

Jamones Bermejo

Secadero de jamones

“El placer de lo natural”



Quién somos

Un poco de historia

La familia Bermejo comienza a producir embutidos y jamones en los años veinte en Ledrada.

En 1945, Nicolás Bermejo (padre) se desplaza a Cuenca donde compra varias tiendas en la capital.

Tras el éxito en la comercialización de los productos (artesanos), Nicolás Bermejo (hijo) decide localizar un secadero de jamones en Cuenca.

Aquí empieza nuestra historia.



Miremos hacia el futuro

Damos un salto rápido en la historia hasta la actualidad.

Nuestros esfuerzos se han centrado en la elaboración de Jamón Serrano Natural, sin aditivos ni conservantes, siendo la empresa gestionada por Alfredo Bermejo. Nieto de Nicolás.

Una fabricación tradicional con la tecnología actual.



De dónde venimos

1925

Comienzo de la elaboración de embutidos y jamones

La familia Bermejo empieza la elaboración de embutidos y jamones en Lledrada, pequeño pueblo de Guijuelo. Allí comercializaban sus elaborados de manera local en el pueblo hasta que ganaron fama y la gente de los alrededores se se acercaba al domicilio, donde vendían los productos.

1945

Asentamiento en Cuenca

Una vez que el negocio estaba establecido en Lledrada, Nicolás decide viajar a Cuenca donde compra tres tiendas que serán gestionadas por tres hijos. Mientras tanto, en Lledrada, otros tres hijos continúan con la elaboración de productos que después se venderían también en Cuenca.

1986

Construcción secadero de jamones en Cuenca

De toda la gama de productos que comercializaban, el jamón era la estrella. Es por esto que Nicolás (hijo) decide levantar un secadero de jamones en Cuenca, donde las características ambientales son muy parecidas a las de Lledrada, consiguiendo elaborar jamones tan buenos como en la ciudad de origen.

2012

Descubrimiento del Jamón Natural

Gracias a la experiencia adquirida tras tantos años, decidimos centrarnos en la calidad de nuestros productos y la salud de nuestros clientes. Por este motivo, decidimos eliminar de nuestra lista de ingredientes los aditivos y perfeccionar nuestra técnica de fabricación. Consiguiendo un producto exquisito y saludable.

A dónde vamos

Actualmente estamos presentes en el mercado nacional (España), con el objetivo puesto en Francia, Italia, Alemania y el continente asiático.

Buscando mercados que valoren la calidad de nuestros productos.



Qué hacemos

- Jamón Serrano Natural sin aditivos 18-20 meses
 - Modelo tradicional de fabricación
 - 40% menos salado que el resto de fabricantes
 - Aire natural de la Serranía de Cuenca
 - Sin aditivos. Porque la salud es lo que importa
- Simplemente diferente. Simplemente mejor

Por qué nosotros?

- 95 años dedicados a la elaboración de embutidos y jamones
- Servicio postventa garantizado
- Relación ganar-ganar con nuestros clientes y proveedores
- Adaptación a las necesidades de nuestros clientes
- Producto diferenciado

Por qué nos diferenciamos?

Descripción del producto	Jamón Serrano Gran Reserva Sin Aditivos_Jamones Bermejo	Jamón Serrano	Jamón Curado	Jamón de Cebo 50% raza ibérica
Imagen				
Raza materia prima	50% Duroc	Large White / Petrel	Petrel	Madre ibérica 100%, padre Duroc (normalmente)
Origen	España	No definido	No definido	España
Aditivos	No aditivos No conservantes	Nitrito de Sodio (E-250), Nitrato de Potasio (E-252), Ascorbato de Sodio (E-301), Citrato de Sodio (E-331), Azúcar	Nitrito de Sodio (E-250), Nitrato de Potasio (E-252), Ascorbato de Sodio (E-301), Citrato de Sodio (E-331), Azúcar	Nitrito de Sodio (E-250), Nitrato de Potasio (E-252), Ascorbato de Sodio (E-301), Citrato de Sodio (E-331), Azúcar
Tipo de Sal	Sal oceánica con certificado Ecológico sin Ferrocianuro Potásico	Sal Marina del Mediterráneo	Sal Marina del Mediterráneo	Sal Marina del Mediterráneo
Cantidad de sal	Menos de 30gr/kg	45 gramos por kilo	50 gramos por kilo	45 gramos por kilo
Tiempo de curación	18-20 meses a más de 1.000 metros Aire Natural	9-14 meses Aire Artificial	7 meses Aire Artificial	24 meses Aire Natural
Proceso de fabricación	Salado, post salado, bodega natural	Salado, secadero artificial	Salado, secadero artificial	Salado, post salado, bodega natural
Fases de enmantecado	2-3	1	0-1	2-3
Certificados de origen	ETG	ETG	No disponible para este producto	IGP
PVP Jamón 8kg	90€	55€	35€	184€

Por qué nos diferenciamos?

Color	Rojizo púrpura	Rojizo intenso	Rosáceo pálido	Rubí intenso
Aspecto del corte	Brillante y homogéneo	Brillante y homogéneo	Seco y heterogéneo	Brillante y homogéneo
Aspecto exterior	Con pata, con piel, aspecto envejecido	Con o sin pata, con o sin piel. Aspecto no envejecido	Con o sin pata, con o sin piel, aspecto no envejecido	Con pata, sin piel, aspecto envejecido
Homogeneidad en el aspecto	Si	Si	No	Si
Puntos blancos	No	No	No	Si
Aroma u olor	Curado	Forzado	Cerdo	Característico
Sabor	Intenso	Químico, picor en lengua	Químico, picor en lengua	Intenso
Sabor Umami	Si	No	No	Si
Retrogusto	Si	No	No	Si
Sabor rancio	No	No	No	Si
Acortezado	No	Si	Si	No
Jugosidad	Jugoso	Jugoso	Pastoso	Duro
Salado	Poco salado	Salado	Muy salado	Salado
Textura	Homogénea	Homogénea	Pastosa	Homogénea
Chiclosidad en la bola	A veces	A veces	Si	No
Homogeneidad en la curación	Si	Si	No	Si
Grasa intramuscular	Si	Poca	No	Si / Demasiada
Grasa subcutánea	1,3 centímetros	0,3-1 centímetro	Nada	Más de 2 centímetros

Nuestros productos

Jamón Serrano Natural sin aditivos Gran Reserva

18-20 meses de curación

Entero. Ref. 00050



Jamón Serrano Natural sin aditivos Gran Reserva

18-20 meses de curación

Deshuesado. Ref. 00250





Hola!

Somos el equipo de Jamones Bermejo

Y estamos aquí para explicarte lo que necesites saber sobre nosotros y nuestros productos.

Alfredo Bermejo

Gerente

Telf: (+34) 969 22 76 22
Móvil: (+34) 620 80 11 44
alfredo@jamonesbermejo.es

JAMONES BERMEJO, S.L
Pol. Ind, El Cantorral 14
16004 - Cuenca



Cristina Bermejo

Dpto. Administración y Seguridad Alimentaria

Telf: (+34) 969 22 76 22
cristina@jamonesbermejo.es
info@jamonesbermejo.es

JAMONES BERMEJO, S.L
Pol. Ind, El Cantorral 14
16004 - Cuenca

