



# Jabugos Route



*Geniessen Sie den Iberischen Schinken,*

*vom Ursprung bis zum Geschmack*



# eíriz<sup>®</sup>



*200 Jahre Tradition und Reinheitsgebot*

Wir organisieren einzigartige gastronomische Besuche für Schinken-Tourismus, der weltweit besten Gourmet-Produkte

## Eiriz Schinken

produziert seit 1840  
einzigartige handgefertigte Delikatessen  
von mit iberischen Eicheln gefütterten Schweinen.  
Ausgewählt von unseren Bauernhöfen mit kontrollierter  
Herkunftsangabe (D.O.) «JABUGO».



Wir befinden uns im Biosphärenreservat und Naturpark Sierra de Aracena.

### Unterscheidungsmerkmale:



10 Goldmedaillen und 1 Silbermedaille  
IFFA Frankfurt 2013 und 2016

Great Taste Preis  
Award 2011  
Iberischer Eichelmast-Schinken



Great Taste Preis  
Award 2010  
Iberischer Eichelmast-Schinken und  
-Würste

Goldmedaille  
Iberjamón 2005  
für kontinuierliche Schinkenqualität



# Eiriz-Schinken gehört zu Jabugos Route

Consejo Regulador  
Denominación de Origen Protegida  
**JABUGO**  
Bodega Inscrita

**Eiriz-Schinken** ist eines der Unternehmen, welches vom Ministerium für Tourismus nach eingehender Prüfung für geschützte Herkunftsangabe (DOP) «JABUGO» auserwählt wurde.

Wir besuchen die Weide, in der Nähe unserer Naturkeller, die wir auch besuchen werden, um Ihnen alle Prozesse zu zeigen. Am Schluss geniessen Sie eine Kostprobe unserer Produkte, begleitet von Weinen von Condado de Huelva.

- Ungefähre Dauer 2,5-3 Stunden.
- **VORHERIGE ONLINEBUCHUNG VORZAHLUNG OBLIGATORISH** [www.rutadeljamondejabugo.com](http://www.rutadeljamondejabugo.com)
- Kontaktieren Sie uns unter [rutadeljabugo@jamoneseiriz.com](mailto:rutadeljabugo@jamoneseiriz.com)  
**606 716 316 / 678 733 443**
- Wir sprechen **DEUTSCH, ENGLISCH, SPANISCH, RUSSISCH** (Fragen Sie uns) und **ITALIENISCH** (Fragen Sie uns).
- Zusätzlich können wir Ihnen eine gastronomische Führung anbieten, die sich **GOURMET DAY** nennt. Diese besteht aus vier verschiedenen Erfahrungen:
  - Ein Besuch in einer Fabrik, mitten in der Landschaft, wo handgemachter Ziegenkäse hergestellt wird.
  - Danach eine Führung in einer Schinkenfabrik namens Jamones Eiriz in Corteconcepcion die in einer Verkostung deren Produkte endet.
  - Mittagessen findet in einem Tapa Restaurant statt
  - und zuguterletzt werden Kastanien und Süßwaren in einer traditionellen Firma hergestellt.
- Sie können uns nach einer Wanderung oder Nordic Walking besuchen.
- Wir empfehlen Ihnen verschiedene Restaurants, um ein Menü mit Iberischem Schinken zu geniessen.
- Konsultieren Sie die Preise oder folgen Sie dem Link.




## JABUGOS ROUTE

# Die Weide, der Ursprung

Wir besichtigen zusammen die **Naturkeller** in **Corteconcepción**:

- Das Ökosystem des Biosphärenreservates und «Sierra de Aracena» Naturpark, wo die Iberischen Schweine gezüchtet werden.
- Wir erzählen über «Montanera», der letzten Phase der Aufzucht der Iberischen Schweine mit Eicheln.
- Wir lernen die Arroba und die Quintales kennen, alte spanische Masseinheiten.
- Wir unterscheiden den echten Iberischen Schinken mit seinen typischen Merkmalen.
- Die Rückverfolgbarkeit der geschützten Herkunftsangabe (DOP) «JABUGO».
- Die Besonderheit von Corteconcepción.



ungefähre Dauer 45-60 Minuten

## 1. ETAPPE

# Geheimnisse eines Gourmetproduktes

- Wir erklären Ihnen der Waren, den Salzprozess, die Zubereitung und die Trocknung beobachten sowie den Naturkeller besuchen.
- Gepflegtes Handwerk und Sorgfalt unterscheiden sich vom industriellen Produkt.
- Wir lernen einen echten Iberischen Eichelschinken 100% Iberico DOP «JABUGO» im Vergleich zu einem Fatterschinken 50% Iberico zu unterscheiden, seine Rückverfolgbarkeit sowie die Besonderheiten eines Schinkens mit DOP «JABUGO».



ungefähre Dauer 45-60 Minuten

## 2. ETAPPE

# Ein Genuss für den Gaumen

In **unserem traditionellen Keller**, wo 4 Generationen gewirkt haben, genießen Sie eine Kostprobe **unserer Naturprodukte**, die wir wie folgt unterscheiden:

- Guter Iberischer Mast- (50% iberisch) und Eichelschinken (100% iberisch) DOP JABUGO, beide vor dem kunden Messer geschnitten.

Begleitet von einem D.O. Wein «Condado de Huelva», in **heiterer Atmosphäre**, mit der **warmen persönlichen Aufmerksamkeit**, die ein Familienunternehmen vermitteln kann.



ungefähre Dauer der Kostprobe 30-45 Minuten

## 3. ETAPPE



### Zeitplan:

	Montag bis Freitag	Samstag	Sonntag
16 sept. a 15 juni	11:00 y 15:30	11:00	GESCHLOSSEN
16 juni a 15 sept.	11:00		

### Ausgangspunkt:

#### Jamones Eíriz

c/ Pablo Bejarano n° 43

C.P 21209 Corteconcepción (Huelva)

GPS: 37.893113, -6.499248

### Wir sind:

- 1 Autostunde von Sevilla
- 1 Stunde und 15 Minuten von Huelva Stadt
- 6 Autominuten von Aracena (Huelva)

**Wir empfehlen Ihnen** warme Kleidung, Regenschirm sowie geschlossene Schuhe. **Auf keinen Fall offene Schuhe tragen.**

Schinken und Schulterschinken sind 100 Tage gereift und somit auch für **schwängere Frauen** geeignet.



**sin gluten**

Auch für **Laktose-Intoleranz** und **Glutenunverträglichkeit** geeignet.

Je nach Jahreszeit sind die Produktionsprozesse in unterschiedlichen Phasen, so dass man einzelne ganz, teilweise oder auch nicht verfolgen kann.

Am Ende des Besuches können Sie direkt in unserem **Laden** unsere Produkte einkaufen.

Es ist den Besuchern erlaubt, während des gesamten Produktionsprozesses zu fotografieren oder zu filmen.



# ANMERKUNGEN

# ROUTE



Instagram



TripAdvisor

c/ Pablo Bejarano, 43 • 21209 Corteconcepción • Huelva • España • Tel. (+34) 606 716 316 • (+34) 678 733 443

rutadeljabugo@jamoneseiriz.com

[www.rutadeljamondejabugo.com](http://www.rutadeljamondejabugo.com)

