



MONTE NEVADO®

1898

EN SU MOMENTO
PERFECTO

DESDE 1898



Hace casi 120 años se inició nuestra saga de maestros jamoneros. Tras volver de la Guerra de Cuba, Juan Olmos pasa de una aventura a otra combinando cría y curación de jamones.

Juan Olmos

Desde entonces hemos acumulado conocimiento y experiencia para afinar y elegir el momento exacto de curación de cada pieza: **el jamón en su momento perfecto.**

Victor Llorente



Ireneo Llorente

Vicente Olmos





ENCINA, QUEJIGO, ROBLE Y ALCORNOQUE



Monte Nevado selecciona las dehesas buscando fruto de sabor dulce y abundancia de hierba y agua.

Desde 1898 conocemos las mejores ganaderías y las mejores dehesas para la montanera, protegidas de los vientos fríos para que nuestros ibéricos puros troten, coman, y siesteen, en paz y felicidad.

Rodeados de encinas, quejigos, robles y alcornoques.



TIEMPO, BRISA Y POCA PRISA

Somos especialistas en curaciones naturales más lentas y largas con las que es posible obtener todo el aroma y sabor de cada pieza: cada una alcanza su punto óptimo en un momento distinto.

Todas nuestras bodegas y secaderos están ubicados en entornos naturales. Sus ventanas nos permiten aprovechar el aire puro, tal y como lo hacían nuestros abuelos. Así el secado es **más suave y natural.**



Nuestros maestros jamoneros revisan y clasifican los jamones **pieza a pieza**, y se encargan de que cada una tenga su periodo de maduración adecuado.

Nuestros caladores, deciden cuándo un jamón está listo y merece llevar la vitola Monte Nevado. Cada jamón **en su momento perfecto**, tarde lo que tarde en alcanzarlo.





IBÉRICOS

EN SU MOMENTO PERFECTO



BELLOTA

Jamón de Bellota 100% Ibérico de animales de pura raza, que durante los meses de montanera se crían en libertad en las mejores dehesas, comiendo a base de bellotas y con abundancia de hierba y agua.

NOTA DE CATA: Carne color rojo intenso, de veteado fino, brillante y untuosa. Grasa ligera, se funde en la boca con dulces tonos de frutos secos. Sabor muy intenso de resonancias camperas, cuyo retrogusto salta de la lengua al paladar.





NOTA DE CATA: Carne de tonos intensos, muy veteada. La grasa infiltrada se deshace mientras se saborea. De aromas muy naturales, el sabor permanece y reverbera en la boca, con algunas notas afrutadas entre puntos secos de nuez y avellana.

CEBO DE CAMPO

Jamón de Cebo de Campo Ibérico (50% Raza Ibérica).

Varios meses en el campo pastando en libertad, y un minucioso proceso de **curación**, le han permitido a este producto adquirir cualidades organolépticas únicas.



NOTA DE CATA: Carne color rojo profundo, veteada. Grasa suave y de bajo punto de fusión. Muy aromático y de sabor largo con sensación fundente untuosa en boca.



CEBO

Jamón de Cebo Ibérico (50% Raza Ibérica), proviene de cerdos ibéricos cuyo origen racial y lento crecimiento le permiten una óptima infiltración de grasa. Conocemos **las mejores ganaderías** para seleccionarlos en origen, y a partir de ellos elaboramos individualmente cada jamón.



MANGALICA

Jamón Mangalica, raza autóctona húngara, de pelo rizado grueso y largo, pariente genético de nuestro cerdo ibérico. Pasa los crudos inviernos de la estepa húngara.

Su carácter andador y alimentación natural a base de maíz, trigo y pastos, unido a la madurez que alcanza, lo hacen idóneo para productos curados de alta calidad.

Criado al estilo tradicional húngaro, curado en España al estilo Monte Nevado.



NOTA DE CATA: Carne de rojos intensos, con un espectacular veteado. Grasa muy ligera y fluida, se fusiona inmediatamente en boca. Con aroma delicado y con carácter, destacan sus matices de frutos secos que permanecen en paladar.



NOTA DE CATA: Carne de color en gamas de rosa a rojo púrpura rayado en finas vetas y ocasionales pintas de tirosina debidas a la larga curación. Característico aroma a curado, delicado y con personalidad.



SERRANO 24

Jamón Serrano 24, debe su fama a que durante muchos años hemos sabido cuidar las claves para hacerlo madurar de forma única. Seleccionamos jamones de cerdos pesados, lo cual nos permite prolongar la curación durante **una media de 24 meses**. Cuando está listo, el Serrano 24 sale por la puerta grande: **está en su momento perfecto.**



ESTUCHES

Todas nuestras calidades están disponibles no solo en jamones enteros y en presentaciones **al vacío** y **deshuesadas**, también en **bandejas** y en elegantes **estuches**.



MONTE NEVADO®

1898

EN SU MOMENTO
PERFECTO