

grupo  arín

wine ∫ iberic and serrano ham ∫ olive oil



Grupo Marín

Estamos ubicados en Calamocha una de las zonas con más tradición jamonera de España, y uno de los pilares de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel, la pionera de todas las denominaciones de nuestro país, estamos en definitiva en un terreno privilegiado para la perfecta curación de nuestros jamones.

Disponemos de una moderna planta de 70.000 metros cuadrados, equipada con la más moderna tecnología al servicio de nuestros profesionales expertos en el tratamiento artesano que requiere la elaboración de nuestros jamones.

We are located in Calamocha one of the most traditional ham-producing areas of Spain and one of the pillars of D.O.P. Teruel Ham, pioneer of all the DOP' s of our country.

Certainly we are in a privileged land for the perfect curing of our hams. We have a modern 70.000 square meter plant equipped with the most modern technology allowing to cure and prepare our hams with traditional style.

Nous sommes situés à Calamocha, une des régions les plus connues pour sa tradition dans la production du jambon espagnol et la source du jambon DOP de Teruel, Calamocha étant le pionier du Teruel. Nous sommes définitivement dans une région privilégiée de parfaites conditions climatiques pour le séchage du jambon.

Nous avons mis à disposition de notre équipe de professionnels 3 sites de production distribués sur plus de 70.000 mètres carrés équipés des plus modernes technologies permettant de sécher et préparer nos jambons avec un style traditionnel.

Siamo situati a Calamocha, una delle regioni più conosciute per la sua tradizione nella produzione del prosciutto spagnolo e la fonte del prosciutto DOP di Teruel, essendo Calamocha il pioniere del Teruel. Siamo definitivamente in una region privilegiata con condizioni climatiche perfette per asciugare

il prosciutto. Abbiamo messo a disposizione del nostro gruppo di professionisti 3 impianti di produzione distribuiti oltre 70.000 metri quadrati forniti delle tecnologie più moderne che permettono di asciugare e preparare i nostri prosciutti con uno stile tradizionale.



Jamón D.O.P. Teruel



jamón de teruel D.O.P.



jamón de teruel deshuesado D.O.P.



jamón de teruel deshuesado pulido D.O.P.

Las razas seleccionadas, una alimentación natural, y el cuidadoso proceso de secado, proporcionan a nuestros Jamones de Teruel Denominación de Origen Protegida, una gran calidad, un sabor único y un aspecto irresistible.

The pork breeds selected, a natural feeding and the careful process of curing, provides our D.O.P. Teruel ham a high quality, an unique flavor and an irresistible appearance.

Les races de porc de Teruel sélectionnées, une alimentation naturelle, et le processus délicat de séchage fournissent à nos jambons DOP de Teruel une grande qualité, une saveur unique et un aspect irrésistible.

Le razze di maiale di Teruel, un'alimentazione naturale, ed il processo delicato di asciugatura fornisce ai nostri prosciutti DOP di Teruel una grande qualità, un sapore unico ed un aspetto irresistibile.

Criados al aire libre, alimentados de cebo o bellota que proporcionan al cerdo una carne con unas cualidades excepcionales. El Jamón Ibérico tras un secado lento, gradual y controlado se convierte en un brillante manjar para el paladar, tanto por su sabor como por su aspecto.

Raised outdoors, fed on natural cereals or acorn provide the Iberico pork a meat with exceptional qualities. The Iberico ham after a slow, gradual and controlled curing time becomes an unique delicacy for the palate for its flavor and appearance.

L'élevage en liberté, l'alimentation à base de céréales naturels et glands donnent à la viande du porc Iberico une qualité exceptionnelle. Le jambon Iberico devient, après un séchage lent, progressif et contrôlé, un brillant festin pour le palais autant pour son goût comme pour son aspect.

Allevato all'aria aperta, alimentato di cereali naturali e ghiande che forniscono al magliale Iberico una carne con una qualità eccezionali. Il prosciutto Iberico dopo un'asciugatura lenta, graduale e controllata si diventa un godimento per il palato, altrettanto dal suo gusto come dal suo aspetto.



Jamón Ibérico Bellota



Paleta Ibérica Bellota



Jamón Ibérico Cebo



**Jamón Ibérico Bellota
Deshuesado**



**Paleta Ibérica Bellota
Deshuesada**



**Jamón Ibérico Cebo
Deshuesado**



**Jamón Ibérico Bellota
Deshuesado Pulido**



**Jamón Ibérico Cebo
Deshuesado Pulido**

Jamón Ibérico



Paleta Ibérica Cebo



Jamón Ibérico Cebo



Paleta Ibérica Cebo



Paleta Ibérica Cebo
Deshuesada



Jamón Ibérico
Cebo Deshuesado



Paleta Ibérica Cebo
Deshuesada



Jamón Ibérico Cebo
Deshuesado Pulido

Jamón Serrano



Jamón Serrano
Gran Reserva



Jamón Serrano
Reserva



Paleta Reserva



Jamón Serrano Des-
huesado Gran Reserva



Jamón Serrano
Deshuesado Reserva



Paleta Deshuesada
Reserva



Jamón Serrano
Deshuesado Pulido Reserva



Paleta Deshuesada
Pulida Reserva

Con una materia prima de la más alta calidad, nuestros profesionales en el arte de elaborar y madurar jamones consiguen obtener el mejor producto, uniendo tradición y las más modernas tecnologías de nuestros secaderos.

With the highest quality raw materials and our personnel experts in producing and ageing hams, achieves the best product thanks to uniting tradition and the modern technology of our curing plants.

Notre équipe de professionnels obtient les meilleurs produits grâce à une matière première de haute qualité et en unissant haute technologie et tradition de séchage du jambon espagnol.

Il nostro gruppo di professionisti arriva ad ottenere i migliori prodotti grazie ad una materia prima di alta qualità e collegando alta tecnologia e tradizione di asciugatura del prosciutto spagnolo.

Loncheados

Bloques



Loncheado



Loncheado Combinado



Loncheado Jamón Serrano pequeño



Loncheado Jamón de Teruel D.O.P.



Loncheado Jamón Serrano Virutas



Bloque Doble Jamón Serrano



Bloque Sencillo Jamón de Teruel D.O.P.



Bloque Jamón Serrano Mitades



Bloque Jamón de Teruel D.O.P. Mitades

Nuestras instalaciones cuentan también con unas modernas salas de deshuesado, fileteado y envasado. Nuestra línea de loncheado es capaz de preparar más de 25 millones de sobres anuales, en cualquier formato y con varias tecnologías.

Our facilities also have modern deboning, slicing and packing sections able to prepare more than 25 million units per year in any type of formats with various technologies.

Nos instalaciones sont également équipées de salles de désossage et tranchage capable de préparer plus de 25 millions d'unités par an sous divers formats et technologies.

Le nostre installazioni si compongono de sale moderne di dissossato e affettato capace di preparare più di 25 milione di buste annuali, in chiunque formato e con varie tecnologie.

GRUPO MARÍN

Contamos con las homologaciones más exigentes y estrictas que nos certifican como una de las pocas empresas capaces de comercializar jamón a cualquier parte del mundo.

We have obtained the most demanding and strict worldwide certifications which certify us as one of the few companies able to export Spanish ham to anywhere in the world.

Nous disposons des homologations les plus exigeantes et strictes qui nous certifient comme une des unique sociétés capable d'exporter du jambon espagnol partout dans le monde.

Disponiamo delle omologazioni più il exigentes e rigorose che ci certificano come una delle uniche società capace di esportare prosciutto spagnolo ovunque nel mondo.



GRUPO MARÍN

CARIÑENA desde 1903

Calle San Valero, 1 • 50400

CARIÑENA • ZARAGOZA • SPAIN

t. (34) 976 621 129 • f. (34) 976 621 031

export@ignaciomarin.com

comercial@ignaciomarin.com

www.ignaciomarin.com

www.ignaciomarin.com