

El Auténtico Jamón de la Alpujarra

本物のハモン・デ・ラ・アルプハラ



Reserva de Jamón
Cura de 36 meses
Tel. 908 96 81 30



Artisanos Jamones desde 1930

Nueve décadas de trabajo minucioso y constante, han dado como fruto lo que hoy es Jamones de Juviles, una empresa familiar que sigue transmitiendo y manteniendo durante cuatro generaciones la sabiduría del artesano maestro jamonero, un legado que queda patente en cada pieza que sale de sus secaderos para deleite de los paladares más exigentes.

1930年から 手作り ハム職人

90年続く常に細心の注意を払った仕事は、今や、4世代にわたって手作りハム職人の知恵を伝え続ける家族経営の会社、ハモネス・デ・フビレス社となり、その受け継がれた知識は、最も舌の肥えた人達を満足させるべく乾燥室から出てくる1本1本のハムに表されています。



Tradición familiar

Cuatro generaciones de expertos artesanos en la curación natural del jamón respaldan la calidad de nuestros productos.

El conocimiento del entorno natural y su influencia sobre el jamón, el tiempo justo de sal para cada pieza, la ubicación concreta dentro de los secaderos en cada momento del proceso, es una tarea que sólo conocen nuestros maestros jamoneros y esto es precisamente el secreto del mejor jamón de Juviles.

家族の伝統

4世代にわたるハムの自然熟成の熟練の職人達が、当社の製品の品質を支えています。自然環境の知識とハムへのその影響、1本1本それぞれへ塩をする適切なタイミング、プロセスの各工程において乾燥室内で置くべき位置、これらは私たちのハム職人達だけが知っているタスクであり、これがまさにフビレス社最高のハムの秘密なのです。



Cuatro generaciones de
artesanos jamoneros

4世代の手作りハム職人





Instalaciones

Jamones de Juviles cuenta con más de 10.000 m² de secaderos naturales dotados de los medios técnicos más avanzados del momento.

Los estrictos controles sanitarios y su inmejorable orientación dentro del Parque Natural de Sierra Nevada, a 1.250 m. de altitud, garantizan un proceso idóneo de curación natural.

instalaciones



施設

ハモネス・デ・フビレス社には、10,000平方メートルを超える自然乾燥室があり、最先端技術を備えています。

厳しい衛生管理とシエラネバダ自然公園内、高度1,250 mでの最上の位置は、自然熟成の理想的な工程を 保証します。

PARQUE NATURAL DE SIERRA NEVADA



Curación natural

En pleno Parque Natural de Sierra Nevada, recibiendo los vientos Cierzos provenientes de las altas cumbres de la sierra, se encuentra ubicado el pueblo de Juviles a 1.250 m de altitud y en este incomparable paraje, los secaderos de Jamones de Juviles.

Este privilegiado enclave natural, permite la proliferación de la rica y variada flora de toda la región mediterránea. Estas singulares características influyen decisivamente en la Curación Natural de nuestros jamones, en su aroma y en el característico color de su corte.

Estamos seguros de que disfrutará saboreando una fina loncha cargada de delicados matices. Un auténtico placer para sus sentidos.

entorno

NATURAL



自然熟成

シエラネバダ自然公園の真ん中、山脈の高い峰から来るシエルソスの風に吹かれる、標高1,250 mに位置するフビレス村、この比類のない場所にハモネス・デ・フビレス社の乾燥室があります。

この恵まれた自然の飛び地では、地中海地域全体の豊かで多様な植物が増えることができます。これらのユニークな特性は、ハムの自然な熟成、その香り、そしてカットした時の特徴的な色に間違いなく影響しています。

繊細なニュアンスが詰まった薄いスライスハムを必ずお楽しみいただけます。五感への本物の御馳走です。

JAMÓN DE *Trevélez*



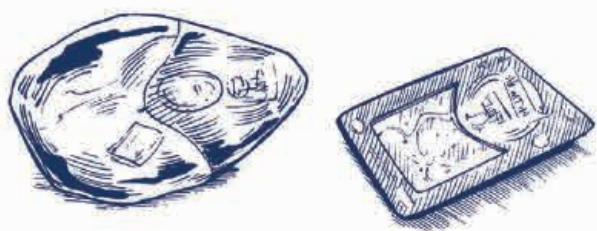
Otras formas de presentación

Jamón Deshuesado

Todos los tipos de Jamón de Trevélez se pueden ofrecer deshuesados, bien en corte o completamente limpios, en mitades o enteros.

Jamón Loncheado

Más de 18 meses.



他の形の紹介

骨なしハム
ハモン・デ・トレベレスの全種類、骨をカットまたは完全に骨なしで、半分または1本全体で提供できます。

スライスハム
18か月以上



Más de **23**
meses
de Curación

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Más de **17**
meses
de Curación

Más de **20**
meses
de Curación

Denominación Específica Jamón de Trevélez

Todas las piezas seleccionadas quedan sometidas a severos controles por parte del Consejo Regulador. Este seguimiento constante garantiza una calidad homogénea y un contenido reducido de sal sin utilizar ningún aditivo ni conservante artificial. Las curaciones van desde 17 a más de 23 meses de Curación Natural.

特定呼称 (DE)

ハモン・デ・ トレベレス

選ばれた全てのハムは、統制委員会による厳格な管理の対象となります。この絶え間ない監視によって、添加物や人工保存料を使用せず、均質な品質と低い塩分が保証されています。熟成期間は、17か月から23か月以上の自然熟成です。

JAMÓN DE LA Alpujarra



Otras formas de presentación

Paleta Gran Reserva
Más de 10 meses de curación.

Paleta Duroc
Más de 10 meses de curación.

Jamón Deshuesado o en porciones
Todos los tipos de Jamón de la Alpujarra se pueden ofrecer deshuesados, bien en corte o completamente limpios, en mitades o enteros.

他の形の 紹介

パレタ・グラン・レセルバ
熟成10ヶ月以上。

パレタ・デュロック
熟成10ヶ月以上。

骨なしハムまたは切り分け
ハモン・デ・ラ・アルプハラの全種類、
骨をカットまたは完全に骨なしで、
半分または1本全体で提供できます。



RESERVA
Más de **16**
meses
de Curación



Jamón de la Alpujarra

Son los típicos jamones de la Alpujarra. Partiendo de cerdo blanco (hembra), se caracteriza por estar curado artesanalmente y al natural, sin nitrificantes ni conservantes, a más de 1.250 m. de altitud, en pleno parque natural de Sierra Nevada. Su tiempo de curación está comprendido entre los 16 meses y los 24 meses. Y están sometidos a los controles de la marca de garantía "Jamón de la Alpujarra".

ハモン・デ・ラ・ アルプハラ

アルプハラの代表的なハムです。白豚(メス)で、職人による自然熟成、硝化剤や防腐剤を使用せず、シエラネバダ自然公園の中、標高1,250 m以上で作られていることが特徴です。熟成時間は16ヶ月から24ヶ月です。また、「ハモン・デ・ラ・アルプハラ」保証メーカーに管理されています。

DUROC
Más de **24**
meses de Curación

GRAN RESERVA
Más de **18**
meses de Curación



JAMÓN *Ibérico*



Otras formas de presentación

Paleta Ibérica de Cebo 50%
Más de 16 meses de curación.

Paleta Ibérica Bellota 50-75-100%
Más de 24 meses de curación.

Paleta Ibérica Cebo Campo 50-75-100%
Más de 20 meses de curación.

Jamón Deshuesado o en porciones
Todos los tipos de Jamón de la Ibérico se pueden ofrecer deshuesados, bien en corte o completamente limpios, en mitades o enteros.

他の形の 紹介

パレタ・イベリカ デ・セボ 50%
熟成16ヶ月以上。

パレタ・イベリカ ベジョータ 50-75-100%
熟成24ヶ月以上。

パレタ・イベリカ セボ・カンポ 50-75-100%
熟成20ヶ月以上。

骨なしハムまたは切り分け
ハモン・イベリコの全種類、
骨をカットまたは完全に骨なしで、
半分または1本全体で提供できます。



**BELLOTA 100%
IBÉRICO**

Más de **36**
de Curación

**BELLOTA 50 - 75 %
IBÉRICO**

Más de **36**
de Curación



Jamón Ibérico

Seleccionados desde las dehesas con más bellotas por nuestros expertos artesanos, se curan de forma natural en el incomparable marco del parque natural de Sierra Nevada, con su justo punto de sal y sin aditivos ni conservantes.

Todo un lujo para el paladar.

ハモン イベリコ

熟練した職人によって最もドングリの多い牧草地から選ばれ、シエラネバダ自然公園の比類のない環境で自然熟成、最適なタイミングで塩漬け、添加物や防腐剤は不使用です。

全て素晴らしい御馳走です。

CEBO CAMPO
IBÉRICO
Más de **30**
meses de Curación

CEBO IBÉRICO
Más de **24**
meses de Curación



