

JAMONES IBÉRICOS aus Spanien

DIE BOTSCHAFTER

EUROPAS
IN DER WELT

L' art de couper le jambon ibérique en sept étapes passionnantes

Berlin/Madrid, le 08 mars 2023 : Chaque produit gastronomique typique d'un pays a un morceau de son âme, et là où il y a une âme, on trouve de l'art. C'est le cas du jambon ibérique, une délicatesse unique très appréciée dans le monde entier. Cette cuisine de grande qualité est le fruit de l'interaction entre la culture, la tradition et un savoir-faire unique qui se transmet de génération en génération et qui lui a permis de rester dans l'imaginaire gastronomique.

Le jambon ibérique est un produit en parfaite harmonie avec l'innovation, et étroitement lié à l'environnement rural de la péninsule ibérique, ainsi qu'à ses habitants, pour qui cette nourriture est bien plus : c'est une culture, un plaisir, une attitude envers la vie, une passion qui résiste au passage du temps et qui permet d'éveiller l'imagination dans la gastronomie locale. Mais pour exprimer l'art de ce produit gourmand par les sens, il faut avoir la figure du maître tailleur. Parce que l'essentiel pour manger un bon plat de Jambon Ibérique est qu'il soit coupé avec soin, en prenant soin de la largeur et de la longueur de la tranche, de 2 à 3 mm, de la température de consommation, 24°, et de la créativité du placage ; qui offrira à quiconque essaie cette délicatesse une explosion de saveurs dans ses papilles.

Afin que les consommateurs apprennent, en plus des bienfaits de ce joyau culinaire, le noble métier de la découpe du Jambon Ibérique, la campagne promotionnelle « Jambons Ibériques d'Espagne. Ambassadeurs de l'Europe dans le monde », promue par l'Interprofessionnelle du Porc Ibérique (ASICI) avec le soutien de l'UE, développe ce guide de coupe en sept étapes passionnantes, pour s'initier à l'art de la coupe.



VON DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFT
KOFINANZIERTE KAMPAGNE

#EUAgripromo

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE
TRADITIONEN FÖRDERN.



Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

Un produit gourmand avec son temps

Caractérisé par une série de rituels, de coutumes et toute une philosophie de vie, le jambon ibérique est fabriqué dans la péninsule ibérique depuis des centaines d'années de manière totalement traditionnelle. Le processus de production a évolué au fil du temps, mais il n'a jamais perdu son essence. Et c'est que derrière chaque jambon ibérique, il y a un processus de production long et traditionnel. Le timing est tout. 3, 4, 5, 6, 7 ans peuvent s'écouler avant de savourer la saveur et maintenant d'un produit phare de la culture européenne et espagnole. Mais l'attente en vaut la peine.

Le processus de fabrication culmine dans le plaisir sensoriel d'un produit unique. d'un produit unique. Pour apprécier les nuances sucrées, salées et salées du jambon ibérique et profiter pleinement de cette explosion de saveur si caractéristique de notre palais, nous devons faire attention à la coupe.

Selon les maîtres coupeurs de jambon ibérique, la tranche doit être aussi uniforme et fine que possible en taille et en épaisseur. Ne sous-estimez pas la coupe du jambon ibérique; Ce n'est pas pour rien qu'il est considéré comme un art qui se perfectionne au fil du temps et qui nécessite de le faire sereinement . Comme le jambon ibérique lui-même

Source : ASICI



1

Entferne die **äußere Schicht** des Jamón Ibéricos.



2

Beginne mit einem Schnitt unter dem **Eisbein** und schneide bis zum **Hüftknochen**.



3

Beginne damit, an der Spitze der **Keule** zu schneiden. Das Messer wird immer in einem langsamen und gleichmäßigen Zickzack geführt.



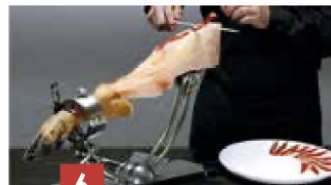
4

Von der **Hachse** bis zum **Hüftknochen**. Schneide in **gerader Linie** und **über die gesamte** Breite des Stücks **3 bis 4 cm dicke Scheiben**.



5

Profiliere mit der **Messerspitze** den Knochen.



6

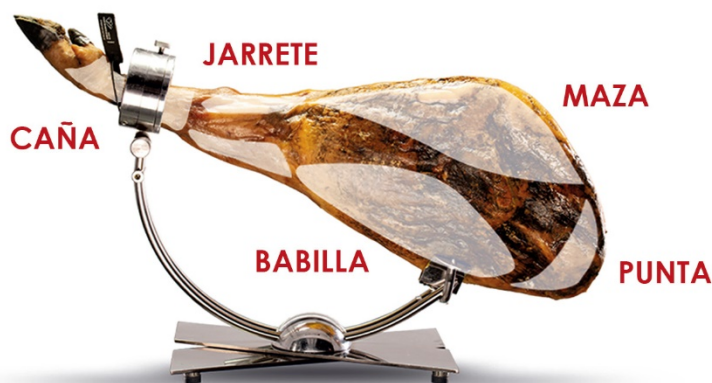
Drehe den Jamón Ibérico um und wiederhole den Prozess auf der **Knöchelseite**.

L'art de couper en sept étapes passionnantes

Il est important de savoir qu'une bonne coupe est essentielle pour profiter au mieux du Jambon Ibérique, avec ses textures, ses arômes et sa saveur incomparable. Pour cette raison, apprendre à le couper correctement nous permettra de tirer le meilleur parti de cette délicatesse exquise. Bien sûr, ne vous coupez pas !, et suivez ces instructions.

1. L'inspiration

Le jambon ibérique est divisé en cinq parties distinctes, chacune avec des caractéristiques de saveur et de texture différentes : jarret, jarret, maillet, grasset et pointe.



2. Le burin et la douille : le bon outil

Pour une coupe précise, il faut :

- Un support à jambon, qui assurera une bonne fixation et apportera du confort au coupeur.
- Un couteau à jambon long et flexible, avec lequel extraire les tranches.
- Un couteau à large lame pour enlever l'écorce.
- Un couteau court et solide en forme de dentelle, pour effectuer des coupes précises dans les zones les plus angulaires et bien séparer le jambon ibérique de l'os.

3. "Le sculpteur"

Les vrais amateurs de jambon ibérique ne coupent pas, mais "sculptent", jusqu'à obtenir la tranche parfaite et la saveur avec laquelle ravir tout le monde. Une fine tranche de 2-3 mm d'épaisseur facilitera la libération des arômes caractéristiques du Jambon Ibérique.

4. "Le ciselé"

Tout d'abord, la couche externe du jambon ibérique est retirée, en commençant par une incision sous le jarret et en nettoyant jusqu'à la pointe. Une fois retirée la couenne qui protège notre Jambon Ibérique, nous commençons à couper dans la partie supérieure du maillet. Le couteau doit toujours aller en zigzag, avec un mouvement lent et fluide. Il est important de couvrir la largeur de la tranche pour atteindre cet équilibre entre le gras et le maigre qui nous fera goûter la tranche dans toute sa splendeur. Si nous trouvons un obstacle, le lacet nous aidera à nous ouvrir. Enfin, le jambon ibérique est retourné et tout est répété sur la partie grasse.

5. "L'entrepôt"

Pour que le Jambon Ibérique conserve ses qualités :

- Il doit être stocké dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. Pour qu'il conserve toutes ses qualités, laissez la couche extérieure de la partie que vous n'allez pas couper non nettoyée.
- Le Jambon Ibérique est recouvert d'un tissu en coton pour le protéger du soleil et de l'humidité.

6. "La Galerie"

La créativité dans le placage est fondamentale pour profiter de l'expérience du jambon ibérique à travers tous les sens. Pour cela, il est préférable d'utiliser des plaques lisses et blanches qui ne détournent pas l'attention. Si nous parvenons à faire appel à tous nos sens de manière tranquille et agréable, le plaisir est garanti.

La température du produit est également un élément fondamental pour déguster un bon plat de Jambon Ibérique. Le moment idéal pour le couper est lorsque la température est comprise entre 20°C et 24°C car l'arôme est plus intense.

7. "La passion"

Enfin, lorsque l'épaisseur et la taille des tranches sont uniformes et fines, et que la présentation est au niveau d'une œuvre d'art, nous savons que le jambon ibérique a rempli son objectif : le plaisir.

Contrôle qualité - Toutes les informations sur le jambon ibérique sur votre smartphone

La clé est dans le sceau et sa couleur, qu'il s'agisse de la norme de qualité Iberico (avec le logo de l'Interprofesional del Cerdo Ibérico, ASICI) ou de l'une des quatre appellations



VON DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFT
KOFINANZIERTE KAMPAGNE

#EUAgripromo

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE
TRADITIONEN FÖRDERN.



JAMONES IBÉRICOS aus Spanien

DIE BOTSCHAFTER

EUROPAS

d'origine protégées d'Ibérico que l'on trouve en Espagne (avec le correspondant logo AOP). Il n'y a pas de place pour le doute, le sceau est la garantie que le jambon est bien ibérique.

Notre propre smartphone peut nous donner toutes les informations dont nous avons besoin sur notre jambon ibérique. Le secteur Ibérico, à travers ASICI, a développé l'application gratuite IBÉRICO pour appareils mobiles qui vous permet de consulter la traçabilité des pièces et de vérifier qu'elles sont conformes à la réglementation en vigueur, grâce à la lecture du code-barres unique et individuel qui apparaît sur chaque Norma joint.

L'application IBÉRICO est disponible pour iOS et Android.

Son utilisation est aussi simple que de se concentrer sur le code-barres qui apparaît sur le sceau de votre pièce pour accéder à toutes les informations de traçabilité. Grâce à des icônes interactives, vous pourrez connaître le type de produit que vous avez acheté, la nourriture, le temps de séchage ou l'origine de l'animal qui a donné naissance à la pièce.

** L'application Ibérico n'est pas valable pour lire les sceaux des Jambons Ibériques couverts par les Appellations d'Origine, puisque la traçabilité et l'identification des dernières pièces sont gérées par les Conseils de Régulation de chacun d'eux.*

Plus d'informations et images associées disponibles en téléchargement ici.

À propos de la campagne

Le secteur ibérique poursuit son engagement à positionner le jambon ibérique sur les marchés internationaux en tant que produit gastronomique à travers la campagne « Jambons ibériques d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde ».

Con esta campaña, impulsada por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) con apoyo de la UE, el Ibérico recorre 5 países de 3 continentes para mostrar a millones de consumidores el arte, la cultura, tradición, dedicación y pasión que hay detrás de cada Jambon ibérique.

Cet engagement à positionner le Jambon Ibérique dans l'esprit des consommateurs est devenu l'un des axes principaux des campagnes promotionnelles lancées par le secteur ibérique. Grâce à une batterie d'actions à 360°, il vise à atteindre des marchés clés tels que la France, l'Allemagne, le Mexique, la Chine et, bien sûr, l'Espagne.

À propos de l'ASICI

ASICI, l'Association Interprofessionnelle des Producteurs de Jambon Ibérique, est une organisation interprofessionnelle de l'agroalimentaire (OIA) à but non lucratif, dans laquelle ils sont rep

Plus de 95 % des organisations de production (éleveurs) et plus de 95 % des transformateurs (industrie) du porc ibérique sont également représentés. Elle a été créée en 1992 et reconnue en 1999 par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation comme organisation interprofessionnelle de la filière porcine ibérique.



VON DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFT
KOFINANZIERTE KAMPAGNE

#EUAgripromo

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE
TRADITIONEN FÖRDERN.



JAMONES IBÉRICOS aus Spanien

DIE BOTSCHAFTER

EUROPAS
IN DER WELT

contact presse

Louise Kalusa

c/o public link GmbH

iberico@publiclink.de

+49 (0) 30 443188 24



VON DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFT
KOFINANZIERTE KAMPAGNE

#EUAgripromo

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE
TRADITIONEN FÖRDERN.



Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.