

L' authentique jambon de l'Alpujarra

Der echte Schinken aus La Alpujarra



Artisans Jambonniers depuis 1930

Neuf décennies de travail minutieux et constant ont contribué à bâtir ce qu'est aujourd'hui Jamones de Juviles, une entreprise familiale qui continue de transmettre et maintenir depuis quatre générations le savoir de l'artisan maître jambonnier, un héritage qui se manifeste dans chaque pièce sortant de ses séchoirs pour le délice des palais les plus exigeants.

Meister der handwerklichen Herstellung von Schinken seit 1930

Neun Jahrzehnten des unermüdelichen Arbeitseinsatzes und der sorgfältigen Anwendung traditioneller Verfahren ist es zu verdanken, dass sich Jamones de Juviles zu einem erfolgreichen Familienbetrieb entwickelt hat, in dem auch heute noch die im Laufe von vier Generationen angesammelte Erfahrung im Handwerk der Schinkenherstellung bewahrt und weitervermittelt wird. Dieses handwerkliche Vermächtnis spiegelt sich an jedem einzelnen Schinken, der die Trockenräume dieses Unternehmens verlässt, wider und verleiht dem Schinken dieses Unternehmens jenes einzigartige Aroma, das selbst die anspruchsvollsten Gourmets zum Schwärmen bringt.



Tradition familiale

Quatre générations d'experts artisans dans le séchage naturel du jambon sont les garants de la qualité de nos produits.

La connaissance de l'environnement naturel et de son influence sur le jambon, le temps juste en sel pour chaque pièce, l'emplacement précis dans les séchoirs à chaque étape du processus est une tâche que seuls nos maîtres jambonniers connaissent et c'est précisément le secret du meilleur jambon de Juviles.

Unsere langjährige Familientradition

Vier Generationen von Meistern im Handwerk der natürlichen Reifung von Schinken bürgen für die Qualität unserer Produkte.

Eine umfassende Kenntnis unserer natürlichen Umweltbedingungen und des Einflusses, den diese auf die Qualität des Schinkens ausüben, sowie das Wissen um genau die richtige Dauer, für die jeder Schinken in Salz zu legen ist und um die konkrete Stelle im Trockenraum, an der jedes Schinkenstück im Laufe des Heranreifens zu hängen hat, bildet die Grundlage der Arbeit unserer Handwerksmeister und ist das gut gehütete Geheimnis, das den Schinken von Jamones de Juviles zu einer ganz besonderen Köstlichkeit macht.



Quatre générations d'artisans jambonniers

Vier Generationen von Meistern des Handwerks der Schinkenherstellung





installations

UNSERE ANLAGEN



Installations

Jamones de Juviles compte plus de 10 000 m² de séchoirs naturels dotés des moyens techniques les plus avancés du moment.

Des contrôles sanitaires rigoureux et son incomparable situation dans le Parc Naturel de la Sierra Nevada, à 1250 m d'altitude, garantissent un processus idéal de séchage naturel.

Unsere Anlagen

Jamones de Juviles verfügt über Trockenräume für die natürliche Reifung des Schinkens mit mehr als 10.000 m², die mit den fortschrittlichsten und dem aktuellsten Stand entsprechenden technischen Hilfsmitteln ausgestattet sind.

Strengste Gesundheitskontrollen und der perfekte Standort unserer Anlagen auf einer Höhe von 1.250 m, inmitten des Naturschutzgebiets der Sierra Nevada, gewährleisten, dass unsere Schinken unter idealen Bedingungen auf ganz natürliche Weise heranreifen können.

PARC NATUREL DE LA SIERRA NEVADA

Das Naturschutzgebiet der Sierra Nevada

environnement
NATUREL

UNSERE NATÜRLICHE UMWELT



Séchage naturel

En plein Parc Naturel de la Sierra Nevada, recevant les vents Cierzos provenant des hauts sommets de la sierra, se niche le village de Juviles à 1250 m d'altitude et dans ce site incomparable, les séchoirs de Jamones de Juviles.

Cette enclave naturelle privilégiée permet la prolifération de la flore riche et variée de toute la région méditerranéenne. Ces caractéristiques singulières influent de manière décisive sur le Séchage Naturel de nos jambons, leur arôme et la couleur caractéristique de leur tranche.

Nous sommes sûrs que vous apprécierez de savourer une fine tranche chargée de nuances délicates. Un authentique plaisir pour les sens.

Natürliche Reifung

Die Trockenanlagen von Jamones de Juviles befinden sich in der gleichnamigen Ortschaft, auf 1.250 m Höhe und inmitten der unvergleichlich schönen Landschaft des Naturparks der Sierra de Nevada. Der aus den höchsten Gipfeln wehende, trockene Nordwind, der sogenannte „Cierzo“, macht diese Gegend zu einem idealen Standort für unser Werk. In der unverfälschten Natur der landschaftlichen Umgebung gedeiht eine reichhaltige und vielseitige Mittelmeervegetation. Die in dieser Umgebung herrschenden besonderen Umweltbedingungen üben einen entscheidenden Einfluss auf die perfekte natürliche Reifung unseres Schinkens aus und verleihen ihm seine hervorragenden Aromen und seine im Anschnitt zutage tretende charakteristische Farbe.

Wir sind sicher, dass Sie es genießen werden, unseren Schinken, der Sie mit einer Vielzahl zarter Geschmacksnuancen verführen wird, in hauchdünn geschnittenen Scheiben zu verkosten. Ein wahres Erlebnis für alle Ihre Sinne!

JAMBON DE *Trevélez*

SCHINKEN AUS TREVELEZ

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Geschützte Herkunftsbezeichnung



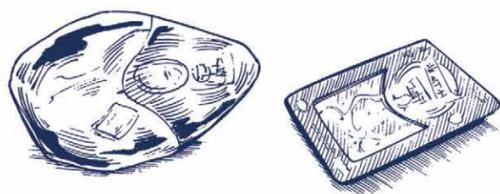
Autres formes de présentation

Jambon Désossé

Tous les types de Jambon de Trevélez peuvent être proposés désossés, soit en tranches soit complètement propres, en moitié ou entier.

Jambon Tranché

Plus de 18 mois.



Andere Verkaufsformate

Entbeintter Schinken

Alle Arten des Schinkens aus Trevélez werden auch in entbeintter Form, aufgeschnitten oder ohne Knochen und entschwartet, in Hälften oder im Ganzen angeboten.

Schinken in Scheiben

Mehr als 18 Monate gereift.



Plus de **17**
de Séchage
Mehr als 17
Monate gereift

Plus de **20**
de Séchage
Mehr als 20
Monate gereift

Plus de **23**
de Séchage
Mehr als 23
Monate gereift

Dénomination Spécifique Jambon de Trevélez

Toutes les pièces sélectionnées sont soumises à des contrôles rigoureux de la part du Conseil Régulateur.

Ce suivi constant garantit une qualité homogène et une teneur réduite en sel sans utiliser aucun additif ou conservateur artificiel. Les séchages vont de 17 à plus de 23 mois de Séchage Naturel.

Spezifische Herkunftsbezeichnung Schinken aus Trevélez

Alle ausgewählten Schinken werden strengen Kontrollen durch den für die Verleihung des Qualitätssiegels zuständigen Regulierungsrat unterzogen.

Diese ständige Überwachung gewährleistet eine einheitliche Qualität, einen möglichst geringen Salzgehalt und die Reifung der Schinken ohne Zugabe von Zusatzstoffen und künstlichen Konservierungsmitteln. Die natürliche Reifung dauert zwischen 17 und 23 Monaten.

JAMBON DE l'Alpujarra

SCHINKEN AUS LA ALPUJARRA



Autres formes de présentation

Epaule Grande Réserve
Plus de 10 mois de séchage.

Epaule Duroc
Plus de 10 mois de séchage.

Jambon Desossé ou en portions
Tous les types de Jambon de l'Alpujarra peuvent être proposés désossés, soit en tranches soit complètement propres, en moitié ou entier.

Andere Verkaufsformate

Vorderlauf Gran Reserva
Mehr als 10 Monate gereift.

Vorderlauf vom Duroc-Schwein
Mehr als 10 Monate gereift

**Entbeint Schinken im Ganzen
oder portioniert**

Alle Arten des Schinkens aus La Alpujarra werden entbeint, aufgeschnitten oder ohne Knochen und entschwartet, in Hälften oder im Ganzen angeboten.



RESERVE
Plus de **16**
de Séchage
RESERVA Mehr als 16
Monate gereift

GRAN RESERVE
Plus de **18**
de Séchage
GRAN RESERVA
Mehr als 18 Monate
gereift

DUROC
Plus de **24**
de Séchage
VOM DUROC-SCHWEIN
Mehr als 24 Monate
gereift

Jambon de l'Alpujarra

Ce sont les jambons typiques de l'Alpujarra. A partir de porc blanc (femelle), il se caractérise par son séchage artisanal et au naturel, sans nitrites et conservateurs, à plus de 1250 m d'altitude, en plein parc naturel de la Sierra Nevada. Leur temps de séchage est compris entre 16 et 24 mois. Et ils sont soumis aux contrôles de la marque de garantie "Jamón de la Alpujarra".

Schinken aus La Alpujarra

Die Schinken der Herkunftsbezeichnung "Schinken aus La Alpujarra" werden aus dem Fleisch des gewöhnlichen weißen Hausschweins (der weiblichen Tiere) hergestellt. Kennzeichnend für diese Schinkenart ist die natürliche Reifung ohne Zugabe von Nitritpökelsalzen und Konservierungsmitteln. Die Reifung erfolgt in Trockenräumen, die sich inmitten des Naturschutzgebiets der Sierra Nevada in einer Höhe von 1.250 m befinden. Die Reifungsdauer beträgt zwischen 16 und 24 Monaten. Während dieser Zeit werden die Schinken zur Überwachung der an die Marke "Schinken aus La Alpujarra" gestellten Qualitätsanforderungen ständigen Kontrollen unterzogen.



JAMBON Ibérique

IBÉRICO-SCHINKEN



Autres formes de présentation

Epaule Ibérique de Cebo 50%
Plus de 16 mois de séchage.

Epaule Ibérique Bellota 50-75-100%
Más de 24 meses de curación.

Epaule Ibérique Cebo Campo 50-75-100%
Plus de 20 mois de séchage.

Jambon Désossé ou en portions
Tous les types de Jambon Ibériques peuvent être proposés désossés, soit en tranches soit complètement propres, en moitié ou entier

Andere Verkaufsformate

Ibérico-Mastschinken 50% vom Vorderlauf
Mehr als 16 Monate gereift.

Ibérico-Bellotaschinken 50-75-100% vom Vorderlauf
Mehr als 24 Monate gereift.

Ibérico-Mastschinken 50-75-100% vom Vorderlauf des Freiland Schweins
Mehr als 20 Monate gereift.

Entbeint Schinken im Ganzen oder portioniert
Alle Arten des Ibérico-Schinkens werden entbeint, aufgeschnitten oder ohne Knochen und entschwartet, in Hälften oder im Ganzen angeboten.

BELLOTA 100% IBÉRICO
Plus de **36** de Séchage
IBÉRICO-BELLOTASCHINKEN 100%
Mehr als 36 Monate gereift

BELLOTA 50 - 75% IBÉRICO
Plus de **36** de Séchage
IBÉRICO-BELLOTASCHINKEN 50 - 75%
Mehr als 36 Monate gereift

CEBO CAMPO IBÉRICO
Plus de **30** de Séchage
IBÉRICO-MASTSCHINKEN VOM FREILANDSCHWEIN
Mehr als 30 Monate gereift

CEBO IBÉRICO
Plus de **24** de Séchage
IBÉRICO-MASTSCHINKEN
Mehr als 24 Monate gereift

Jambon Ibérique

Sélectionnés sur les pâturages les plus riches en glands par nos experts artisans, ils sont séchés de manière naturelle dans le cadre incomparable du parc naturel de la Sierra Nevada, avec le juste point de sel et sans additifs ni conservateurs.

Tout un luxe pour le palais.

Ibérico Schinken

Dieser Schinken wird aus dem Fleisch von Schweinen hergestellt, die sich auf den Weiden hauptsächlich von Eicheln ernähren und von unseren erfahrenen Handwerksmeistern sorgfältig ausgewählt werden. Der Schinken wird dann in unseren Trockenräumen im Naturschutzgebiet der Sierra Nevada einer natürlichen Reifung ohne Zugabe von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln unterzogen. Dabei wird außerdem darauf geachtet, dass der Salzgehalt des Schinkens so niedrig wie möglich ist.

Ein wahrer Luxus für Ihren Gaumen.

