ConsorcioSerrano

El Consorcio del Jamón Serrano Español es la asociación de productores tradicionales de jamón serrano de España unidos para defender la tradición en la elaboración del auténtico jamón serrano español, y extender su calidad y su sabor auténtico por todo el mundo mediante su Sello de Calidad ConsorcioSerrano.

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Historia

El Consorcio del Jamón Serrano Español es una asociación voluntaria de empresas que, desde 1990, agrupa a las más importantes compañías del sector cárnico español, todas ellas líderes en la producción y exportación de Jamón Serrano, con el objetivo de producir un Jamón Serrano exclusivo y de alta calidad para su comercialización en los mercados exteriores.

En la actualidad, tras más de 30 años dedicados al control de calidad y promoción internacional del jamón ConsorcioSerrano, seguimos siendo la única asociación española que garantiza un Jamón Serrano único, de alta calidad, seleccionado a mano, pieza a pieza, y avalado por un Sello de Calidad exclusivo.

1990

1996

2003

2005

2007

2010

2012

2022

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Nuestro compromiso

El compromiso del Consorcio del Jamón Serrano Español es ofrecer al consumidor el auténtico Jamón Serrano español.

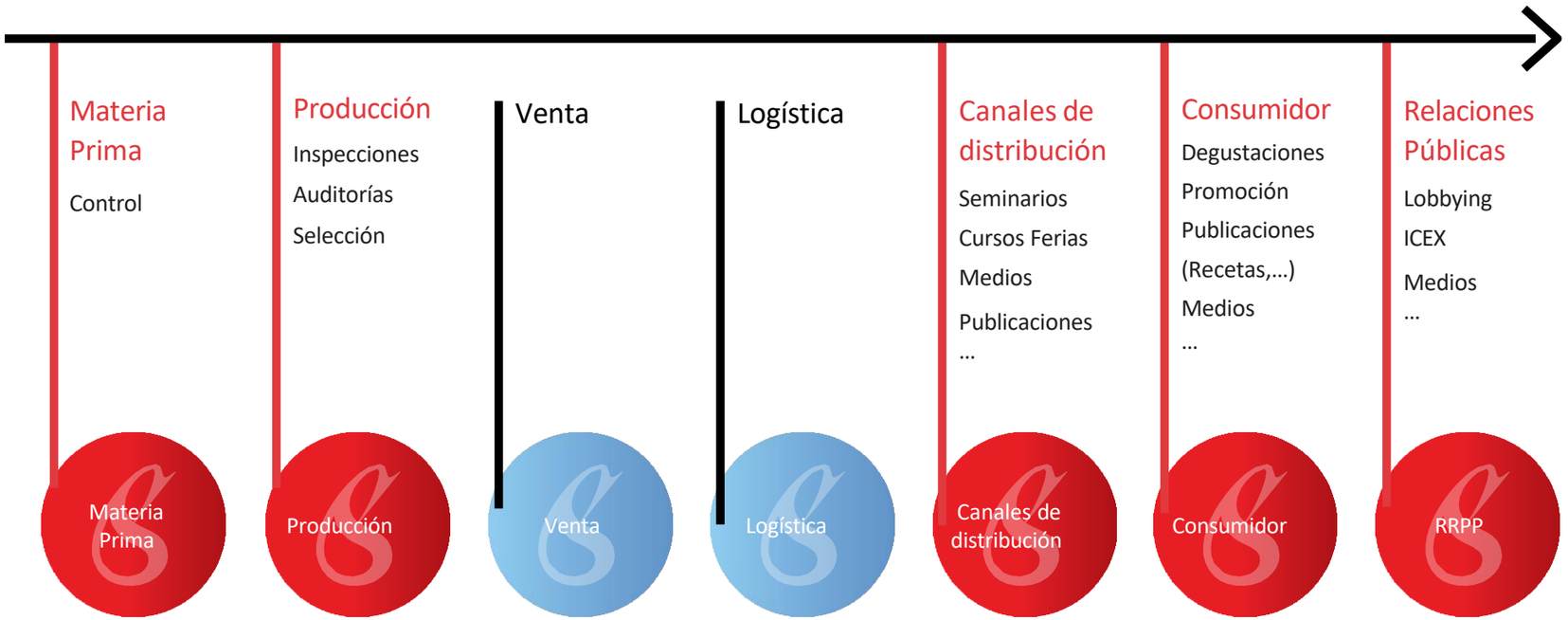
Ante la diversidad que permite la normativa europea –ETG– con denominación «jamón serrano», el Consorcio del Jamón Serrano Español defiende la tradición en la elaboración del auténtico jamón serrano español de máxima calidad. Por esta razón, productores tradicionales de jamón serrano de España se han asociado y pro- mueven estos valores para la exportación.

Incluso con el mismo origen y proceso de producción, cada pieza de ja- món es única y distinta, y sólo pueden distinguirse las mejores cuando un experto jamonero las examina y selecciona a mano, pieza a pieza.

Por eso, para ofrecer un jamón serrano de máxima calidad, selec- cionamos y certificamos con nuestro sello de calidad, las mejores piezas de los mejores productores de jamón serrano español, garan- tizando al consumidor el disfrute de un jamón serrano tradicional y seleccionado a mano en su momento óptimo de consumo.

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Actividad del Consorcio en la Cadena de Valor



QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Identidad

Autonomía. El Consorcio del Jamón Serrano Español es un organismo de control totalmente autónomo, lo que permite garantizar la independencia de sus acciones de control y la toma de decisiones.

Tradición y autenticidad. El Jamón Serrano forma parte esencial de la gastronomía y de la propia cultura española.

Saber hacer. Resultado de la experiencia acumulada a lo largo de los siglos de los mejores maestros jamoneros.

Producto 100% español. Producto elaborado siem- pre en España y con la garantía de una materia prima 100% española.

Selección. Seleccionamos los jamones uno a uno y sólo los mejores pueden ser comercializados como Consor- cioSerrano.

Control de Calidad. Auditoría anual a todas las insta- laciones de los socios unida a la inspección continuada durante todo el proceso de curación son la garantía de la calidad de los Jamones ConsorcioSerrano.

Experiencia. Con más de 30 años promoviendo la ex- portación de Jamones ConsorcioSerrano de alta calidad alrededor del mundo en más de 80 países.

Respaldo. Al Consorcio del Jamón Serrano Español pertenecen las mejores empresas jamoneras de España, todas ellas debidamente certificadas.

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Tradición

El jamón es un producto enraizado en la historia de España y puede considerarse como un elemento esencial de su cultura. Los celtas hacían del cerdo un objeto de culto y lo consideraban un sustento básico de su nutrición.

Ya en el siglo II a. C., durante el Imperio Romano, aparecen las primeras referencias escritas de la salazón y conservación de la carne de cerdo. Así, con el paso de los siglos el Jamón Serrano, producto rico en proteínas, minerales y vitaminas, se ha conver- tido en uno de los alimentos básicos en la dieta mediterránea.

El arte de salar y curar jamones es una herencia gastronómica que ha sobrevivido a través de los siglos y que se mantiene en la elaboración del jamón ConsorcioSerrano.

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Producción

La producción del Jamón ConsorcioSe- rrano reproduce el método tradicional de elaboración, el saber hacer, la tra- dición y la experiencia de los maestros jamoneros atesorado y transmitido a lo largo de los siglos.

Para conseguirlo es necesaria una mate- ria prima de calidad, un jamón en fresco que cumpla con las especificaciones téc- nicas (origen, peso, contenido graso,…) que establece la Norma de Calidad del Consorcio del Jamón Serrano Español.

Fases de elaboración del Jamón ConsorcioSerrano

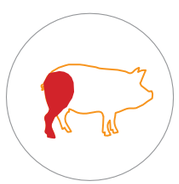
Estabilización microbiológica del jamón en fresco mediante baja temperatura y alta humedad.

Salazón y Postsalado: incorporación de sal marina a la pieza en fresco para favorecer la des- hidratación y conservación de las piezas.

Secado y Maduración: elevación progresiva de la temperatura y reducción de la humedad, para fundir de manera natural y uniforme, parte de las grasas de protección adiposa y el tejido muscular hasta lograr las características sensoriales (textura, color, aroma y sabor) propias del Jamón Serrano.

Envejecimiento y bodega: fase final del proceso de curación en la que el jamón termina de madurar de una forma muy lenta, durante el tiempo necesario que demanda el producto, has- ta convertirse en un Jamón Serrano excepcional.

Todo el proceso está supervisado por el maestro jamonero, encargado de controlar la dura- ción de las distintas etapas por las que pasa el Jamón Serrano para su correcta elaboración.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN ESPAÑA →

ESTABILIZACIÓN SALADO Y POSTSALADO →

SECADO Y MADURACIÓN

ENVEJECIMIENTO Y BODEGA

≥52 SEMANAS

SELECCIÓN PIEZA A PIEZA EN EL MOMENTO ÓPTIMO DE CONSUMO →

CERTIFICACIÓN SELLO A FUEGO →

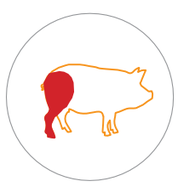
AUDITORÍAS Y CONTROL DE CALIDAD CONSORCIOSERRANO →

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Control de procesos y calidad

	SALADO	POST- SALADO	MADURACIÓN	ENVEJECIMIENTO	MOMENTO ÓPTIMO DE CONSUMO
TIEMPO (SEMANAS)	2	9	29	20	CON HUESO = 4 MESES
TEMPERATURA	O-3º	2-6º	6-28º	18-22º	SIN HUESO = 6 MESES
HUMEDAD	70-95%	70-95%	60-80%	40-60%	LONCHEADO = 6 MESES

TIEMPO +



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN ESPAÑA →

ESTABILIZACIÓN SALADO Y POSTSALADO →

SECADO Y MADURACIÓN

ENVEJECIMIENTO Y BODEGA

≥52 SEMANAS

SELECCIÓN PIEZA A PIEZA EN EL MOMENTO ÓPTIMO DE CONSUMO

CERTIFICACIÓN SELLO A FUEGO →

AUDITORÍAS Y CONTROL DE CALIDAD CONSORCIOSERRANO →

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Garantías de un jamón ConsorcioSerrano

El Departamento de Calidad del Consorcio del Jamón Serrano Español realiza un control constante y sistemático de los elementos fundamentales en la elaboración del Jamón Serrano: inspección de las instalaciones, materia prima, control de producción y selección pieza a pieza del producto acabado, para garantizar al consumidor un producto de alta calidad y homogéneo, es decir, que la textura, aroma y sabor únicos que identifican al auténtico Jamón Serrano español sean regulares a lo largo del tiempo.

En resumen, el Sello de Calidad ConsorcioSerrano está reservado únicamente a los Jamones Serranos Españoles que cumplan con las siguientes pautas de calidad:

- Cumplimiento de la Norma de Calidad del Consorcio del Jamón Serrano Español.
- Proceso de elaboración realizada exclusivamente en España.
- Certificación Europea E.T.G. que protege la denominación «Jamón Serrano».
- Curación mímima de 12 meses tiempo de curación mínimo: 12 meses garantizada.
- Control de las instalaciones mediante inspecciones y auditorías periódicas en cada planta productora, del proceso y del producto.
- Garantía de calidad en cada una de las piezas, mediante un número de control.

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Certificaciones que garantiza el sello a fuego y la etiqueta de control del jamón ConsorcioSerrano

ORIGEN DE LA DENOMINACIÓN

Carácter tradicional, histórico y con label de calidad privado.

NORMATIVA DE REFERENCIA

Reglamento 509/06 comunitario.
Normativa de calidad privada.

CONTRAMARCA DE CALIDAD

Sello a fuego sobre el producto final (pieza entera). Etiqueta de control numerada.
Logo de Consorcio del Jamón Serrano Español. Distintivo comunitario genérico "E.T.G."

ALCANCE DE LA PROTECCIÓN LEGAL

En toda la U.E. y como registro de marca en la mayoría de los países terceros.

PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA (JAMÓN FRESCO/CONGELADO)

Sólo española

LUGAR DE ELABORACIÓN

España

MERMA MÍNIMA EXIGIDA (SOBRE PESO EN FRESCO)

34%

PERIODO MÍNIMO DE CURACIÓN EXIGIDO

52 semanas constatado en inspecciones periódicas.

CONTENIDO GRASO (ESPESOR DE GRASA EN LA CONFLUENCIA DE BABILLA Y PUNTA)

Mínimo 1 cm. Y valoración en el momento de la inspección.

LEGISLACIÓN SOBRE CONSERVANTES

Solo válidos: E-250; E-252; E-300
(con límites fijados en la directiva comunitaria 95/2).

PRESENTACIÓN EN PRODUCTO FINAL

- Jamón entero corte "V" (c/p y s/p).
- Todas las modalidades en deshuesado (menos porciones en 1/4)
- Semideshuesado
- Loncheado

SISTEMA DE CONTROL

- Certificación de producto por organismo acreditado EN-45011
- Auditorías periódicas de proceso CONSORCIO en cada planta
- Inspección final del producto, PIEZA A PIEZA

PIEZAS CONTROLADAS PARA EXPORTACIÓN:

800.000 estimación anual

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Producto: Comparativa

Jamón Serrano	Jamón ConsorcioSerrano
Jamón rr n	Jamón ConsorcioSerrano
CERTIFICADOS DE CALIDAD	
Garantía TG	+ CERTIFICADO POR ConsorcioSerrano SELECCIÓN A MANO + SGS
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA	
Sin restricci cnes	**100 % española**
TIEMPO MÍNIMO DE CURACIÓN (SEMANAS)	
30	≥52
TIPO DE CONTROL	
Auditoría ETG	Triple auditoría: ETG Instalaciones Procesos
SELE CIÓN FI AL PIEZA A PIEZA	
es obligatorio	Garantia de regularidad No Momento óptimo de consumo Uniformidad
R STRICCI NES GEOGRÁFICAS	
U.E.	**ESPAÑA**

ETG
Especialidad Tradicional Garantizada

Jamón de "carácter especí co" que lo distingue de otros productos similares de la misma categoría y su método de producción o transformación es "tradicional".

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Cómo reconocer un jamón ConsorcioSerrano

Siempre podrá reconocer al jamón ConsorcioSerrano

por su Exclusive Signature « » y

por el código individual asignado por el Consorcio del Jamón Serrano Español.

Sello a fuego
Etiqueta numerada en
pieza entera

Etiqueta numerada
en pieza entera, deshuesado bloc,
medio centro,
centro tradicional

Sello de calidad (banda o sticker) en producto para cada
porción de jamón

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Formatos

PATA

DESHUESADO

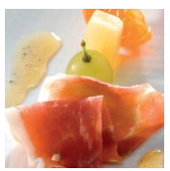
BLOC, MEDIO CENTRO,
CENTRO TRADICIONAL

BARQUETA LONCHEADO

BARQUETA TAPAS MULTIPRODUCTO

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Garantías nutricionales del jamón ConsorcioSerrano



El jamón serrano es un alimento de alto valor nutricional, recomendado para todo tipo de dietas y para todos los grupos poblacionales.

El Jamón ConsorcioSerrano garantiza un producto tradicionalmente natural y rico en:

- Proteínas que aportan todos los aminoácidos esenciales, que el organismo por sí mismo no puede sintetizar.
- Ácidos grasos, destacando el ácido oleico, ayudando a mejorar los nivel del colesterol perju- dicial, LDL.
- Fuente natural de sodio.
- Vitaminas de grupo B (B1, B3 y B6) fundamentales para el buen funcionamiento para nuestro metabolismo y que ayudan a la prevención de enfermedades cardiovasculares.
- Minerales: calcio, fósforo, zinc y hierro.

El jamón serrano es un alimento de bajo valor calórico, por lo que es producto adecuado para dietas hipocalóricas.

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Consejos para un mejor consumo

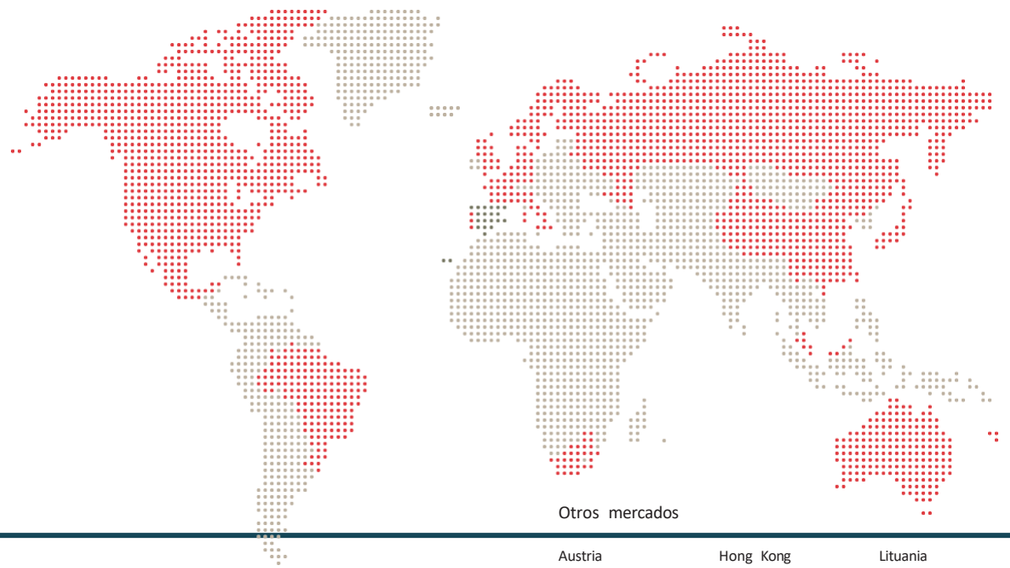
Gracias a su agradable textura, inconfundible sabor y exclusivo aroma el jamón ConsorcioSerrano pueden consumirse bien en lonchas finas o en taquitos, armonizando con todo tipo de platos como: paella, tortilla, ensaladas, pasta, baguettes, hu e “pan-tumaca”,…

¡¡Si quiere sorprender a sus familiares o amigos, dele un toque ConsorcioSerrano a sus platos preferidos!!

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Presencia internacional del jamón ConsorcioSerrano

Una de las tareas más importantes del Consorcio del Jamón Serrano Español es la Promoción internacional del Se- llo de Calidad ConsorcioSerrano en mercados internacionales. Así, desde 1990, y gracias a una fuerte inversión en publicidad y promoción, hemos logrado que el ConsorcioSerrano se haya convertido en el referente internacional del auténtico Jamón Serrano español, estando presente hoy en día en más de 60 países.



Principales destinos

Alemania	Australia	Suecia
Francia	USA	Italia
Bélgica	México	Suiza
Holanda	Japón	Dinamarca
Portugal	Reino Unido	Noruega

Otros mercados

Austria	Hong Kong	Lituania	Checa
Brasil	Hungría	Luxemburgo	Rep. Dominicana
Colombia	Jordania	Malasia	Sudáfrica
Ecuador	Kenia	Nueva Zelanda	Ukrania
Grecia	Letonia	Perú	...
Guatemala	Líbano	República	

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Formación ConsorcioSerrano

Texto sobre formación

ICEX +

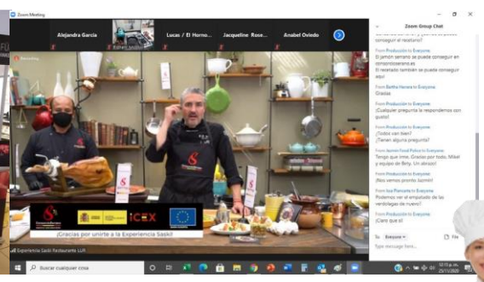
basque culinary center

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Promoción ConsorcioSerrano

Texto sobre Promoción

PUNTO DE VENTA; B2B. B2C. MEDIA; FERIAS. TRAINING. FORMACIÓN



HERRAMIENTAS

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Acciones de Promoción de los socios

Al inicio de cada año se fija en el Presupuesto Anual una cantidad económica para Acciones Promocionales que se reparte de forma proporcional a cada empresa asociada.

Fondos de promoción para empresas asociadas

El CJSE destina una partida de fondos de promoción de asignación directa para las empresas asociadas y que ellas decidan dónde se realizan sus acciones (mercado y cliente). Es un apoyo complementario a la labor comercial de sus asociados.

Las empresas como actores y dinamizadores de la promoción

Incluso en mercados diferentes a los del Plan Pro- mocional Genérico (o complementándolos). Se favo- rece así la divulgación del jamón ConsorcioSerra- noen más mercados, actuando las empresas como actores y dinamizadores de la promoción.

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

Contacto

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

Basílica, 19 - 9ºA
28034 Madrid. España

Tel. +34 917 356 085
Fax: +34 917 350 503

www.consorcioserrano.com
Email: info@consorcioserrano.com

QUIÉNES SOMOS
HISTORIA
NUESTRO COMPROMISO
CADENA DE VALOR
IDENTIDAD
JAMÓN CONSORCIOSERRANO
TRADICIÓN
PRODUCCIÓN
CONTROL
GARANTÍAS
CERTIFICACIÓN
COMPARATIVA
CÓMO SE RECONOCE
FORMATOS
NUTRICIÓN
CONSEJOS
PROMOCIÓN
INTERNACIONALIZACIÓN
FORMACIÓN
PROMOCIÓN
ACCIONES DE LOS SOCIOS
CONTACTO

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL