

LA D.O.P. JAMÓN DE TERUEL ELIGE A LA CHEF 3 ESTRELLAS MICHELIN, ELENA ARZAK, PARA REALZAR SU INIGUALABLE SABOR

- La Feria Alimentaria (Barcelona) servirá como punto de partida para seguir poniendo en relieve el sello de calidad de la Unión Europea durante este tercer año de campaña.

Marzo 2024. La D.O.P. Jamón de Teruel inicia su último año de la campaña “Marcada a Frío”, enmarcada dentro de un plan de promoción europeo que destaca la excelencia gastronómica de este producto y pone en relieve la excepcionalidad de su sabor.

En año, la D.O.P. Jamón de Teruel busca “marcar a fuego” su estrella colaborando con la chef Elena Arzak en el marco de la próxima Feria Alimentaria en Barcelona. Elena, apasionada y determinada, dirige junto con su padre el restaurante Arzak en Donostia, San Sebastián, que luce tres Estrellas Michelin y atesora más de 120 años de historia. Este evento, marcará el inicio de un año repleto de actividades diseñadas para resaltar la excelencia gastronómica de este producto insignia.

El encuentro entre la D.O.P. Jamón de Teruel y Elena Arzak tendrá lugar en el stand 701 del pabellón 3, nivel 0, calle 3 de la Feria Alimentaria de Barcelona a las 12.00h, que se celebra en el Recinto Gran Vía y se llevará a cabo del 19 al 22 de marzo.

La combinación de la experiencia de Arzak y la calidad incomparable de este producto promete ofrecer una experiencia culinaria excepcional para los visitantes de la Feria Alimentaria, que podrán conocer las características organolépticas del Jamón de Teruel D.O.P. y su versatilidad culinaria.

ELENA ARZAK Y D.O.P. JAMÓN DE TERUEL: UNA SÓLIDA ALIANZA DESDE 2017.

Este equipo comenzó su relación en el año 2017 en el Concurso de Calidad de Jamón de Teruel y es ahora cuando formalizan su relación uniendo las habilidades culinarias de la chef de estrella Michelin y el saber hacer de este singular producto.

En la próxima feria Alimentaria de Barcelona, este maravilloso tándem demostrará las maravillosas cualidades extrínsecas e intrínsecas de cada pieza y mostrará al Jamón de Teruel como un producto polifacético y extraordinario de la mano de una de las mejores chefs del mundo, sin dejar a un lado las características extraordinarias del territorio y el saber hacer de sus gentes que, unidos, logran un auténtico jamón con Estrella.





LA DOP JAMÓN DE TERUEL

Este año Jamón de Teruel celebra el 40 aniversario del reconocimiento del sello de la Denominación de Origen Protegida, la primera D.O.P de jamón de España. En 1984, la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Jamón de Teruel. En marzo de 1985 se produjo la correspondiente ratificación por parte del Ministerio de Agricultura, y en 1997 por la Unión Europea.

Desde ese momento la DOP Jamón de Teruel lidera la economía aragonesa, se convierte en un referente a nivel internacional, y es la Denominación de Origen de mayor producción con un sello de calidad.

Su producción circular en la provincia de Teruel cuenta con 32 secaderos, 18 granjas de producción, 7 mataderos, 99 cebaderos, 13 granjas de ciclo cerrado, 7 salas de despiece y 20 salas de envasado.



Financiado por
la Unión Europea



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



D.O.P. Jamón de Teruel

MARGADO A FRÍO

Un sabor tan elegante solo puede conseguirse aquí, porque cuanto más frío, menos sal.

BUSCA LA CALIDAD DEL SELLO EUROPEO



Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Financiado por la Unión Europea



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



Financiado por la Unión Europea



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

