



# La Route du Jabugo



*Profitez du Jambon Ibérique,  
del "origen al paladar"*



# eíriz®

*200 ans de tradition et de pureté*



Nous organisons des visites gastronomiques uniques dans le cadre du «Jambon Tourisme», autour de l'un des meilleurs produits gourmet au niveau mondial.

## Jamones Eiriz,

Depuis 1840 élabore de manière artisanale des produits de délicatessen uniques, issu de l'élevage de porcs ibériques, élevé aux glands, sélectionné dans nos propriétés et contrôlé par DOP Jabugo.



Situé dans la Réserve de la Biosphère et au cœur du Parc Naturel de la Sierra de Aracena.

Références qui nous différencient:



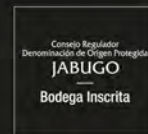
10 médailles d'Or et 1 d'Argent  
IFFA Frankfurt 2013 et 2016

Prix Great Taste  
Award 2011  
Jambon Ibérique de Bellota



Prix Great Taste  
Award 2010  
Jambon et Lomito Ibérique de Bellota

Prix Jambon d'Or  
Iberjamón 2005  
à la qualité continue



# Jamones Eiriz appartient à la Route du Jabugo

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

**Jamones Eiriz** fait partie des établissements qui, après une inspection, ont été sélectionnés par le Ministère du Tourisme et choisis par **DOP Jabugo**.

Nous visiterons d'abord nos prairies (dehesa), situées près de nos Caves Naturelles, que nous visiterons également pour vous présenter tous les processus de production. Nous terminerons la visite avec une dégustation de nos produits accompagnée du Vin d'Appellation d'Origine Contrôlée Condado de Huelva.

- Durée approximative 2,5-3 heures.
- **RÉSERVATION ET PAIEMENT ANTERIEURE OBLIGATOIRE** [www.rutadeljamondejabugo.com](http://www.rutadeljamondejabugo.com)
- Contactez-nous au [rutadeljabugo@jamoneseiriz.com](mailto:rutadeljabugo@jamoneseiriz.com)  
**679 34 01 60/ 678 73 34 43**
- Nous vous recevons en FRANÇAIS, ESPAGNOL, ANGLAIS, ALLEMAND, RUSSE (Consulter) et ITALIEN (Consulter).
- Si vous le désirez, nous pouvons également vous organiser une journée gastronomique «Gourmet Day» qui consiste à la visite de nos installations et d'une ferme écologique pour connaître l'élaboration artisanale d'un fromage de chèvre. Par la suite, le déjeuner se fera dans l'un des meilleurs restaurants d'Aracena. Enfin, la journée se terminera par la dégustation de conserves naturelles (pâtés, confitures...) élaborées à base de produits locaux. Contactez-nous, nous nous ferons un plaisir de vous donner de plus amples informations pour réserver votre expérience Gourmet Day à la Sierra d'Aracena et Picos de Aroche.
- Vous pouvez nous rendre visite après une promenade en randonnée ou Nordic Walking.
- Nous vous recommandons les meilleurs restaurants pour déguster un menu à base de Jambon Ibérique.
- Consultez nos tarifs ou suivez le lien.



## LA RUTA DEL JABUGO

# L'origine de la Dehesa

Nous verrons, près de notre **Cave Naturelle** à Corteconcepción:

- L'écosystème de la Réserve de la Biosphère et le Parc Naturel Sierra de Aracena , où sont élevés à l'état sauvage les cochons Ibériques de Bellota.
- Nous expliquerons le terme de “Montanera”.
- Nous connaissons les “arrobas” et les “quintales”.
- Nous apprendrons à reconnaître le cochon Ibérique pur et ses caractéristiques.
- La traçabilité de l'AOP Jabugo.
- La singularité de Corteconcepción.



Durée approximative: 45-60 minutes

## 1Ère ETAPE

# Les secrets d'un produit Gourmet

- Nous vous expliquerons la réception de la marchandise, le principe de salaison, l'assaisonnement manuel, le séchage naturel et les caves naturelles.
- Soins artisanal et minutieux du produit, différences avec la production industrielle.
- Nous apprendrons à identifier un 100% jambon ibérique DOP JABUGO, nourrit aux glands par rapport à un autre nourri au grain, sa traçabilité et les éléments qui différencient un jambon de l'AOP Jabugo.



Durée approximative: 45-60 minutes

## 2Ème ETAPE

# Un plaisir pour le palais

Dans **Notre Cave Traditionnelle** dans lesquelles ont vécu 4 générations, vous profiterez d'une dégustation guidée de **nos Produits Artisanaux**, où l'on différenciera:

- soit un Jambon Ibérique de cebo 50% iberic et de bellota 100 % iberic AOP Jabugo, taillé avec un couteau en face du client.

Accompagnés de vins d'AOP Jabugo, dans une ambiance sereine et chaleureuse avec un accueil personnel que seule une entreprise familiale sait transmettre.



Durée approximative: 30-45 minutes

## 3Ème ETAPE



• Horaires :

	Du lundi au vendredi	Samedi	Dimanche
16 sept. a 15 juin	11:00 y 15:30	11:00	FERMÉ
16 juin a 15 sept.	11:00		

• Point de départ:

**Jamones Eíriz**

c/ Pablo Bejarano n° 43

C.P 21209 Corteconcepción (Huelva)

GPS: 37.893113, -6.499248

• Nous sommes à:

- 1 heure en voiture de Seville
- 1 heure et 15 minutes depuis la Ville de Huelva
- 6 minutes d'Aracena (Huelva)

• Nous vous conseillons de venir équipés d'un manteau, parapluie et chaussures fermées en cas de mauvais temps, en aucun cas des chaussures ouvertes.

Nos jambons et "paletas" sont adaptés aux femmes enceintes car ils ont plus de 100 jours de séchage naturel.



Ils sont aussi adaptés aux personnes intolérantes aux lactoses et aux coeliaque.

**sin gluten**

Selon la période de l'année, les processus de production en seront arrivés à différentes phases, c'est pourquoi certains pourront se voir du début à la fin et d'autres non.

À la fin de la visite, vous pourrez faire des **achats directement** dans notre petit magasin.



**OBSERVATIONS**

# ENLA



c/ Pablo Bejarano, 43 • 21209 Corteconcepción • Huelva • España • (+34) 679 34 01 60 • Tel. (+34) 676 03 58 27 • (+34) 678 73 34 43

rutadeljabugo@jamoneseiriz.com

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



Instagram



tripadvisor