

Pressemappe: Agrar-PR

31.01.2022 | 11:29:00 | ID: 32211 | Ressort: [Ernährung](#) | [Fleisch & Wurst](#)

## Jamon Iberico vereint Tradition mit bester Qualität

[Berlin/Madrid](#) (agrar-PR) - *Die Mittelmeerdät - Weltweiter Massstab und Aushängeschild für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung. 2010 wurde diese offiziell als immaterielles Kulturerbe anerkannt. Als Ikone der mediterranen Ernährung ist der Jamon Iberico dabei fester Bestandteil.*

Jamón Ibérico, der iberische Schinken, ist ein weltweit einzigartiges Produkt. Verbunden mit der Herkunft der iberischen Halbinsel verbindet er Tradition und Kultur, die von Generation zu Generation weitergetragen wird. Dabei steht Ibérico im perfekten Einklang aus Innovation und neuen Technologien, die einen Mehrwert schaffen.

Die auf der iberischen Halbinsel beheimatete Schweinerasse ist das Herzstück eines ganzen Lebensstils - mit Jamón Ibérico als Mittelpunkt. Dreieinhalb Millionen Hektar im Südwesten der iberischen Halbinsel werden durch die iberischen Schweine beweidet, der Dehesa. In diesem von Eichenhain bewachsenen Gebiet zeigt sich das Gleichgewicht zwischen Umweltschutz und der nachhaltigen Nutzung der natürlichen Ressourcen vor Ort.

Die einzigartige Qualität des Jamón Ibéricos geht neben des Weideortes ebenso auf die Ernährung der Schweine zurück. Solch eine einzigartige Rasse wie das iberische Schwein kann nur mit den besten natürlichen Ressourcen gefüttert werden.

Die Art des Futters ist neben der Rasse eines der beiden Hauptkriterien für die Klassifizierung des Jamón Ibérico.

Auch in der Optik des Jamón Ibérico spiegelt sich die Qualität wider. Eine intensive rote Farbe des Fleisches, zeichnet sich durch die charakteristische violette Färbung aus und verleiht ihm eine besondere Textur wie auch Aroma nebst dem unverwechselbaren Geschmack.

### Kulturelle Tradition und Ikone der mediterranen Ernährung

Als Ikone der mediterranen Ernährung und Stolz der iberischen Kultur ist der Jamón Ibérico nicht nur Teil des europäischen gastronomischen Erbes, sondern auch aufgrund seines Nährwerts bekannt und beliebt. Dabei spielt die Ernährung der Ibérico-Schweine eine entscheidende Rolle. Diese führt zu guten Nährstoffen im Fleisch.

**Ernährungseigenschaften** Die wichtigsten ernährungsphysiologischen Merkmale von mit Eicheln gefütterten Jamones Ibéricos: hoher Eiweiß- und Vitamingehalt niedriger Natriumgehalt hoher biologischer Wert der enthaltenen Proteine Mineralien wie Eisen, Kalium, Phosphor, Selen und Zink. B-Vitamine (B1, B2, B3, B6 und B12) und Vitamin E hoher Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren (Ölsäure) und langkettigen mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Omega-3) Gourmetprodukt, das Zeit benötigt Geprägt von Ritualen, Bräuchen und einer ganzen Lebensphilosophie wird der Jamón Ibérico seit Hunderten von Jahren auf der iberischen Halbinsel hergestellt. Das Herstellungsverfahren hat sich im Laufe der Zeit stetig weiterentwickelt, ohne jedoch seine handwerkliche Essenz zu verlieren. Hinter dem iberischen Schinken, der auf den Tellern von Gourmets auf der ganzen Welt landet, steckt vor allem eines - Zeit. Die traditionellen und natürlichen Herstellungsprozesse des iberischen Schinkens können bis zu sieben Jahre dauern.

Um nach diesem langen Prozess die Köstlichkeit des Jamón Ibérico voll genießen zu können, bedarf es einem guten Schnitt. Für die perfekte, hauchdünne Scheibe wird das Ibérico-Fleisch tranchiert, dabei sollte die Scheibe in Größe und Dicke möglichst gleichmäßig und fein sein. Das Schneiden von Jamón Ibérico ist dabei nicht zu unterschätzen, nicht umsonst gilt sie als Kunst, die Ruhe erfordert und erst im Laufe der Zeit perfektioniert wird. Genau wie der Jamón Ibérico selbst.

### Über die Kampagne

Das vom Branchenverband ASICI initiierte und von der Europäischen Union co-finanzierte Programm "Spanischer Ibérico-Schinken, Botschafter Europas in der Welt (Jamones Ibéricos Ambassadors World Project)" wird zwischen 2021 und 2023 in den Ländern Deutschland, Spanien, Frankreich, China und Mexiko umgesetzt. Ziel der Kampagne ist neben der Aufmerksamkeitssteigerung und der Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit iberischen Schinkens in den Märkten auch die Positionierung des Produkts als gesunde, mediterrane Delikatesse.

### Über ASICI

ASICI, der Branchenverband der Ibérico-Schinkenhersteller:innen, ist eine gemeinnützige berufsübergreifende Organisation der Nahrungsmittel- und Landwirtschaftsindustrie (Organización Interprofesional Agroalimentaria, OIA), in der mehr als 95 Prozent der Organisationen der Produktion (Viehzüchter) und mehr als 95 Prozent der Verarbeiter (Industrie) der Ibérico-Schweine paritätisch vertreten sind. Er wurde 1992 gegründet und 1999 vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung als berufsübergreifende Organisation für den Sektor Ibérico-Schweine anerkannt.

Pressekontakt:

Pressebüro Ibérico:

Daniela Diez c/o public link GmbH





[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: [redaktion@agrar-presseportal.de](mailto:redaktion@agrar-presseportal.de) Web: [www.agrar-presseportal.de](http://www.agrar-presseportal.de) >>> [Pressefach](#)