



El Auténtico Jamón de la Alpujarra
The genuine ham of la Alpujarra



Artisanos Jamoneiros **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.

Ham Artisans **since 1930**

Nine decades of thorough, constant work have resulted in what is today Jamones de Juviles, a family business that continues to convey and has maintained for four generations the wisdom of the ham master craftsman, a legacy that is evident in each piece that leaves its dryers to delight the most demanding palates.



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.

Family tradition

Four generations of artisan experts in the natural ripening of ham support the quality of our products.

The knowledge of the natural environment and its influence on the ham, just the right amount of salting for each piece, the specific location inside the dryers at every moment of the process, is a task that only our ham masters know and this is precisely the secret of the best ham from Juviles.



Cuatro generaciones de artesanos jamoneros

Four generations of ham artisans





instalaciones



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.

Installations

Jamones de Juviles has more than 10,000 m² of natural dryers equipped with the most advanced technical means available today.

The strict sanitary controls and their unbeatable orientation within the Natural Park of Sierra Nevada at an altitude of 1,250 m, guarantee an ideal natural ripening process.

PARQUE NATURAL DE SIERRA NEVADA

entorno
NATURAL



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.

Natural ripening

In the Natural Park of Sierra Nevada, receiving the Cierzos winds coming from the high peaks of the mountains, the town of Juviles is located at 1,250 m altitude and in this incomparable place, the dryers of Juviles Hams.

This privileged natural enclave allows the proliferation of the rich and varied flora of the entire Mediterranean region. These unique characteristics decisively influence the Natural ripening of our hams, their aroma and the characteristic colour of their cut.

We are sure that you will enjoy savouring a thin slice full of delicate nuances. A real pleasure for your senses.

JAMÓN DE *Trevélez*



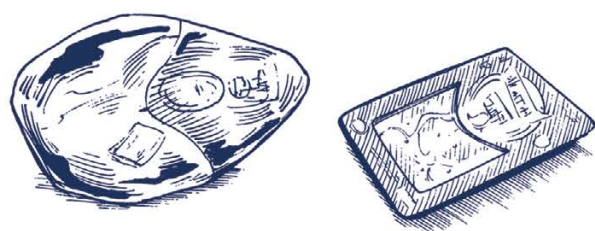
Otras formas de presentación

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.



Other forms of presentation

Boneless Ham

All types of Trevélez Ham can be offered boneless, either cut or completely clean, in halves or whole.

Sliced Ham

More than 18 months.



Más de **17**
de Curación

Más de **20**
de Curación

Más de **23**
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.

The Specific Designation of Ham from Trevélez

All selected pieces are subject to severe controls by the Regulatory Council. This constant monitoring guarantees a homogeneous quality and a reduced salt content without using any artificial additives or preservatives. The ripening range stretches from 17 to more than 23 months of natural ripening.

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.

Other forms of presentation

Grand Reserve Palette
More than 10 months of ripening.

Duroc Palette
More than 10 months of ripening.

Boneless or portioned Ham
All types of Alpujarra Ham can be offered boneless, either cut or completely clean, in halves or whole.



RESERVA
Más de **16**
de Curación

GRAN RESERVA
Más de **18**
de Curación

DUROC
Más de **24**
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".

Alpujarra Ham

They are the typical hams of the Alpujarra. Starting from white pig (female), it is characterized by being ripened by hand and naturally, without nitrifiers or preservatives, at an altitude of more than 1,250 m, in the natural park of Sierra Nevada. Its ripening time is between 16 months and 24 months. And they are subject to the controls of the guarantee brand "Jamón de la Alpujarra".



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.

Other forms of presentation

Iberian "Cebo" shoulder 50%
More than 16 months of ripening.

Iberian acorn-fed shoulder
50-75-100%
More than 24 months of ripening.

Country Iberian "Cebo" shoulder
50-75-100%
More than 20 months of ripening.

Boneless or portioned ham
All types of Iberian Ham can be offered boneless, either cut or completely clean, in halves or whole.



BELLOTA 100% IBÉRICO
Más de **36** de Curación

BELLOTA 50 - 75 % IBÉRICO
Más de **36** de Curación

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

CEBO IBÉRICO
Más de **24** 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.

Iberian Ham

Selected from those pastures with more acorns by our expert craftsmen, they are ripened naturally in the incomparable setting of the Sierra Nevada natural park, with the right amount of salt and without additives or preservatives.

A luxury for the palate.

