurso de Mejor Jamón y Paleta de Teruel, del que resultó ganador Jamones Pastor. En la misma jornada, realizaron un taller sensorial de aromas y acordes con Jamón de Teruel y un taller de corte de jamón a cuchillo.



Las charcuterías especializadas de proximidad destacan por ofrecer productos de calidad, alineados con sus valores de cercanía y artesanía, y diferentes a lo que podemos encontrar en otros formatos comerciales. Además, trabajan con el afán de ofrecer múltiples opciones de producto, que se adapten a los distintos gustos del consumidor. Por ello, siempre están abiertos a conocer nuevos proveedores; oportunidad que han tenido durante esta visita, en la que han mantenido reuniones con 10 proveedores jamoneros de la D.O.P Jamón de Teruel.