



Fundación Jamón Serrano



Sello de la Fundación,
sello de calidad y garantía



www.fundacionserrano.org
info@fundacionserrano.org
 915 547 045



Jamón Serrano de la Fundación, tradición con garantías



El secreto mejor guardado



No todo el Jamón es Jamón Serrano

Solamente el Jamón que **cumple las exigencias de la E.T.G** (Especialidad Tradicional Garantizada) puede denominarse Jamón Serrano.

Solamente el Jamón Serrano está sometido a **rigurosos sistemas de control** que garantizan:

- **Curación de más de 7 meses**
- **Control del proceso**, desde las condiciones de la materia prima hasta la calidad del producto terminado

Solamente el Jamón Serrano ofrece garantía de calidad: Jamón Serrano, el producto de confianza.

Si no quieres equivocarte... al menos que sea Serrano



Ni Todo el Jamón Serrano puede ser de la Fundación

Para obtener este reconocimiento, los Jamones Serranos deben:

- Garantizar mayores tiempos de curación, de lo que informan en sus etiquetas:
 - **Gran reserva:** Curación de **más de 15 meses**
 - **Reserva:** Curación de **más de 12 meses**
 - **Loncheado:** Curación de **más de 10 meses**
- Estar sometido a controles de calidad más exigentes realizados por los inspectores de la Fundación del Jamón Serrano.
- Estar elaborado íntegramente en España.

Todo ello nos ofrece el Jamón Serrano de la **más alta gama y máxima calidad**. Solamente los mejores Jamones Serranos pueden comercializarse con la contraetiqueta de la Fundación del Jamón Serrano.

Engánchate a una vida Serrana

Jamón Serrano, nutritivo ante todo:

El Jamón Serrano aporta:

Proteínas de alto valor biológico --> Favorecen el crecimiento

Grasas insaturadas --> Valor cardiosaludable

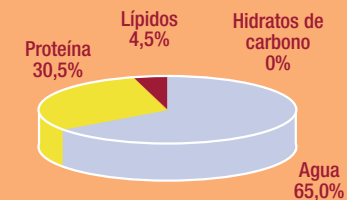
Vitaminas del grupo B --> Favorecen un mejor funcionamiento del sistema inmunitario

Minerales:

Hierro --> Colabora en la prevención de la anemia

Zinc --> De interés para el desarrollo intelectual

Magnesio --> que ayuda a cubrir las necesidades de la dieta



Además:

• Tiene un buen **equilibrio lipídico**, que puede colaborar en la disminución de los niveles de colesterol malo en sangre

• En 100 g de Jamón Serrano **sólo hay 160 kcal**. Por lo que se puede incluir en la dieta de personas que quieran adelgazar.



...Y recomendado para todos

NIÑOS:

Por colaborar en el crecimiento y desarrollo muscular y en la adecuada formación de células sanguíneas.

ADOLESCENTES:

Por colaborar en el desarrollo muscular del "Tirón puberal" y por favorecer el rendimiento intelectual.

DEPORTISTAS:

Por colaborar en la recuperación del cansancio muscular tras los entrenamientos o competiciones.

MUJERES:

Por colaborar en la prevención de la aparición de la anemia.