

# Jamones Pesón, la máxima calidad y el sabor de un auténtico referente

► La veterana empresa ha sido distinguida como la pyme más antigua de la provincia en la pasada edición de los premios

► La firma turolense también cuenta con una delegación y una carnicería que está ubicada en la calle Colón, 42, de Segorbe

REDACCIÓN CASTELLÓN

Desde 1898, Jamones Pesón atesora una dilatada trayectoria que le ha merecido obtener el premio a la pyme más antigua de toda la provincia en la reciente gala de entrega de las máximas distinciones de la entidad.

De esta forma, los suculentos sabores y agradables aromas que se han ido transmitiendo desde hace cinco generaciones han conseguido cautivar, por su elevada calidad y gran variedad, a un gran número de clientes, que no dudan en confiar en una firma de sólido prestigio a la hora de degustar un alimento tan básico en la gastronomía mediterránea y, al mismo tiempo, ideal para seguir una dieta equilibrada.

A su vez, por lo que se refiere al proceso de elaboración de los productos de Jamones Pesón, cabe indicar que se basa en una cuidadosa selección de las materias primas y manipulado tradicional, combinado con avanzada tecnología.

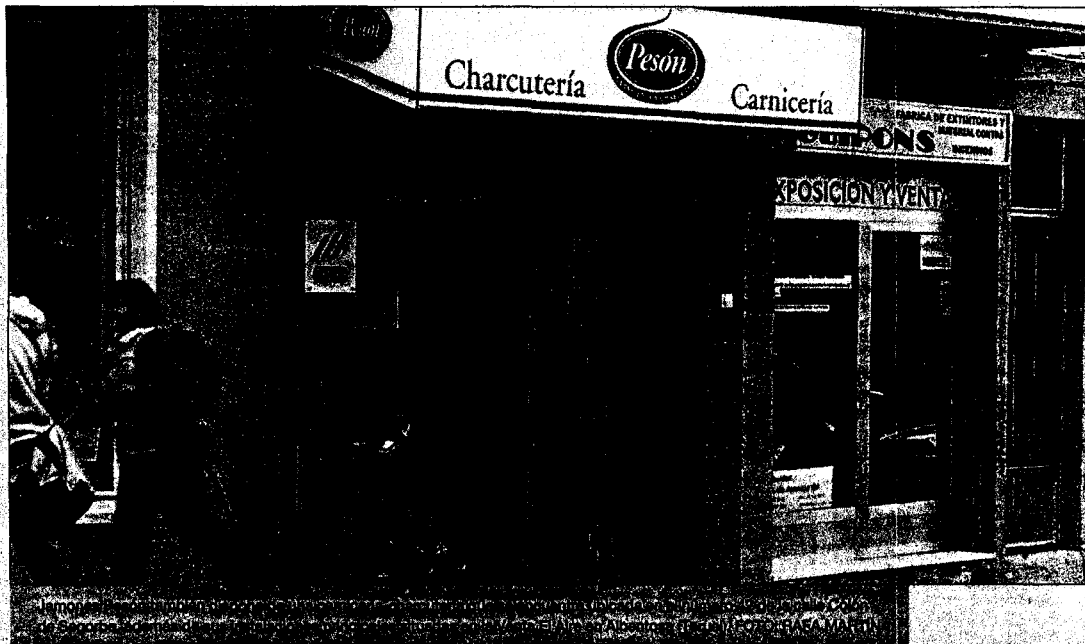
#### INSTALACIONES

Referente a las instalaciones de la firma, hay que indicar que se encuentran ubicadas en la Venta El Aire, parcela 8, en Albetosa (Teruel), un enclave privilegiado, entre las sierras de Javalambre y Gúdar, para fabricar tan noble producto.

Además, Jamones Pesón también cuenta con una delegación y una carnicería en la provincia, que se encuentra ubicada en el número 42 de la calle Colón de Segorbe.

Asimismo, en materia de productos, hay que señalar que las principales marcas que comercializa la empresa turolense son las siguientes: Jamones Pesón, Jamón del Abuelo, Jamón de Teruel Sarrión, Jamones El Señorío y Jamonal.

Por otra parte, conviene indicar que a la hora de degustar un alimento tan sano y nutritivo como el jamón serrano, fuentes de Jamones Pesón indican que, si se opta por consumirlo solo, debe hacerse a temperatura ambiente -entre 14 y 22 gra-



dos, aproximadamente, nunca frío, cortándose momentos antes de ser consumido. En este sentido, hay que tener en cuenta que los cortes han de hacerse con un cuchillo largo y afilado, obteniendo, de este modo, lonchas lo más finas posible.

#### MÉRITOS Y EVENTOS

En el apartado de distinciones, Jamones Pesón cuenta con los sellos de calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen y de la Certificadora de Alimentos de España. También cabe señalar que la Consejería de Agricultura y Alimentación de la Comunidad Valenciana ha concedido el distintivo de Calidad a la Morcilla de Pan a la Asociación de Embutidos Artesanos Segorbinos, entidad de la que Jamones Pesón es miembro fundador.

Además, la firma participó recientemente en la Feria Sial de París.



Desde 1898

El sabor nos da la razón



**CARNICERÍA:**  
C. Colón, 42 - SEGORBE (Castellón)  
Tel. 964 710 272

**SECADERO:**  
Venta el Aire - ALBENTOSA (Teruel)  
Tel. 978 785 921 - Fax 978 785 923  
<http://www.jamonespeson.com>  
E-mail: [comercial@jamonespeson.com](mailto:comercial@jamonespeson.com)