

Empresa

Premio Cámara a la Exportación

JAMONES NICOLAU ha visto reconocida su creciente penetración en los mercados internacionales con la concesión del Premio Cámara en la categoría de Exportación.

Para su obtención, la trayectoria exportadora que esta enraizada compañía jamonera ha ido forjando a través de los años, ha sido determinante. El año 1.998 marcó el inicio de una larga lista de hitos... En aquel año, auspiciada por la Cámara de Comercio valenciana, NICOLAU formó parte de un consorcio de exportación integrado por seis empresas de alimentación y, desde entonces, ha ido abriéndose paso, con el apoyo incondicional de la Cámara de Comercio valenciana, el ICEX y el IVEX, en los mercados de todo el mundo: Alemania, Italia, Francia, Portugal, Japón, Emiratos Árabes...



Su participación en el plan PIPE de la Cámara para la iniciación a la promoción exterior sentó sin duda la base de lo que hoy constituye el máximo exponente de la internacionalización de NICOLAU: Compañía Andina de Jamón Serrano. Ubicada en San Francisco de Mostazal (Chile) y

dedicada a la producción de jamón serrano, actualmente la nueva compañía está comercializando sus primeras partidas.

Tras la obtención de este premio, JAMONES NICOLAU continuará trabajando por su expansión internacional.



PREMIO
Cámara
Valencia
2004

FERIAS

InterAlimed. Valencia

Del 9 al 12 de marzo

JAMONES NICOLAU estará presente en la feria valenciana con un moderno stand desde el que ofrecerá a los visitantes una degustación de su jamón serrano bodega, jamón serrano reserva y jamón ibérico.

La Feria Internacional de la Alimentación Mediterránea, será el escenario de la presentación en España de las primeras partidas del único jamón serrano español producido en Chile: "7 Cumbres".

Asimismo, el stand de la firma valenciana exhibirá una de las motocicletas Aprilia 125 cc del "Team Aspar".



Producto

NICOLAU potencia la calidad de su jamón serrano Reserva

La compañía JAMONES NICOLAU se encuentra inmersa en un proceso de potenciación y mejora de las calidades obtenidas con su jamón serrano Reserva.

De este modo, los esfuerzos se han orientado tanto a una exhaustiva selección de la materia prima, como al análisis minucioso del lento proceso de maduración. Durante éste, los responsables de JAMONES NICOLAU analizan la

evolución de su textura, su aroma... hasta que la pieza se encuentra en el punto óptimo para satisfacer al paladar más exigente.

Para alcanzar los altos niveles de calidad fijados, la elección de la raza Duroc ha sido fundamental. Se trata de una categoría que asegura una infiltración grasa mayor, un mayor valor proteico y un bajo contenido en sal.



Por otro lado, su dilatado proceso de curación favorece que la consistencia y sabor de su carne sean inmejorables.

NICOLAU comercializará este producto en dos formatos básicos: con pata -presentación clásica- y deshuesados pulidos y limpios listos para el corte.

Lanzamiento

JAMONES NICOLAU lanza el "Don Enrique" Finas Lonchas

Nuevos formatos para nuevas formas de consumo

De acuerdo con las tendencias actuales del mercado y la escasez de tiempo libre por parte del consumidor para realizar la compra diaria, JAMONES NICOLAU apuesta fuertemente por los formatos para el libre servicio.

Así, su producto más clásico, el jamón serrano bodega "Don Enrique", se comercializará en sobres de lonchas, preparados para ahorrar tiempo al consumidor sin privarle de ninguna de las características propias del buen jamón recién cortado.

Por ello, además del envasado en

atmósfera protectora, cada loncha está separada del resto a través de un finísimo film que facilita en gran medida su manipulación y la homogeneidad de las lonchas.

Se trata de un formato loncheado y envasado que potencia la diversidad de modos y momentos de consumo de este producto tan tradicional: desayunos, tentempiés, entrantes, etc.

Su valor nutricional -con un alto contenido proteínico y de minerales- lo hacen idóneo para reponer

energías; su poco aporte calórico y graso -muy por debajo del de otros cárnicos- lo hacen muy saludable; y su presentación en sobres de 120 gramos lo hacen práctico y adecuado a cualquier momento del día.

JAMONES NICOLAU se caracteriza por sus continuas inversiones en tecnología. Entre las más recientes incorporaciones, se encuentran, una envasadora termoformadora y una línea de loncheado, que le ha permitido ser pionera en formatos de libre servicio.



Novedades



Las manos de un maestro

JAMONES NICOLAU ha incorporado a un experto jamonero que, con su sensibilidad y experiencia, colaborará con el Departamento de Calidad en la última fase del proceso de curación.

Así, Juan Sanz, maestro jamonero, seleccionará para los clientes de NICOLAU las piezas que mejor se adapten a sus exigencias. A través de sus manos, el maestro valorará las cualidades de cada

uno de los jamones madurados en los secaderos de JAMONES NICOLAU a fin de confirmar que éstos han adquirido la consistencia óptima y el aroma que le proporcionará ese bouquet irresistible.

PATROCINIO



JAMONES NICOLAU renueva su vinculación al Team Aspar con la figura del esponsor técnico, a través de la cual, la firma cárnica provee de jamón serrano a las cocinas integradas en el hospitality del equipo deportivo.

Un producto apreciado por todos (dentro y fuera de nuestras fronteras) que lidera los almuerzos de las jornadas de entrenamientos y carreras mientras los pilotos de Aspar lo hacen en la pista.

VISITAS

Durante la visita realizada a las instalaciones de JAMONES NICOLAU, los alumnos de primaria del Colegio San Onofre de Quart de Poblet no se perdieron un solo detalle sobre el proceso de curación necesario para obtener el jamón serrano.

Los pequeños disfrutaron de las explicaciones de los expertos jamoneros y descubrieron que la carne debe pasar por diferentes procesos de maduración hasta convertirse en el jamón de sus bocadillos.

Nicolau
Jamones

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



www.jamonesnicolau.es