

LOS JAMONES MÁS EXCLUSIVOS TIENEN UNA GENÉTICA ÚNICA

Solamente 100 privilegiados en todo el mundo serán los futuros propietarios de los jamones más exclusivos, resultado de un proceso de selección genética único junto a una personalización y presentación que está revolucionando el mundo del lujo desde la alta gastronomía

Contenido desarrollado por UE Studio. Expansión no ha participado en la redacción del artículo.

Montaraz -los líderes en el sector de los ibéricos, la primera empresa en exportar a Europa en 1985 y una de las primeras a Estados Unidos- vuelven a ser pioneros. En la familia Martín llevan décadas trabajando en un proyecto innovador de investigación con un número de animales muy limitado dentro de su producción. Se trata de cerdos ibéricos puros 100%, a los cuales, antes de su concepción, se ha estudiado, analizado y seleccionado la carga genética de cada progenitor. **El resultado es una genética ibérica muy depurada, con más de 18 años de estudios a sus espaldas, para conseguir una estirpe ibérica exclusiva.**

Una vez que se seleccionan los progenitores, la cría y desarrollo de estos animales se realiza en libertad durante dos años y con una alimentación a base de cereales y hierba naturales. Después, al llegar a la montanera, se les permite disfrutar de hasta 4-5 hectáreas para cada uno (siendo lo habitual 1-2 hectáreas por animal) **en fincas donde predomina la bellota de encina**, que es la más dulce.

Una vez aplicada esta exhaustiva clasificación y distinción, y tras la numeración de las piezas, realizan individualmente un seguimiento de trazabilidad y analíticas físicoquímicas de vitaminas, ácidos grasos, polifenoles, componentes volátiles... **Los magníficos resultados obtenidos han llevado a la familia a decidir comercializar por primera vez estas exclusivas piezas.**

Según **Manuel Rodríguez**, director de I+D de Montaraz, el misterio más profundo de la excelencia del ibérico de Montaraz está en la genética de esta raza única. “Estamos cultivando y desarrollando nuestra propia genética ibérica, enfocada en los caracteres de eficiencia, crecimiento, calidad de carne y caracteres reproductivos, en base a los datos fenotípicos, genealógicos y genómicos de los animales. Aplicamos el método BLUP (*Best Linear*



Unbiased Prediction) y test de ADN, encaminados al estudio del síndrome del estrés porcino. En Montaraz confluimos la aplicación de técnicas de selección genética, genómica y fenotípica, todo ello combinado con la toma de análisis de datos para lograr una mejora genética de nuestra estirpe única”.

Los 100 jamones más exclusivos del mundo solo se ofrecen a los privilegiados de total confianza de la familia Montaraz. **La presentación contiene una vitola especial elaborada artesanalmente en metal lacado, cristalizado y personalizado con el nombre del futuro propietario y la numeración de la pieza**, que está certificada con un

documento firmado a mano por Don Ramón Martín.

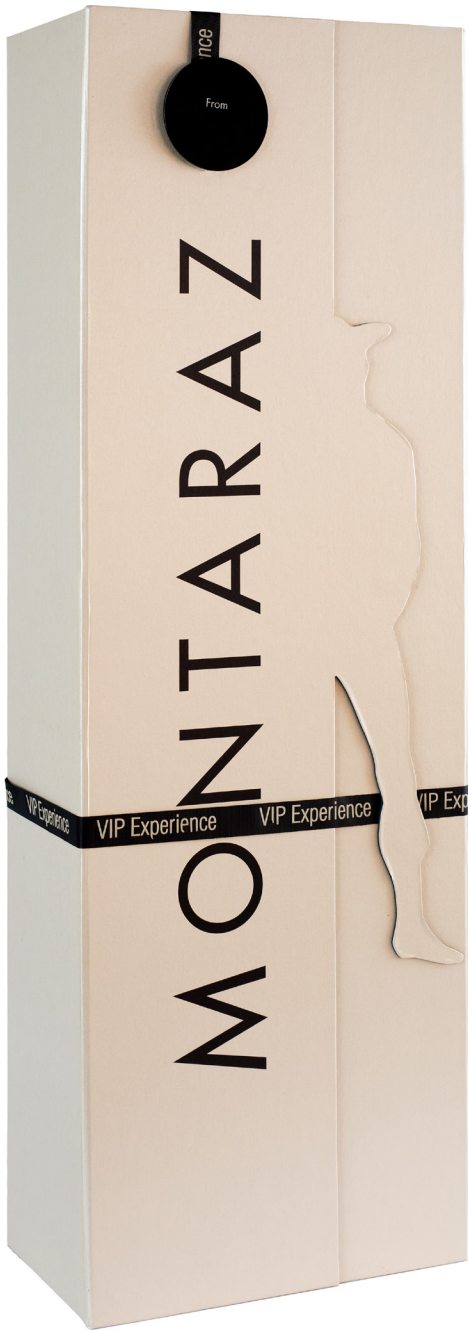
Las primeras cuatro piezas de esta colección las ha adquirido una prestigiosa familia como obsequio para un famosísimo cantante, un músico y un productor conocido a nivel internacional.

Sin aditivos artificiales

Montaraz es la única empresa del mundo en elaborar toda su producción sin añadir ningún tipo de aditivos artificiales, **surgiendo unas piezas 100% naturales con solo dos ingredientes: sal y tiempo.** No hay cabida para ningún nitrito, nitrato o alérgeno. El proceso es el mismo que hace 200 años. Por este motivo, en

la curación de los jamones, se tarda un 20-30% más que en el resto de las marcas.

Desde 1890, cada producto Montaraz proviene de los mejores ejemplares de cerdo ibérico de la dehesa extremeña, un ecosistema natural único en el mundo que cuenta con 36.000 hectáreas. La empresa, además, posee los secaderos y bodegas naturales de producto ibérico más grandes del mundo: 9.000 m2 diáfanos distribuidos en tres plantas en Olivenza (Extremadura). Y en sus instalaciones de Salamanca -con 25.000 m- dispone de matadero y sala de despiece habilitados con sedación por CO2, logrando evitar el estrés y sufrimiento animal.



Dónde encontrar Montaraz

Sus productos se pueden encontrar en espacios de la alta gastronomía como La Grande Épicerie (París), el Restaurant Le Frank Foundation Louis Vuitton en París, el mítico Joël Robuchon de Tokyo (3 estrellas Michelin), Alinea en Chicago (3 estrellas Michelin), Pasterías Mallorca (Madrid), Eataly (UE y EEUU), Valderrama (el campo de golf más exclusivo de Europa Continental)... Y su trabajo es continuo con marcas como Louis Vuitton, Loewe, Bentley... Montaraz, además, ha sido seleccionado como único proveedor de ibéricos por el hotel Rosewood Villa Magna, por su calidad y por aportar una experiencia sensorial exclusiva, elegante y diferente.