vinetur

Amor de Bellota, mucho más que alta charcutería, abre sus puertas en el mercado de Chamartín

La propuesta de Amor de Bellota incluye más de 300 productos cuidadosamente seleccionados y ofrece productos exclusivos de producción limitada, donde la selección de la materia prima y el respeto por las técnicas de elaboración tradicionales son la base de la propuesta gastronómica.

jueves 10 de octubre de 2024

ESCRITO POR RIOS&TOTH



Amor de Bellota, del Grupo Raza Nostra, abre sus puertas en el Mercado de Chamartín. Este espacio, que nace avalado por la experiencia y trayectoria de casi 40 años de la charcutería de Raza Nostra y que ahora se renueva, se especializa en **alta charcutería, combinando el respeto por las recetas tradicionales con la mejor materia prima. Productos ibéricos, chacinerías de alta calidad y una cuidada selección de productos italianos** conforman la oferta de Amor de Bellota, que cuenta con expertos en el corte de jamón encargados de un corte profesional para ofrecer una experiencia única y auténtica.



Carlos Rodríguez, CEO del Grupo Raza Nostra, lidera esta nueva apuesta que busca ofrecer a los clientes una experiencia gastronómica que va más allá de la compra convencional. "En Amor de Bellota queremos que nuestros clientes disfruten de productos únicos, elaborados con el respeto y cuidado que merecen: desde el corte hasta la temperatura, la conservación, el envasado y la presentación", afirma Rodríguez.

En su objetivo de convertirse en un referente en el sector, **Amor de Bellota trabaja exclusivamente con 20 proveedores seleccionados meticulosamente que destacan por su compromiso con la calidad y la tradición**. Rafael Gallego,

maestro charcutero de Amor de Bellota, viaja personalmente a conocer cada una de las fábricas y se asegura de que cada producto cumple con los más altos estándares. "La excelencia hay que buscarla; recorremos toda España y visitamos personalmente a los pequeños productores, buscando los productos artesanales de la mejor calidad", explica Gallego.



La propuesta de Amor de Bellota incluye **más de 300 productos de la máxima calidad, con un fuerte enfoque en chacinerías tradicionales y embutidos artesanos, así como una variada oferta de productos italianos que reflejan la auténtica charcutería de este país.** Así pues, su apuesta se basa en ofrecer productos exclusivos de producción limitada, donde la materia prima y el respeto por las técnicas de elaboración tradicionales son la base. Todo esto se complementa con un servicio al cliente impecable, en el que el conocimiento y la pasión por la charcutería se transmiten en cada conversación con los clientes.

Amor de Bellota cuenta con el respaldo de los mejores productores de España, como **Señorío de Montanera; Montaraz; 959 Jamones; Obach, firma de embutidos tradicionales catalanes; Casalba, sello de calidad y tradición de embutidos tradicionales y Negrini,** toda una referencia en productos italianos.

Muchos de los **productos de Amor de Bellota se pueden disfrutar directamente en el mercado, gracias a La Barra de Juan**, un espacio pensado para que los clientes puedan degustar la variedad de embutidos que se ofrecen. Este concepto permite a los visitantes experimentar la charcutería de una manera diferente, integrando la compra y el disfrute en un solo lugar.

Con este proyecto, Amor de Bellota no solo busca ser una charcutería premium, sino un lugar donde **el respeto por el producto y la atención al detalle se convierten en una experiencia para el cliente.**

Página web: www.razanostra.com