



## LE CONSORCIO SERRANO EN CHIFFRES :

**25**

ENTREPRISES ESPAGNOLES  
ASSOCIÉES

**51**

USINES DE PRODUCTION

**+ DE 65**

PAYS IMPORTATEURS  
DE JAMBON SERRANO

**18 M**

DE PIÈCES SÉLECTIONNÉES  
DEPUIS 1990

**754 146**

PIÈCES EXPORTÉES  
EN 2021

**191**

INSPECTIONS  
ET 18 EN 2021

*Dossier de presse  
Jambon consorcio Serrano*



## NOUVEAU SCEAU JAMBON CONSORCIO SERRANO : UN GAGE DE QUALITÉ, DE TRAÇABILITÉ ET DE SAVOIR-FAIRE.

Le jambon Consorcio Serrano fait partie de l'histoire de l'Espagne et représente un des éléments essentiels de son patrimoine gastronomique. Déjà présent dans plus de 65 pays à travers le monde, le jambon Consorcio Serrano reflète un art de vivre et de savourer l'Espagne que les Français apprécient particulièrement et que les acteurs majeurs de la profession ont souhaité décrypter par le biais d'une étude de notoriété et d'image inédite, réalisée par Occurrence, pour le Consorcio Serrano\*.

### LE NOUVEAU SCEAU CONSORCIO SERRANO

Le Consorcio Serrano est né en 1990 de la volonté de redonner au célèbre jambon espagnol, son titre de noblesse, certifiant la qualité du jambon.

En repensant son sceau avec l'ajout des mentions « Certificado por Consorcio Serrano » et « Selección a mano », l'association renforce sa signature d'authenticité et de respect des traditions espagnoles, en affichant les marqueurs qualité du jambon Consorcio Serrano.

Depuis 1990, cette association composée d'acteurs majeurs de la profession, issus du secteur des produits de la viande et de la charcuterie espagnole, n'ont de cesse de mettre en avant ce produit unique et historique dans le cœur des espagnols.

Regroupant les 25 principaux producteurs espagnols de jambon Serrano, plus de 750 000 jambons certifiés et authentifiés, pièce par pièce, sont en moyenne soumis à l'Inspection du Consorcio del Jamón Serrano Español, pour être marqués au fer rouge du sceau du Consorcio Serrano, gage de qualité, de traçabilité et de savoir-faire.

### Zoom enquête Occurrence 2022 pour le Consorcio Serrano\* :



# 76%

DES CONSOMMATEURS FRANÇAIS  
DE JAMBON CRU PENSENT QUE  
LE JAMBON CONSORCIO SERRANO  
EST MEILLEUR QUE LES AUTRES  
JAMBONS CRUS.



# 69%

DES FRANÇAIS CONSOMMENT DU  
JAMBON D'APPELLATION  
CONSORCIO SERRANO.



▶ ▶▶ 0:11 / 1:35 🔍 ⚙️ 📱 📺 📄

Pour visionner la vidéo, cliquez ici



## UN SCEAU SIGNATURE DE LA QUALITÉ DU CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

### UNE QUALITÉ CERTIFIÉE

Grâce à ce nouveau sceau, signature de l'authenticité et du respect des traditions espagnoles, le Consorcio Serrano se distingue des autres jambons, avec une qualité certifiée, facilement identifiable pour les consommateurs des marchés étrangers.

### UN LABEL DE QUALITÉ

Le Label de qualité « Consorcio Serrano » est l'élément distinctif institutionnel qui garantit que les pièces de jambon Serrano auquel elles s'identifient ont été élaborées par les marques des producteurs de jambon espagnol du Consorcio, conformément aux normes de qualité exigeantes de l'association et ont passé de rigoureux contrôles de qualité établis pour l'exportation du produit.

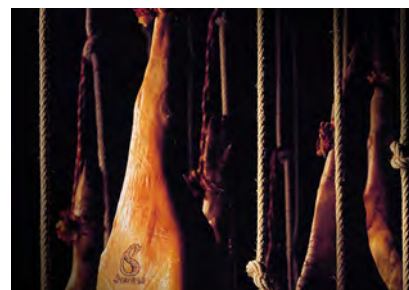
Gage de sérieux pour 79% des consommateurs Français, la qualité du jambon Consorcio Serrano est régie par l'application d'un cahier des charges précis :

# 3,5X

MULTIPLIE PAR 3,5 L'INTENTION  
D'ACHAT VERSUS UN JAMBON  
SERRANO NON-LABÉLISÉ.

# 77%

DES CONSOMMATEURS  
APPROUVENT QU'IL RENVOIE  
À UNE IMAGE DE QUALITÉ.



### UN JAMBON TRADITIONNEL 100% ESPAGNOL

Issu de différentes régions espagnoles depuis l'Antiquité : Serrano vient de « Sierra » qui veut dire « Région de montagne ».

### UNE FABRICATION ANCESTRALE EXIGEANTE :

- Salaison au sel marin, pour favoriser la déshydratation et conservation du jambon.
- Séchage et maturation, pour révéler les caractéristiques uniques du jambon durant 12 mois minimum..
- Sélection à la main, pièce par pièce.

### DES CONTRÔLES QUALITÉ MENÉES PAR DES ENTREPRISES INDÉPENDANTES :

En 2021, 18 audits ont été réalisés par des entités indépendantes du Consorcio Del Jamón Serrano Español pour attester de l'application de normes de qualité strictes, au-delà des exigences réglementaires européennes, en matière d'élaboration du jambon Serrano.

- Audit annuel de toutes les usines partenaires de l'association Consorcio Serrano.
- Inspection et surveillance de toutes les étapes du processus de production.
- Sélection à la main et avec soin, jambon par jambon.



## L'EXPERTISE UNIQUE DES MAÎTRES JAMBONNIERS CONSORCIO SERRANO

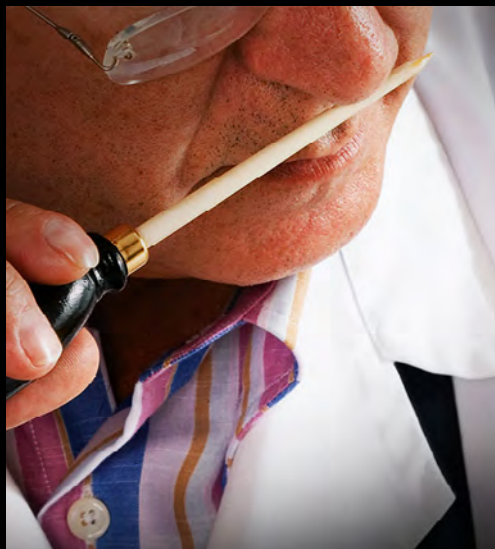
Apprécies dans plus de 65 pays à travers le monde, les jambons espagnols estampillés avec le label Consorcio Serrano sont emblématiques de l'alimentation méditerranéenne et de l'art de vivre espagnol.

À l'origine de ce délice gastronomique, une fabrication parmi les plus exigeantes mais également une appréciation unique d'experts, celle des Maîtres Jambonniers Consorcio Serrano.

### UN SAVOIR FAIRE D'EXCEPTION

Après avoir été sélectionné avec le plus grand soin et contrôlé pièce par pièce, le jambon frais Consorcio Serrano est soumis à des températures basses et une forte humidité. Cette étape correspond à l'incorporation de sel marin au jambon frais, favorisant la déshydratation et la conservation des pièces.

Tandis que la température augmente petit à petit, l'humidité diminue. Cela entraîne la fusion naturelle d'une partie des graisses de la protection externe du jambon, permettant une distribution uniforme des graisses dans le tissu musculaire.



## Le saviez-vous ?

### D'OÙ PROVIENT LE GOÛT UNIQUE ET AUTHENTIQUE DU JAMBON CONSORCIO SERRANO ?

Grâce à une matière première de qualité mais aussi à la technique ancestrale du séchage de longue durée, ce jambon de caractère va développer ses propres caractéristiques sensorielles : couleur, arôme, saveur, texture.

“ C'est lors de l'affinage dans les séchoirs que se développent les caractéristiques sensorielles du jambon Consorcio Serrano. Les couleurs, les arômes et les saveurs se dessinent durant la maturation. Ce sont ces caractéristiques organoleptiques et sensorielles uniques que nous évaluons à chaque étape du processus de maturation pour avoir la certitude de proposer aux consommateurs des jambons Consorcio Serrano d'excellence. ”

Mario, Découpeur Professionnel  
pour le Consorcio Del Jamón Serrano Español.





## UN PRODUIT D'EXCEPTION, SOURCE DE NOMBREUSES INSPIRATIONS CULINAIRES

### Zoom enquête Occurrence 2022 pour le Consorcio Serrano\* :

• **9 individus sur 10** attribuent au Consorcio Serrano les caractéristiques techniques qu'il recouvre : élaboration selon des techniques traditionnelles, contrôle qualité rigoureux, AOC, affinage.

• **9 individus sur 10** considèrent le Consorcio Serrano comme un jambon haut de gamme, qui peut se consommer de façon très variée toute l'année :

**53%**

LE CONSOMMENT EN ENTRÉE

**41%**

LE CONSOMMENT EN APÉRITIF

**34%**

LE CONSOMMENT SANDWICH

**34%**

LE CONSOMMENT EN PLAT PRINCIPAL

**34%**

LE CONSOMMENT COMME INGRÉDIENT DE RECETTE

### UN JAMBON FACILE À ASSOCIER

Déclinable à l'infini, en apéritif, snacking, en salade ou plat chaud, le jambon ConsorcioSerrano séduit avec autant de plaisir les gourmands et les épicuriens en quête de saveurs véritables.

Facile à associer, le jambon ConsorcioSerrano est prisé des chefs et restaurateurs pour son adaptabilité aux goûts et préférences de chacun.

Accompagné de pain, de fromage, de fruits, de légumes ou de poisson, il offre d'infinis possibilités pour agrémenter avec créativité la cuisine du quotidien comme les mets les plus raffinés.



### Paroles de cortador

“

Pour profiter pleinement de la saveur intense et incomparable du jambon, les Maîtres Jambonniers des entreprises membres du Consorcio del Jamón Serrano Español recommandent de ne pas enlever la totalité du gras qui entoure les tranches et de le sortir du réfrigérateur au moins 10-15 minutes avant sa consommation, jusqu'à atteindre la température ambiante pour une dégustation optimale.

”

*Mario, Découpeur Professionnel pour le Consorcio Del Jamón Serrano Español.*



## UN ALIMENT SAIN À FAIBLE VALEUR CALORIQUE

### DES BIENFAITS SUR LA SANTÉ

Reconnu pour ses qualités gustatives, le jambon Consorcio Serrano l'est également pour ses nombreux bienfaits sur la santé.

Source d'acides gras insaturés, il améliore les niveaux de cholestérol et prend soin du cœur. Grâce à sa teneur élevée en fer, il est également un allié pour prévenir l'ostéoporose.

Offrant une teneur élevée en vitamines du complexe B (vitamine B1, vitamine B2, vitamine B3, vitamine B6), il est également bien pourvu en zinc, ce qui contribue à améliorer la capacité d'attention, de compréhension et de rétention au quotidien.



*“ Source d'acides gras insaturés, il améliore les niveaux de cholestérol et prend soin du cœur. Grâce à sa teneur élevée en fer, il est également un allié pour prévenir l'ostéoporose. ”*

\*Source données : Etude de notoriété et d'image réalisée par Occurrence pour le Consorcio Serrano | Enquête en ligne du 01 au 18 Juillet 2022 | Panel de 1037 répondants représentatif de la population française de 18 ans et plus sur les critères de sexe, âge, région et CSP.

#### À propos du Consorcio Serrano :

Le Consorcio Serrano est né en 1990 de la volonté d'acteurs majeurs de la profession de garantir la meilleure qualité au jambon Serrano, un des trésors de la gastronomie espagnole. Soumis à un processus strict et rigoureux pour offrir la signature de l'authenticité et du respect des traditions espagnoles, le Consorcio Serrano est un gage de qualité, de traçabilité et de savoir-faire pour les consommateurs du monde entier.

Facebook @Jambon\_ConsorcioSerrano Instagram @jambonconsorcioserrano



ICEX

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



Jambon Consorcio Serrano



jambonconsorcioserrano



UNION EUROPEENNE