vinetur

Salón Gourmets: Monte Nevado invita a explorar el jamón curado con una experiencia sensorial

La centenaria casa jamonera organiza una cata sensorial para descubrir las cualidades del jamón curado

viernes 11 de abril de 2025

ESCRITO POR LUCÍA



Monte Nevado, la centenaria casa jamonera, ha formado parte de la 38ª edición de Salón Gourmets, ofreciendo una experiencia titulada "Explorando sensorialmente el jamón curado". Su participación en este evento de referencia internacional sobre

Alimentación y Bebidas de alta calidad en el espacio gastronómico del stand del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha estado marcada por la excelencia de sus productos.

Con más de 125 años de experiencia, Monte Nevado ha organizado una cata sensorial guiada por Miguel Olmos Llorente y Adriana Illana Otero, profesionales y expertos del grupo. Los asistentes no solo han tenido la oportunidad de degustar sus productos, sino también de aprender a identificar las características organolépticas del jamón curado, explorando su aspecto, textura, aroma y sabor, a través de una selección cuidada de los mejores jamones. Una oportunidad única para disfrutar de uno de los tesoros más representativos de la gastronomía española, mientras se profundiza en el meticuloso proceso de elaboración que convierte a cada pieza de jamón en una auténtica joya gastronómica.

La presencia de Monte Nevado en este destacado evento es el reflejo del reconocimiento que la marca ha recibido por su dedicación a la calidad y la tradición. Premiada en dos ocasiones con el prestigioso Premio Alimentos de España, en 2018 como Mejor Jamón de Bellota 100% Ibérico y en 2022 como Mejor Jamón Serrano, la jamonera continúa consolidándose como un referente en el sector, merecedor de compartir su legado.

Además, con su participación en el Salón Gourmets 2025, Monte Nevado reafirma su compromiso con la excelencia, la innovación y la difusión de la cultura del jamón curado, un propósito que también impulsan a través de iniciativas como el Campus del Jamón. Este evento representa una plataforma única para compartir el legado y la tradición de uno de los productos más representativos de la gastronomía española, sirviendo como punto de encuentro para profesionales, distribuidores y amantes de la buena cocina.