

LE JAMBON CONSORCIO SERRANO

LES FRANÇAIS L'ONT VRAIMENT ADOPTÉ !



Consorcio Serrano



LE CONSORCIO SERRANO, L'HISTOIRE D'UN PRODUIT D'EXCEPTION

Le jambon cru, produit qui trouve ses racines dans l'histoire de l'Espagne, est digne d'être considéré comme un élément essentiel de sa culture. Les Celtes vénéraient déjà le cochon, objet de culte, et en avaient fait un pilier de leur alimentation. Dès le II^{ème} siècle avant Jésus Christ, sous l'Empire Romain, on trouve les premières références écrites concernant la salaison et la conservation de la viande de porc. Puis, au fil des siècles, on assiste au développement d'une méthode traditionnelle de séchage, tirant parti des atouts climatologiques naturels que représente l'air froid et sec des montagnes (sierra en Espagne), d'où est issu ce produit si exceptionnel connu sous le nom de jambon Serrano. Le jambon Serrano, à haute teneur en protéines, minéraux et vitamines, est devenu l'un des éléments essentiels de l'alimentation méditerranéenne.

L'art de saler et sécher les jambons est un héritage gastronomique qui a survécu à travers le temps. Le Consorcio Serrano, depuis sa création il y a 20 ans, et les entreprises adhérentes veillent au respect de la qualité du Consorcio Serrano et à ce que son élaboration, modernisée, suive néanmoins la méthode traditionnelle des « maîtres jambonniers ».

En quelques années, ce produit clé de la gastronomie espagnole est devenu un favori de nos assiettes !





A L’AFFICHE DE NOMBREUX RESTAURANTS ET BARS EN VOGUE ET PRÉSENT DANS LES RAYONS DE NOS POINTS DE VENTE FAVORIS, LE JAMBON CONSORCIO SERRANO A SU SE FAIRE APPRÉCIER DES FRANÇAIS AU POINT D’APPARTENIR DÉSORMAIS À NOTRE QUOTIDIEN CULINAIRE.

D’INCOMPARABLES ATOUTS

Il a vraiment du goût, le fameux Consorcio Serrano. Un goût prononcé, un petit parfum de noisette très consensuel qui lui donne toute sa personnalité. On aime aussi sa texture si délicieusement fondante sous le palais. Et on apprécie sa chair salée juste ce qu’il faut, un bon point pour notre santé.

D’ailleurs ses qualités nutritionnelles sont reconnues :

- les protéines qui apportent tous les acides aminés essentiels que l’organisme ne peut pas synthétiser,
- les acides gras, en particulier l’acide oléique, qui aident à améliorer le niveau du mauvais cholestérol,
- c’est une source naturelle de sodium,
- des vitamines du groupe B (B1, B3 et B6) fondamentales pour le bon fonctionnement de notre métabolisme et qui aident à la prévention des maladies cardiovasculaires,
- des minéraux : calcium, phosphore, zinc et fer.

UN LABEL QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

Pour disposer à coup sûr d’un jambon Serrano au top de la qualité, exigez le Label Consorcio Serrano.

Un label unique qui garantit un produit élaboré selon les règles de l’art :

- des jambons d’origine 100% espagnole,
- un savoir-faire séculaire unique des maîtres jambonniers,
- un contrôle qualité pièce par pièce,
- un temps d’affinage de 9 mois minimum, pour respecter le rythme des saisons, critère essentiel à l’obtention de cette saveur et ce moelleux tant appréciés.

L’un des points forts, et non des moindres, du véritable Consorcio Serrano, c’est l’exigence extrême qui préside à chaque étape de son élaboration. Ces normes strictes ont été établies par le Consorcio del Jamón Serrano Español, une association volontaire de producteurs, qui s’engage depuis 20 ans pour l’authenticité, la qualité et la promotion hors frontières de ce produit emblématique.



La qualité Consorcio Serrano est attestée par un sceau en forme de « S » figurant sur la couenne des jambons entiers ou en logo sur les emballages. Le Label Consorcio signe la garantie d’un jambon sain, authentique et de grande qualité.

Le Consorcio Serrano c’est :

- Une saveur gustative incomparable
- Un savoir-faire unique
- Un label qui fait toute la différence
- Un produit gastronomique qui fait partie de notre quotidien

LES AMATEURS QUI FONT TRANCHER LEUR CONSORCIO SERRANO CHEZ LE BOUCHER CHARCUTIER OU AU RAYON COUPE DU SUPERMARCHÉ ONT DÉCOUVERT UNE NOUVELLE ASTUCE : LA PRÉSENTATION EN BARQUETTE.

Au rayon frais de votre magasin, il suffit de repérer le fameux logo rouge en forme de « S » qui figure sur l'emballage.

Ainsi, vous avez l'assurance de retrouver immédiatement sous une présentation ultra-pratique, le meilleur du Consorcio Serrano.

Autre avantage : cette barquette, avant ouverture, se conserve jusqu'à 8 semaines au réfrigérateur.

Pensez-y ! De même qu'en Espagne on garde toujours à la maison un jambon entier pour en prélever quelques tranches lorsque l'occasion se présente, ayez toujours dans votre réfrigérateur quelques barquettes

de Consorcio Serrano. Une bonne formule pour n'être jamais pris au dépourvu et régaler vos proches.

Disponibles en GMS au rayon libre service.

ADOPTER LE CONSORCIO SERRANO EN BARQUETTE C'EST JOUER LA GOURMANDISE ET LA CONVIVIALITÉ À TOUS LES INSTANTS.





DE TOUTES LES OCCASIONS ET DE TOUTES LES SAISONS, ABORDABLE, FACILE À TROUVER ET À CONSERVER, CE CHAMPION DU GOÛT SE RÉVÈLE IMBATTABLE POUR UNE CONSOMMATION AU QUOTIDIEN TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

A court d'idées pour le menu du soir ? Un apéritif pour les copains ? Le brunch de dimanche ? Des amis qui débarquent à l'improviste ? Le Consorcio Serrano est votre meilleur allié.

PROPOSEZ-LE :

- en tapas, sous forme de tranchettes, de bouchées ou de brochettes
- sur une tranche de pain grillé frottée d'huile d'olive, de tomate et d'ail
- en entrée avec du melon, des figues ou de la mangue pas trop mûre
- croustillant, sur un potage velouté chaud ou froid
- avec une brouillade d'œufs, une omelette ou une poêlée de champignons
- dans vos salades et assiettes composées
- pour accompagner des légumes, sautés, en purée ou en gratin
- sous forme de sandwiches ou de wraps, pour des en-cas pleins de saveurs ...

Encore plus d'idées ?

Voici 3 délicieuses recettes exclusives élaborées avec le jambon Consorcio Serrano.

Aussi savoureuses que faciles à réaliser :

EXIGEZ LE LABEL CONSORCIO SERRANO ET INVITEZ À VOTRE TABLE LE PLUS SAIN ET LE PLUS « GOÛTEUX » DES JAMBONS CRUS. EN TOUTES CIRCONSTANCES ET POUR UN PLAISIR DE TOUS LES JOURS.

Le saviez-vous ?

En Espagne, on consomme 5-6 kilos de Jambon Serrano par habitant !



CRÈME DE POTIRON AU JAMBON CONSORCIO SERRANO

LE CROUSTILLANT DE CET EXCELLENT JAMBON ESPAGNOL CONTRASTE AVEC LA DOUCEUR D'UN VELOUTÉ AU POTIRON

Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn

INGRÉDIENTS - pour 4 personnes

200 g de tranches de Jambon Consorcio Serrano
500 g de potiron
500 ml de crème fraîche
100 g de fromage de brebis type manchego
Sel, poivre, noix de muscade

RÉALISATION

Nettoyer, peler et faire cuire le potiron, éliminer la partie filandreuse et couper la chair en morceaux. Ajouter 1/3 de litre d'eau et faire cuire à couvert environ 20 mn à feu moyen. Ajouter la crème, le sel, le poivre et un peu de noix de muscade. Passer au mixer. Couper les tranches de Jambon Consorcio Serrano en deux et les faire dorer au four sur un papier cuisson jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Verser le velouté dans des bols individuels et décorer avec 2 croustillants de jambon accompagnés de copeaux de fromage.



ÉVENTAIL DE JAMBON SERRANO LABEL CONSORCIO, POMMES DE TERRE FARCIES À LA NOISETTE

UNE RECETTE TRÈS ABORDABLE QUI MET EN VALEUR LES SAVEURS DU CONSORCIO SERRANO ET SON INCOMPARABLE PETIT GOÛT DE NOISETTE.

Très facile à réaliser, cette recette met en valeur les saveurs du Jambon Consorcio Serrano et son petit goût de noisette.

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

INGRÉDIENTS - pour 4 personnes

8 tranches de Jambon Consorcio Serrano
 8 pommes de terre moyennes
 300 g de fromage blanc lisse
 10 brins de ciboulette
 20 noisettes entières décortiquées non salées
 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
 Sel, piment d'Espelette

Accompagnement : une salade de roquette, cerfeuil

RÉALISATION

La farce : concasser grossièrement les noisettes et les faire blondir à sec, à la poêle.

Les mélanger au fromage blanc ; ajouter l'huile de noisette, une pincée de piment et la ciboulette ciselée.

Les pommes de terre : bien les laver et les faire cuire entières, avec leur peau à four 220° (th7°) pendant 35 mn environ. Puis, avec un couteau entailler tout le tour de la partie supérieure et creuser légèrement la chair à l'aide d'une cuillère.

PRÉSENTATION

Disposer la farce dans chaque pomme de terre bien chaude et dresser en éventail une tranche de Jambon Consorcio Serrano.

Servir accompagné d'une salade d'herbes.



ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES ET JAMBON CONSORCIO SERRANO

POUR UN BRUNCH OU UN REPAS IMPROVISÉ, UNE RECETTE SIMPLISSIME ET CHIC QUI RÉGALERA VOS AMIS.

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

6 belles tranches de Jambon Consorcio Serrano
6 tranches de pain de mie
9 œufs
1 petite boîte de brisures de truffes (12g)
50 g de beurre
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
Sel, poivre du moulin

RÉALISATION

Disposer les tranches de Jambon Consorcio Serrano sur les assiettes de service, à température ambiante ; faire toaster le pain de mie et le couper en triangles. Casser les œufs dans un grand bol. Saler, poivrer, ajouter les brisures de truffes et leur jus et battre le tout au fouet. Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre.

Verser les œufs et maintenir sur feux doux en tournant sans cesse avec une spatule pour décoller le mélange du fond et des parois de la casserole, jusqu'à consistance de crème onctueuse. Ajouter la crème fraîche et cuire encore 1 minute en tournant. Verser les œufs brouillés dans des verrines, disposer les toasts et servir aussitôt.

CONSEILS GOURMANDS

Les brisures de truffes donneront à vos œufs le délicieux parfum de la truffe entière, mais choisissez une marque de qualité. Pour une version encore plus économique, vous pouvez les remplacer par des olives noires finement hachées.

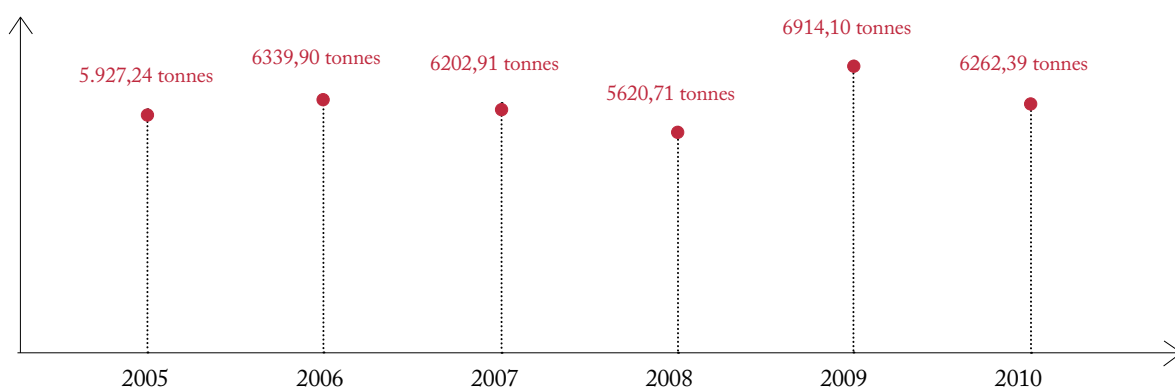
En 2010, l'Espagne a exporté en France 6.262,39 tonnes de jambon sec (Iberique, Serrano, Consorcio) soit 27,6% de la totalité de jambons secs exportés par l'Espagne dans le monde. La France représente le second marché le plus important pour l'Espagne.

Le Jambon Consorcio Serrano représente 15% de la totalité des exportations espagnoles de jambon sec. Une des tâches les plus importantes du Consorcio del

Jamón Serrano Español est la promotion internationale de la qualité du Consorcio Serrano sur les marchés internationaux.

LE CONSORCIO SERRANO, DÉSORMAIS PRÉSENT DANS PLUS DE 60 PAYS EST UNE RÉFÉRENCE INTERNATIONALE DANS LE DOMAINE DE L'AUTHENTIQUE JAMBON SERRANO ESPAGNOL.

Évolution de l'exportation espagnole de jambon sec vers la France



LE JAMBON CONSORCIO SERRANO

Dossier de presse 2011



Vianova Ankea - Deborah Zeitoun . Tél : 01 53 32 28 71 . deborah.zeitoun@vianova-rp.com