vinetur

¿Qué es lo que más valoran los consumidores a la hora de disfrutar un jamón ibérico?

El jamón ibérico es más que un alimento, es un símbolo de la gastronomía española que conecta con generaciones y tradiciones

miércoles 30 de octubre de 2024

ESCRITO POR EUGENIA

Para los consumidores actuales, existen ciertos factores clave que definen su experiencia a la hora de disfrutar este producto, y en Jamones Enrique García, ubicados en Valdecarros, Salamanca, entienden mejor que nadie lo que significa cumplir con estas expectativas.

1. Sabor y textura: El alma del jamón ibérico

Según estudios recientes, el 80% de los consumidores afirman que el sabor es el principal factor que determina su preferencia por el jamón ibérico de bellota, considerado el más exquisito del mercado.

En Jamones Enrique García, el sabor es el resultado de un proceso de curación controlado y de la alimentación natural de los cerdos, que se crían bajo un sistema de ciclo cerrado. Este enfoque les permite ofrecer un jamón con una textura suave y jugosa, con ese toque de grasa infiltrada tan apreciado por los consumidores.

2. Autenticidad y Denominación de Origen: Garantía de excelencia

El valor de la autenticidad también es crucial para los compradores. En este sentido, la denominación de origen y las etiquetas que certifican la procedencia del jamón tienen un gran peso en las decisiones de compra. Los productos con denominación, como los de la región de Guijuelo, tienen una mayor demanda y crecen un 15% más en ventas en comparación con aquellos sin certificación.

3. Curación y tradición: La paciencia que eleva la calidad

El tiempo de curación es otro aspecto fundamental que los consumidores valoran. Un jamón ibérico curado durante más de 24 meses desarrolla un sabor más profundo y una complejidad aromática que solo puede lograrse con el paso del tiempo.

Empresas como Jamones Enrique García, la curación sigue métodos tradicionales, garantizando que cada pieza alcanza su máxima calidad antes de ser comercializada.

4. Relación calidad-precio: Apreciación del valor

Aunque el jamón ibérico es un producto premium, el consumidor también valora la relación calidad-precio. En Jamones Enrique García, entienden la importancia de ofrecer productos que no solo cumplan con las expectativas de sabor y calidad, sino que también justifiquen su coste. La empresa sigue comprometida en ofrecer una propuesta accesible sin sacrificar la calidad.

Conclusión: Jamones Enrique García, calidad en cada detalle

En un mercado donde la calidad, autenticidad y sabor son elementos clave, Jamones Enrique García sigue siendo un referente en la industria. Con más de cuatro generaciones dedicadas a la producción del ibérico de bellota, su compromiso con la tradición y la excelencia garantiza que cada pieza de jamón no solo cumpla con las exigencias del mercado, sino que supere las expectativas de los consumidores más exigentes.