

NÚM. #11A21

IMPORT-EXPORT

# JAMON & QUESO

CATALOGO DE EMBUTIDOS Y QUESOS B2B

## ESPECIAL IBÉRICOS

Tipos de jamones, calidades y  
Denominaciones de Origen Protegidas.

*Tendencias:  
Los  
loncheados  
listos para  
comer.*



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



# LA COMPAÑÍA.

## UN NUEVO CONCEPTO DE B2B

Somos comercializadores y distribuidores de JAMONES, EMBUTIDOS Y QUESOS.

Nuestro crecimiento ha sido geométrico debido a nuestro concepto innovador: Alta Distribución Escalada.

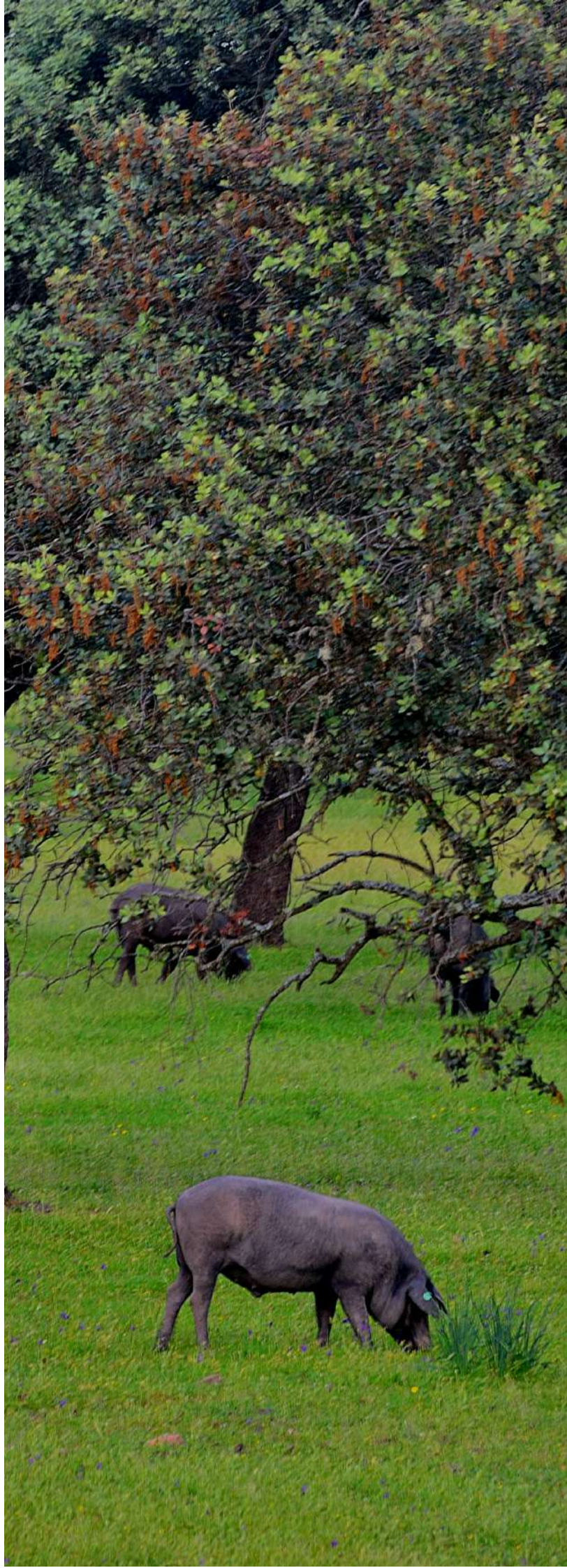
Sólo trabajamos con mayoristas, almacenistas o distribuidores. Damos asistencia y proveemos a estos empresarios de los productos que sus clientes les reclaman en condiciones competitivas. Con nuestro sistema es posible realizar pequeñas compras a precio de fabricante.

## REPRESENTACIÓN COMERCIAL

Búsqueda de Clientes y Proveedores. Desarrollo y Coordinación de la Red Comercial. Promoción Comercial. Marketing. Gestión de Operaciones de Compra y Venta.

## ALTA DISTRIBUCIÓN MAYORISTA

Almacenamiento y Coordinación de Aprovisionamiento a Puntos de Venta. Logística Inversa. Gestión de Canales y Plataformas de Distribución.







# LOS MERCADOS.

## CONQUISTANDO EL EXTERIOR

Somos exportadores e importadores de JAMONES, EMBUTIDOS Y QUESOS.

Una larga experiencia en exportación y mercados internacionales nos hace el socio perfecto para cubrir todas sus necesidades.

Nuestro equipo de profesionales con más de 20 años de experiencia, con larga experiencia en comercio exterior y gestión logística cuidará de usted y de su negocio.

## CONSULTORIA ESTRÁTEGICA

Estudios de Mercados. Plan de Expansión. Fiscalidad y Contabilidad. Formación. Servicios Jurídicos Internacionales. Patentes y Marcas. Etiquetaje y Certificados.

## IMPORT - EXPORT

Servicios de Transitarios. Contratación del Transporte Internacional. Despacho Aduanero. Liquidaciones Tributarias. Depósito e inspecciones Comerciales



# EL MUNDO DEL JAMÓN IBÉRICO

## CLASIFICACION DE JAMÓN IBÉRICO.

El cerdo ibérico es una raza muy característica y exclusiva de unas zonas geográficas de España y que da como resultado una carne exquisita gracias a la manera en la que infiltra la grasa en su tejido muscular. De ahí su alto valor gastronómico.

### LOS TIPOS DE JAMONES

**Jamón ibérico de bellota:** procedente de cerdos criados en dehesa, que recibe una alimentación a base de hierbas y pienso y que en el período de montanera se alimenta exclusivamente de bellotas y pastos hasta alcanzar su peso óptimo antes del sacrificio.

**Jamón ibérico de recebo:** procedente de animales criados en dehesa a base de hierbas y piensos y de bellotas en el período de montanera, pero que no alcanza el peso óptimo para el sacrificio, necesitando de un suplemento alimenticio y pastos para alcanzar dicho peso de sacrificio.

**Jamón ibérico de cebo de campo:** jamones procedentes de animales criados en el campo pero alimentados a base de piensos y hierbas.

**Jamón ibérico de cebo:** como se puede observar por su nombre, animales que se crían en un cebadero y que reciben una alimentación a base de piensos (cereales y leguminosas).

### DENOMINACIONES DE ORIGEN IBÉRICO

- Denominación de Origen Protegida Guijuelo (Salamanca).
- Denominación de Origen Protegida Dehesa de Extremadura (Extremadura).
- Denominación de Origen Protegida Jabugo (Huelva). Esta denominación hasta el 01-08-2015 se llamaba Denominación de Origen Protegida Jamón Huelva.
- Denominación de Origen Protegida Los Pedroches (Córdoba).

### LOS TIPOS DE CALIDADES.

Como hemos mencionado, la Norma defiende la pureza racial (100% ibérico), una raza autóctona de nuestra Península Ibérica. También designa el tipo de alimentación y el estilo de vida del cerdo según se utiliza para un tipo de jamón u elaboración de productos ibéricos.

Pero, además, los tipos de jamones se deben identificar mediante una brida de color que irá en la caña de los jamones y que diferencia cada denominación de venta.

**NEGRO:** para piezas de Jamones de Bellota 100% ibéricos. Se trata de tipos de jamones que proceden de cerdos 100% ibéricos criados en libertad y llevados a montanera.

**ROJO:** para Jamones de Bellota Ibéricos que proceden de cerdos cruzados por lo que no son 100% ibéricos.

**VERDE:** para el Jamón de Cebo de Campo Ibérico que proceden de cerdos alimentados con piensos de alta calidad y que pueden ser complementados de pastos naturales).

**BLANCA:** para el Jamón de Cebo Ibérico. Se trata de piezas que provienen de cerdos alimentados con piensos, cereales y legumbres y que son criados en espacios acotados o cebaderos.

Tanto la verde como la blanca podemos encontrarnos con tipos de jamones de cebo ibérico de 100% ibéricos, ibéricos del 75% e ibéricos del 50%.



## Jamones Ibéricos



JAMÓN IBÉRICO BELLOTA



JAMÓN IBÉRICO  
BELLOTA RESERVA



JAMÓN IBÉRICO



PALETA IBÉRICA  
BELLOTA D.O.



PALETA IBÉRICA  
BELLOTA RESERVA



PALETA IBÉRICA



CENTRO JAMÓN IBÉRICO  
BELLOTA RESERVA



CENTRO JAMÓN  
IBÉRICO



CENTRO PALETA  
IBÉRICA



## Jamones Serranos



JAMÓN SERRANO  
GRAN RESERVA



JAMÓN SERRANO  
RESERVA



CENTRO DE JAMÓN  
SERRANO  
GRAN RESERVA  
ENTERO/MITADES



CENTRO JAMÓN  
CURADO  
ENTERO/MITADES



MEDJO CENTRO  
JAMÓN CURADO  
"MÁXIMO  
RENDIMIENTO"





## Embutidos Ibéricos



LOMO IBÉRICO DE BELLOTA  
ENTERO/MITADES



LOMO IBÉRICO DE CEBO  
ENTERO/MITADES



LOMITOS  
IBÉRICOS



MORCÓN  
IBÉRICO



CHORIZO IBÉRICO  
ENTERO/MITADES



SALCHICHÓN IBÉRICO  
ENTERO/MITADES



SOBRASADA  
IBÉRICA VELA



FUET  
IBÉRICO



TABLA  
IBÉRICOS



## Embutidos Serranos



CHORIZO CULAR  
EXTRA MINI



LOMO EMBUCHADO CAÑA  
ENTERO/PORCIONES



CHORIZO EXTRA CULAR  
ENTERO/MITADES



SALCHICHÓN TRADICIÓN  
ENTERO/MITADES



SALCHICHÓN  
TRADICIÓN MINI



SALAMI AHUMADO  
ENTERO/MITADES



CHORIZO  
SOBRASADA



CHORIZO  
VELA



CHORIZO  
ROSARIO



# LOS QUESOS DEL MUNDO.

## UNA INFINIDAD DE OPCIONES.

Uno de los mayores placeres gastronómicos. Hay infinitas variedades tantas como regiones, países y culturas, ya sea suave o fuerte, cremoso o duro. La base de todo queso es la leche, sea de vaca, cabra, oveja, búfala, camello u otros mamíferos rumiantes.

### LOS TIPOS DE QUESOS

Hay centenares de variedades de queso, por lo que resulta casi imposible relacionarlas todas.

Los criterios para la clasificación de queso son múltiples, ya que pueden basarse en cuestiones documentales, jurídicas o tecnologías, sin embargo, los criterios de clasificación más utilizados son los siguientes:

**A) Contenido en Materia Grasa.**

Grasos o Ligeros

**B) Consistencia de la pasta.**

Blandos o Duros

**C) Periodo de maduración.**

Fresco o Maduros.

**D) Tipo de leche utilizada.**

Cruda o Pasteurizado.

**E) Tipo de Elaboración.**

Tradicional, Artesanal o Industrial.

**F) Intensidad del sabor o gusto.**

Dulces, Fuertes o Muy Fuertes.

**G) Tecnología de elaboración.**

Pasta, Azul, Enmohecidos, etc..

### SELECCION INTERNACIONAL

Podrás elegir entre quesos hechos de leche de vaca, oveja, cabra o búfala.

Quesos procedentes de las grandes potencias mundiales en la materia: Holanda, Francia, Suiza, Italia, Grecia, Inglaterra, etc y una larga lista de países hasta completar nuestra selección internacional de quesos.

- Quesos de España: el Manchego, el Cabrales Asturiano, la Torta del Casar, Mahonés, Idiazábal, Tetilla, ...
- Quesos Holandeses: Gouda, Edam, Maasdam.
- Quesos Franceses: Brie, Camembert, Roquefort, Comté.
- Quesos Turcos: Tulum.
- Quesos Suizos: Gruyère, Emmental, Appenzeller.
- Quesos Ingleses: Cheddar, Stilton.
- Quesos Griegos: Feta.
- Quesos Argentinos: Quesillo.
- Quesos Italianos: Parmesano, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Provolone.
- Quesos Chinos: Chhurpi,
- Quesos Estadounidenses: Monterey Jack,



## Holanda



EDAM



GOUDA



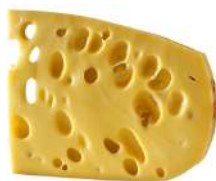
MAASDAM



## Suiza



EMMENTAL



GRUYERE



APPENZELLER



## Inglaterra



CHEDDAR



STILTON



## Grecia



FETA





## Francia



BRIE



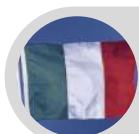
CAMEMBERT



ROQUEFORT



COMTÉ



## Italia



MOZZARELLA



PARMESANO



GORGONZOLA



PROVOLONE



## Argentina



QUESILLO



## Turquia



TULUM





**China**



**CHHURPI**



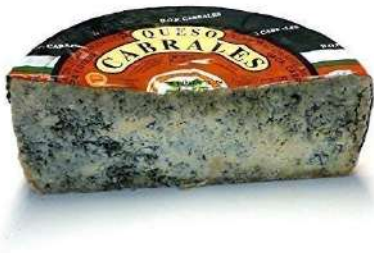
**EE.UU.**



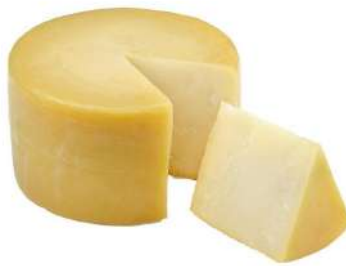
**MONTEREY JACK**



**España**



**CABRALES**



**IDIÁZABAL**



**MANCHEGO**



**TETILLA**



**TORTA**



**MAHONÉS**





# SERVICIOS A DISTRIBUIDORES

## NUESTROS PRODUCTOS SON TUYOS

En JAIA conocemos los problemas de la distribución y su permanente lucha renovando su oferta para competir, por ello queremos ser su partner y ayudarle a conseguir su objetivo: vender y ganar clientes.

### MARCA BLANCA Y MDD

Además de comercializar nuestras propias marcas, en JAIA apoyamos a las marcas blancas y a las marcas de la distribución (MDD). Si usted es una cadena de la Gran Distribución, un distribuidor marquista o una cadena de restauración, podemos desarrollar el producto y el formato bajo las especificaciones que requiera.

Existe asimismo la posibilidad de crear una marca propia o utilizar una ya existente para trabajar de forma exclusiva con un cliente o mercado.

### SERVICIO DE CATÁLOGO

Cuidamos de que dispongas de un amplio surtido de jamones, embutidos y quesos. Además, nuestros expertos identifican las tendencias y buscan soluciones rentables para tu negocio, están a tu entera disposición para elaborar o rediseñar el catálogo de tu empresa.





# TENDENCIAS: LONCHEADOS Y PORCIONADOS

No somos ajenos a las nuevas tendencias de consumo. El consumidor desea degustar nuestros productos pero no limitarse en el presupuesto ni en la variedad de productos que desea probar sin que la conservación suponga un inconveniente.

De ahí que fabricantes y productores nos confíen la gestión de la presentación final de sus productos mediante su corte, loncheado y porcionado automático o a mano y previo a ello o simultáneamente presentaciones deshuesadas o prensadas.

Los sistemas de envasados que utilizamos son múltiples y seguros: retráctil, skin, flexibles y con Admosferas modificadas, todo listo para conservar el producto en las mejores condiciones hasta su consumo y mas allá.







# SERVICIOS A FABRICANTES

## COLABORAMOS CON TUS PRODUCTOS

En JAIA sabemos que las necesidades de los productores y fabricantes no son iguales, por ello hemos adaptado nuestros servicios a sus necesidades.

## MATERIAS PRIMAS

Queremos ser además un referente, un nexo de unión con los fabricantes, ofreciendo de una forma cómoda, simple y atractiva la posibilidad de comprar las mejores materias primas esenciales para ayudarte en tus procesos de fabricación.

## CO-PACKING

Si usted desea externalizar su producción, ya sea porque quiera ampliar su cartera de productos o porque carece de la infraestructura y/o los conocimientos técnicos necesarios para llevar a cabo lo que encaja con su visión del negocio ¡no hay problema!

En JAIA ofrecemos la posibilidad a Fabricantes de emprender juntos un proyecto de CO-PAKING, podemos ser su CO-PAKER.







[www.jaiatrade.com](http://www.jaiatrade.com)  
[comercial@jaiatrade.com](mailto:comercial@jaiatrade.com)

#### OFICINAS

+34-951-765321  
553-T26 J.Ortega y Gasset.  
Pol. Mercamálaga-Edif.Ideco  
29196 Málaga, SPAIN

#### ALMACENES

+34-951-286323  
Nav.1- Crianza Pol.Lauro Torre.  
29130 Alhaurin de la Torre  
Málaga, SPAIN

#### DELEGACIONES NACIONALES

Badajoz, Sevilla, Madrid y Murcia

#### DELEGACIONES Y AGENCIAS INTERNACIONALES

UE-EUROPA: Portugal (Santarem), Rusia (Moscú), Georgia (Poti) y Uzbekistan (Tashkent)  
AMÉRICA: Bolivia (Santa Cruz de la Sierra) (Colombia (Bogotá), México (Mérida-Yucatán)  
y Chile(Santiago)