

BIENESTAR. Su 50% Duroc curado y reducido en sal es ideal para quienes quieren cuidarse sin renunciar al máximo sabor

Aromais apuesta por el jamón saludable, con raíces murcianas, para deportistas

MADRID

Lydia Martín. Salón Gourmets le sirvió a Aromais como una oportunidad excepcional para consolidarse como referentes del jamón curado alto rendimiento y reducido en sal. Durante la feria, la empresa pudo compartir con el público profesional y general el resultado de 38 años de experiencia, innovación y compromiso con la calidad, el bienestar y una nueva forma de definir el sabor del jamón.

Allí quiso reivindicar el papel de su jamón curado como aliado en dietas equilibradas y en el entorno deportivo, con un 50% Duroc que ha llegado para quedarse, un producto resultado de una rigurosa selección, siguiendo unos estrictos controles del proceso de curación y una cuidada reducción de sal, que lo convierte en una opción ideal para quienes desean cuidarse sin renunciar al máximo sabor. A ello se suma el certificado de Bienestar Animal que no solo avala sus buenas prácticas, sino que refuerza la confianza del consumidor, cada vez más consciente y exigente.

«Queremos reivindicar el papel de nuestro jamón curado como un aliado en dietas equilibradas y en el entorno deportivo», indica Juan Ramón Arias Aldana, director general de Aromais. En este objetivo cuenta con el respaldo de la UCAM y de la Cátedra con la Innovación, Salud y Deporte. «Hemos logrado, gracias a análisis científicos rigurosos, encuentros con nutricionistas y a la participación en eventos deportivos de referencia como el próximo Triatlón de Fuente Álamo, transmitir las propiedades de nuestro producto», cuenta.

«La feria se ha consolidado como un punto de encuentro clave, que nos ha permitido estrechar lazos con colaboradores, distribuidores y compañeros del sector, además de seguir aprendiendo y creciendo junto a las grandes marcas del panorama gourmet nacional e internacional», añade el director general.

Protagonistas en la alta gastronomía

Aromais vuelve de Madrid reforzada y con las ilusiones renovadas. «El interés generado por nuestros productos ha superado nuestras expectativas, especialmente en lo que respecta a las líneas orientadas al consumo consciente y a estilos de vida

saludables. Esto confirma una tendencia que llevamos tiempo observando: el jamón curado, bien elaborado, con menos sal y de alta calidad, comienza a ocupar el lugar que le corresponde también dentro del mundo 'healthy', subraya Arias. Un producto que le ha llevado a bautizar su producto a nivel nacional como 'el jamón de los deportistas'.

Además de este producto que destaca por su alto contenido en proteínas, su bajo aporte de grasas y su reducida cantidad de sal, la empresa apuesta por nuevos formatos y líneas de producto que responden a las necesidades de una demanda cada vez más amplia y diversa.

Desde la Región de Murcia, Aromais trabaja día a día para que los

productos de su tierra tengan el protagonismo que merecen en la alta gastronomía, sintiéndose embajadores de su Región, lo que les lleva a cuidar al detalle tanto el origen y el proceso como la manera en que transmiten lo que hacen. Actualmente sus productos están presentes en Ale-

mania, Holanda y Francia, así como a mercados tan exigentes como Japón, Singapur o Australia, sin olvidar su presencia en Reino Unido. «Nuestra visión es global, pero sin perder nunca la esencia local que nos define», indica.

En este año miran con ambición la apertura a nuevos horizontes. «Queremos seguir creciendo, ampliar canales, reforzar nuestro mensaje de salud y sostenibilidad, afianzar acuerdos estratégicos e impulsar aún más la inversión en I+D», comparten. Porque en Aromais fabrican felicidad en forma de jamón.



El stand de Aromais en la feria puso en valor su jamón saludable. Lydia Martín / EFQ



JAMÓN CURADO

50% DUROC

MUÑOZ ROJO

UNA MARCA DE

AROMAIS

MÁS QUE UN JAMÓN

#newhamculture

32g*
*g proteína/100g producto
Alto en proteínas

Reducido en sal

Origen España
Producido en Murcia

AROMAIS: 38 años redefiniendo el sabor del jamón

En AROMAIS cumplimos 38 años perfeccionando lo que mejor sabemos hacer: **redefinir el sabor del jamón y crear experiencias únicas.**

Pero en AROMAIS nunca nos conformamos. Por eso, hemos desarrollado el **Jamón Muñoz Rojo 50% Duroc**, el primero en su categoría, llevándolo a otro nivel gracias al sabor y la jugosidad que aporta esta raza de cerdo.

El resultado es, sencillamente, **sorprendente.**

En cada bocado del Jamón Muñoz Rojo 50% Duroc de AROMAIS no solo hay máximo sabor. Hay un **compromiso con la innovación, la nutrición y la salud** por parte de todo el equipo que forma y ha formado AROMAIS durante todos estos años.



www.animalwelfare.com

