

Cinco Jotas abre el día 14 en Jabugo su centro de visitas para dar a conocer su proceso de elaboración

Noticias

En el itinerario se descubrirá la historia de los fundadores en un novedoso circuito expositivo y los secretos de elaboración del jamón de bellota

Cinco Jotas, marca con más de 130 años de experiencia elaborando jamón de bellota cien por cien ibérico, presenta el jueves 14 por "primera vez en su historia" un nuevo centro de visitas abierto al público donde se podrá conocer de primera mano los orígenes, el proceso de elaboración y el entorno en el que se elaboran sus productos.

El director de comunicación corporativa de Grupo Osborne, Iván Llanza, ofrecerá una exclusiva visita guiada a los medios de comunicación. En el itinerario se descubrirá la historia de los fundadores en un novedoso circuito expositivo y los secretos de elaboración del jamón de bellota cien por cien ibérico en las centenarias Bodegas de la marca, hasta ahora nunca abiertas al público. Para finalizar, se podrá disfrutar de una apetitosa degustación de productos Cinco Jotas maridada con tinto crianza/vino jerez.

Cinco Jotas es una marca legendaria, con más de 130 años de experiencia en conservar "la pureza y autenticidad de los mejores productos del cerdo de bellota cien por cien ibérico del mundo". Y es que una de las claves del éxito en Cinco Jotas, es que "desde siempre ha criado a sus cerdos en libertad".

La dehesa es el espacio natural en el que el cerdo cien por cien ibérico consigue toda su calidad. "Sin su geografía particular, no se conseguiría esa distinguida casta", ha informado la empresa en una nota de prensa. El cerdo cien por cien ibérico es un animal autóctono que se ha ido adaptando a lo largo del tiempo a las dehesas manejadas por los hombres.

Asimismo, destacan que el pueblo de Jabugo es un enclave "único" para la curación de nuestro su jamón. Situado a una altitud de 658 metros en el Parque Natural de Sierra Aracena y Picos de Aroche, fue declarado Reserva de la Biosfera Dehesas de Sierra Morena por la Unesco.

Las intensas lluvias acompañadas de un clima suave y los vientos procedentes del Atlántico, convierten a éste en el lugar "perfecto" para obtener lo que algunos denominan "el mejor jamón del mundo".

Cinco Jotas cuenta desde su nacimiento en Jabugo, con los conocimientos y la sabiduría, heredada de la gente local para la elaboración del jamón de bellota cien por cien ibérico.

Europa Press