

# Delicia insuperable

Pocas cosas se disfrutan tanto como el sabor único de una de las joyas gastronómicas de Europa, el Jamón Ibérico. Es mucho más que un producto, es un concepto, una pasión, toda una cultura Gourmet.

Autóctono de la Península Ibérica estos jamones son el resultado del Modelo de Producción Europeo, el más exigente del mundo que garantiza calidad, textura, aroma y sabor inigualable.

La raza (100% Ibérico, 75% o 50% Raza Ibérica) y la alimentación (bellota, cebo de campo y cebo) son los dos grandes criterios de clasificación del Jamón Ibérico. En función a ellos, el sistema de trazabilidad digital ÍTACA que sostiene la trazabilidad completa de las producciones de Ibérico, asigna a cada pieza un precinto de Norma de Calidad obligatorio, único e individual, que garantiza que ese Jamón es efectivamente Ibérico. Existen cuatro precintos, de colores diferentes (negro, rojo, verde y blanco) que identifican cada una de las categorías de Jamón Ibérico existentes.

Gracias a la App Ibérico, desarrollada por ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico), el consumidor puede consultar, con absoluta transparencia y confianza, la trazabilidad de las piezas. Antes de comprar un Jamón Ibérico, asegúrate de comprobar que lleva uno de los cuatro precintos de identificación.

El Jamón Ibérico se ha consolidado como un emblema gastronómico gracias a su origen, los genes, la Dieta Mediterránea, prácticas ancestrales y tradición de todo un pueblo. Después de probarlo se imprimirá en tu memoria para siempre.



[hampassiontour.com](http://hampassiontour.com)  
#hampassiontour

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA  
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN  
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

