



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

Comment reconnaître un Jambon Consorcio Serrano?

Vous pourrez toujours reconnaître le Jambon Consorcio Serrano:

- Par l'Exclusive Signature S.
- Par l'étiquette de contrôle numérotée.
- Par le logotype du Consorcio del Jamón Serrano Español.

1

Code individuel pour chaque jambon



2

Étiquette avec Logotype.



3

Exclusive Signature S.



Les raisons

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

Quels sont les traits caractéristiques d'un Jambon Consorcio Serrano?

- **Tradition et authenticité.** Le jambon serrano est un élément essentiel de la gastronomie et de la culture Espagnole elle-même.
- **Savoir Faire.** Résultat de l'expérience accumulée tout au long des siècles par les meilleurs maîtres-ès-jambons.
- **Produit 100% espagnol.** Produit toujours élaboré en Espagne et avec de la matière première 100% espagnole.
- **Un Jambon Unique.** Les Jambons Consorcio Serrano, avec un affinage minimum de 9 mois, se distinguent par leur aspect, leur texture, leur odeur et leur saveur ; et par une présentation impeccable.
- **Sélection.** Nous sélectionnons les jambons un par un. Seuls les meilleurs jambons serranos peuvent être commercialisés comme Consorcio Serrano.
- **Contrôle de Qualité.** Un audit annuel de toutes les usines des membres accompagnés de l'inspection continue durant tout le processus sont la garantie de la qualité des jambons Consorcio Serrano.
- **Un sceau exclusif.** Seuls les jambons Consorcio Serrano sont marqués au fer rouge avec leur Exclusive Signature S et portent une étiquette de contrôle émise par le Consorcio del Jamón Serrano Español au moyen d'une numérotation qui certifie qu'ils ont été produits en accord avec un rigoureux processus d'élaboration.
- **Expérience.** Avec plus de 20 années de promotion de l'exportation de jambons Consorcio Serrano de grande qualité dans plus de 80 pays.
- **Respaldo.** Les meilleures entreprises productrices de jambons d'Espagne, toutes dûment certifiées, appartiennent au Consorcio del Jamón Serrano Español.

Qu'est-ce que le Consorcio del Jamón Serrano Español?

C'est une association des meilleures entreprises productrices de jambons en Espagne qui garantit que tout Jambon Serrano commercialisé sous l'identification Consorcio Serrano respecte les normes de qualité les plus exigeantes.

Seule une production limitée de jambons est digne de l'Exclusive Signature S.

Que garantit un jambon Consorcio Serrano?

La sélection pièce par pièce fait que tous les jambons Consorcio Serrano maintiennent des caractéristiques de qualité, de texture et de saveur homogènes, ce qui garantit la satisfaction et la fidélité du consommateur final.



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

Formats du Jambon Consorcio Serrano

PATTE



TRADITIONNEL



BLOC



DEMI-BLOC



BARQUETTE



GARANTÍAS DEL JAMÓN Consorcio Serrano

PAYS D'ORIGINE	Espagne
PROCESSUS DE SALAISON	6 à 15 jours
AFFINAGE	9 à 24 mois
CERTIFICATION PRIVÉE	Consorcio del Jamón Serrano Español
CERTIFICATION EUROPÉENNE	E.T.G.
POIDS DE LA PIÈCE (AVEC OS)	À partir de 6,5 Kg
TEXTURE	Ferme
COULEUR	Pourpre
SAVEUR	Intense

CERTIFICATIONS QUE GARANTISSENT LE MARQUAGE AU FER ROUGE ET L'ÉTIQUETTE DE CONTRÔLE DU JAMBON Consorcio Serrano

ORIGINE DE LA DÉNOMINATION	Caractère traditionnel, historique, et avec un label de qualité privé.
NORMES DE RÉFÉRENCE	Règlement 509/06 communautaire. Normes de qualités privées (dernière modif. 31/05/02)
IDENTIFICATION DE QUALITÉ	Marquage au fer rouge sur le produit final (pièce entière) Étiquette de contrôle numérotée. Logotype du Consorcio del Jamón Serrano Español. Signe Distinctif communautaire générique "E.T.G."
DOMAINE D'ACTION DE LA PROTECTION LÉGALE	Dans toute l'U.E. et comme marque enregistrée dans la majorité des pays tiers.
ORIGINE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE (JAMBON FRAIS/CONGELÉ)	Seulement espagnole.
LIEU D'ÉLABORATION	Espagne.
DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE EXIGÉE	36 semaines constatées par des inspections périodiques (252 jours). (Moyenne constatée de 48 semaines)
PERTE MINIMALE EXIGÉE (/POIDS VIANDE FRAÎCHE)	34%
CONTENU GRAS. (ÉPAISSEUR DE GRAISSE À LA CONFLUENCE DU GRAS-SET ET DE LA POINTE)	Minimum 1 cm. En outre, évaluation du contenu gras de la pièce dans son ensemble au moment de l'inspection.
LEGI SLACIÓN SOBRE CONSERVANTES	Seuls acceptés : e-250; e-252; e-300. (dans les limites fixées par la directive communautaire 95/2).
PRÉSENTATION DU PRODUIT FINAL	Jambon entier coupe en "v" (av./p. et s./p.) Toutes les modalités en désossé (sauf les portions en 1/4). Semi désossé. Tranché.
SYSTÈME DE CONTRÔLE	Certification de produit par organisme accrédité EN-45011. Audit périodique de processus CONSORCIO dans chaque établissement d'élaboration. Inspection finale du produit, PIÈCE PAR PIÈCE .
NOMBRE DE PIÈCES CONTRÔLÉES POUR L'EXPORTATION	625.000 estimation annuelle

www.consorcioserrano.com



SUR LE JAMBON ON PEUT OBSERVER LE "S" DU CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL MARQUÉ AU FER ROUGE, ET L'ÉTIQUETTE DE CONTRÔLE NUMÉROTÉE, QUI SONT LES GARANTIES AUXQUELLES TOUT BON COMMERÇANT ET CONSOMMATEUR EXIGEANT FONT CONFIANCE.