

 *Ruta del Jabugo*



*Disfrute el Jamón Ibérico,
del origen al paladar*



200 años de tradición y pureza



Organizamos visitas gastronómicas únicas en el marco de la **Ruta del Jabugo** entorno a uno de los mejores productos gourmet a nivel mundial.

Jamones Eiriz, desde 1840 elabora artesanalmente, productos delicatessen únicos, del ganado ibérico puro de bellota, seleccionado de nuestras fincas y controlado por la **DOP Jabugo**.



Ubicados en la Reserva de la Biosfera y Parque Natural Sierra de Aracena.

Referentes diferenciadores:



10 Medallas de Oro y 1 de Plata IFFA Frankfurt 2013 y 2016

Premio Great Taste Award 2011
Jamón ibérico de bellota



Premio Great Taste Award 2010
Jamón y lomo ibéricos de bellota

Premio Jamón de Oro Iberjamón 2005
a la calidad continua



Jamones Eíríz pertenece a la Ruta del Jabugo

Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida
JABUGO
Bodega Inscrita

Jamones Eíríz forma parte de los establecimientos que, tras una auditoría, han sido seleccionados por el **Ministerio de Turismo** y amparados por la **DOP Jabugo**.

Visitaremos la dehesa, próxima a Nuestras Bodegas Naturales, las cuales también recorreremos para presentarles todos los procesos y terminar con la cata de Nuestro Producto acompañado del Vino D.O. Condado de Huelva.

- Duración aproximada 2,5-3 horas.
- **IMPRESINDIBLE RESERVA Y PAGO PREVIO ONLINE** www.rutadeljamondejabugo.com
- Contacte con nosotros en rutadeljabugo@jamoneseiriz.com
676 035 827 / 678 733 443
- Le atendemos en **ESPAÑOL, INGLÉS, FRANCÉS, ALEMÁN, RUSO (Consultar) E ITALIANO (Consultar)**.
- Adicionalmente podemos coordinarles una jornada gastronómica completa "GOURMET DAY", con 4 experiencias:

Visita a una fábrica de queso de cabra artesano en medio del campo; después disfrutar de una visita a Jamones Eíríz en Corteconcepción con degustación de sus productos. Para el almuerzo comer en un restaurante de tapas y finalmente elaborar castañas y dulces en una pequeña empresa tradicional.

- Puede visitarnos tras una ruta de senderismo o Nordic Walking o Ruta BTT con Tracks del Jabugo.
- Le recomendamos Restaurantes para saborear una experiencia Ruta del Jabugo.
- Consúltenos el precio o siga el enlace.



LA RUTA DEL JABUGO

La Dehesa, el origen

Veremos junto a las **Bodegas Naturales** en **Corteconcepción**:

- El ecosistema de la **Reserva de la Biosfera y Parque Natural Sierra de Aracena**, donde se cría salvaje el cerdo ibérico de bellota.
- Explicaremos la Montanera.
- Conoceremos las arrobas y los quintales.
- Diferenciaremos el cerdo Ibérico puro y sus características.
- Trazabilidad de la DOP Jabugo.
- Singularidad de Corteconcepción.



Duración aproximada de 45-60 minutos

1ª ETAPA

Los secretos de un producto Gourmet

- Explicaremos la recepción de mercancía, salado, aliño manual, secaderos y bodegas naturales.
- Cuidado artesano y minucioso del producto, diferencias con el industrial.
- Aprenderemos a identificar un auténtico jamón ibérico de bellota 100% ibérico DOP JABUGO respecto al de cebo 50% ibérico, su trazabilidad y los datos diferenciadores de un jamón con DOP Jabugo.



Duración aproximada de 45-60 minutos

2ª ETAPA

Placer para el paladar

En **Nuestra Tradicional Bodega** por donde han pasado 4 generaciones, disfrutarán una cata guiada de **Nuestros Productos Artesanos**, donde diferenciaremos:

- Jamón de cebo 50% ibérico y Jamón de bellota 100% ibérico DOP Jabugo, cortado a cuchillo delante del cliente, maridado con vino blanco afrutado y vino generoso D.O. Condado de Huelva.

También incluido en la cata:

- Lomito o caña de lomo ibérico de bellota maridado con vino dulce de naranja D.O. Condado de Huelva,

en un ambiente sereno, con la calidez y trato personal que una empresa familiar sabe transmitir.



Duración aproximada de 30-45 minutos

3^a ETAPA



• Horarios:

	Lunes a Viernes	Sábados	Domingos
16 sept. a 15 junio	11:00 y 15:30	11:00	CERRADO
16 junio a 15 sept.	11:00		

• Punto de partida:

Jamones Eíriz

c/ Pablo Bejarano n° 43

C.P 21209 Corteconcepción (Huelva)

GPS: 37.893113, -6.499248

• Estamos a:

- 1 hora en coche desde Sevilla
- 1 hora y 15 minutos desde Huelva
- 6 minutos de Aracena (Huelva)

- **Le aconsejamos** traer ropa de abrigo, paraguas y calzado que cubra el pie, **en ningún caso calzado descubierto.**

Jamones y paletas son aptos para embarazadas, al superar los 100 días de curación natural



sin gluten

También aptos para intolerantes a la lactosa y celíacos.

Dependiendo de la época del año, los procesos de producción estarán en distinta fase, por lo que algunos se podrán ver al completo y otros no.

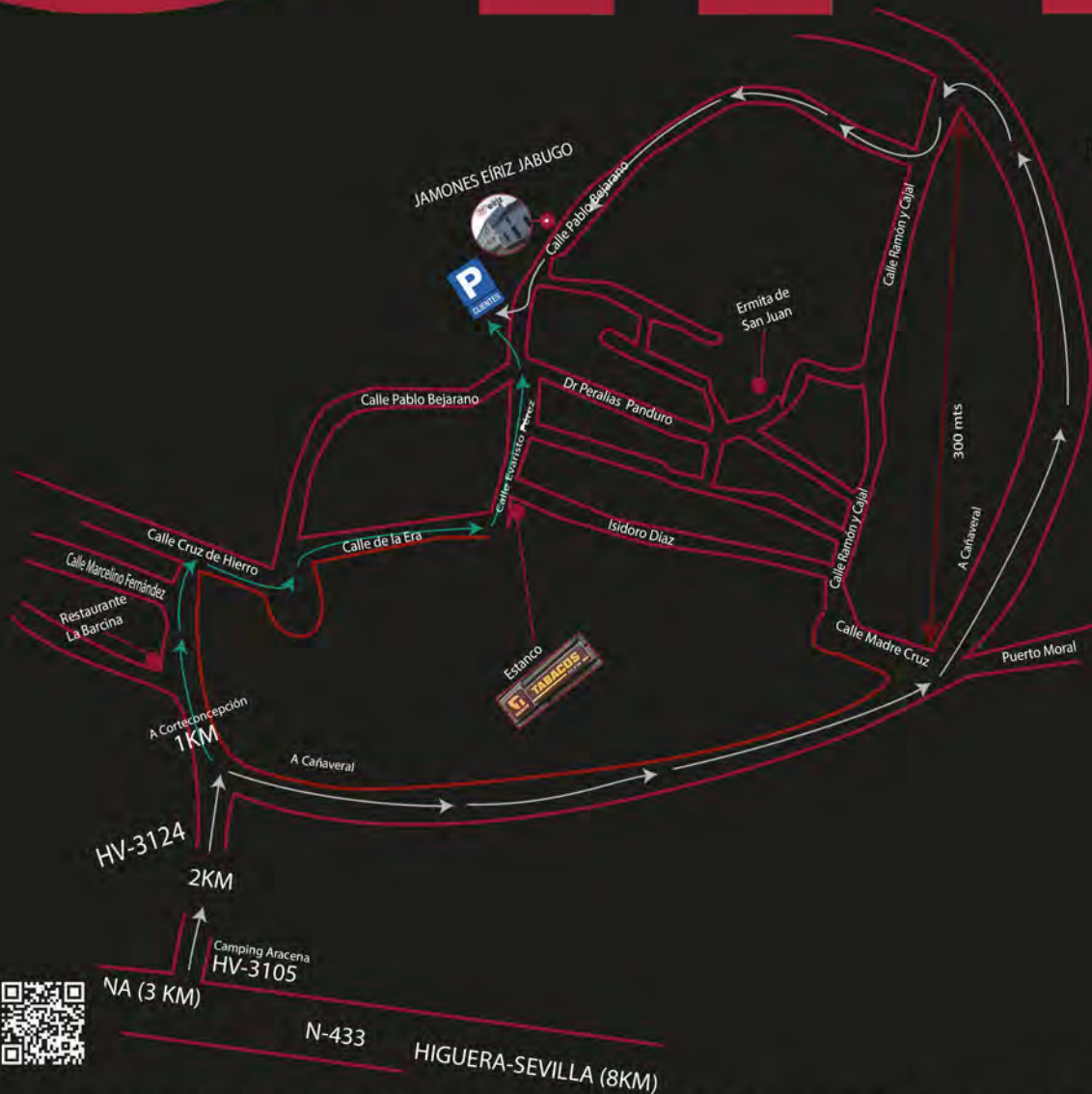
Al finalizar la visita, pueden **comprar directamente** en nuestra tienda.

Está permitido hacer fotos de todo el proceso y productos.



OBSERVACIONES

RUTA



c/ Pablo Bejarano, 43 • 21209 Corteconcepción • Huelva • España • Tel. (+34) 676 035 827 • (+34) 678 733 443

rutadeljabugo@jamoneseiriz.com

www.rutadeljamondejabugo.com

