

Internacional

Compañía Andina de Jamón Serrano presenta las primeras piezas curadas en la planta chilena



Enrique Nicolau junto a I Ministro de Economía y Energía de Chile y el Presidente de la Cámara de Comercio Española en Chile

El pasado mes de agosto y en el Hyatt Regency Santiago, uno de los hoteles más distinguidos de Sudamérica, la Compañía Andina de Jamón Serrano celebró el lanzamiento del primer jamón nacional.

"7 Cumbres" es el nombre escogido para este serrano producido en Chile, con materia prima autóctona -raza Duroc- y bajo el proceso tradicional que, durante más de cincuenta años, ha seguido la

firma valenciana JAMONES NICOLAU y que ahora ha transmitido a su filial chilena.

El Ministro de Economía y Energía de Chile, Jorge Rodríguez Grossi; la alcaldesa de San Francisco de Mostazal, Mirenchu Beytia; Eugenio Cruz, en representación del IVEX Chile; miembros de la CORFO; de la embajada española en Chile y representantes de las principales cadenas de distribución del país; entre otros, se die-

ron cita en esta presentación que congregó asimismo a un buen número de medios de comunicación que dieron una excelente cobertura al acto con noticias, artículos y reportajes en las principales cadenas televisivas y medios escritos.

El Ministro destacó la calidad del producto y lo positivo de esta iniciativa que ha convertido a Chile en el primer país que elabora jamón serrano fuera de su territorio de origen bajo el pliego de condiciones de la normativa europea que lo regula.

Tras el discurso del presidente de GRUPO ALIMENTARIO NICOLAU -organización que está detrás de este proyecto-, Enrique Nicolau, se dio paso a una degustación que hizo las delicias de los asistentes, admirados por el aroma y sabor del "7 Cumbres".

Así, el Presidente de la Cámara Española de Comercio, Luis Cid Alonso, comentó a los medios: "se ha logrado una calidad realmente magnífica".

La planta de la nueva compañía, de 1.800 m2 ubicada en San Francisco de Mostazal, está siendo homologada para exportar el

producto a otros mercados americanos. A finales de 2005, la firma prevé producir 468 toneladas de jamón serrano.

Compañía Andina comercializará también otros embutidos típicos españoles.

FE DE ERRATAS

Debido a un error en el news anterior, se publicó que la página Web de la Compañía Andina de Jamón Serrano era www.companiadejamonserrano.com. La dirección Web correcta es:

www.andinadejamonserrano.com

Lamentamos la equivocación.



PERSONAS Y CARGOS

Damos la bienvenida a **Juan Sanz**, maestro jamonero que colaborará con el Departamento de calidad en la fase final del proceso de curación

FERIAS

CITAS PASADAS

Cibus. Parma (Italia)

Del 6 al 10 de mayo
De la mano de Becher, con quien JAMONES NICOLAU posee un acuerdo de distribución y representación para Italia, la compañía valenciana estuvo presente en la feria bianual más importante de alimentos, que celebraba su 12ª edición.



PROXIMAS CITAS

Intermeat. Düsseldorf (Alemania)

Del 26 al 29 de septiembre
JAMONES NICOLAU participará en esta Feria Internacional de la Carne y Embutidos junto a su socio comercial Sauels. La empresa valenciana pretende reforzar así las relaciones con el mercado alemán, uno de sus principales puntos de exportación.



PATROCINIO

Se prepara ya la última prueba puntuable para el Campeonato del Mundo de Motociclismo, que se celebrará en el trazado de Cheste, precisamente la población en la que se ubican las instalaciones de JAMONES NICOLAU.

Para esta cita, la compañía dispondrá un cortador profesional que ofrecerá una degustación de jamón serrano a los invitados del Team Aspar.

"Don Enrique", la marca que ha acompañado a los pilotos por todo el mundo, continuará aportando energía al equipo deportivo gracias a la renovación del acuerdo que convierte a NICOLAU en uno de sus espónsos técnicos.



Instalaciones

Nueva ampliación de la planta de producción



La línea de loncheado fue una de las últimas inversiones en tecnología

La planta productiva de JAMONES NICOLAU experimentará en los próximos meses una nueva ampliación, la tercera desde su inauguración en 1.986.

La superficie será incrementada en 850 m² y supondrá una inversión de más de 108.000 euros.

Con la ampliación, se incorporan nuevas bodegas y se aumenta la capacidad productiva al tiempo que se confiere una calidad aún mayor al producto gracias a una pequeña dilatación del proceso de curación.

La reforma incluye la creación de una nueva sala que albergará una máquina termoformadora/envasadora con la que se prevé aumentar considerablemente la capacidad productiva y cuya adquisición ha supuesto una inversión de 300.000 euros.



Campañas

Campaña de Navidad para la comercialización de lotes

JAMONES NICOLAU prepara ya un renovado catálogo de lotes navideños con una selección de piezas que consti-

tuyen un obsequio ideal para estas fechas.

El éxito de estos lotes en campañas anteriores, ha consolidado esta práctica y ha llevado a un mayor esmero en las presentaciones de las piezas.



Nicolau

Jamones

Ctra. Estación del Llano
"La Serretilla" a Cheste s/n
46394 Ventas de Poyo- CHESTE
Valencia. ESPAÑA
Tel.: 96 166 84 18
Fax: 96 166 82 64



www.jamonesnicolau.es