**Salón Gourmets: Monte Nevado invita a explorar el jamón curado con una experiencia sensorial**

* **Monte Nevado, la empresa jamonera más galardonada por los premios Alimentos de España, ha estado presente en Salón Gourmets difundiendo la cultura del jamón curado con una cata sensorial.**
* **Miguel Olmos Llorente y Adriana Illana Otero, del Grupo Monte Nevado, han sido los encargados de impartir esta jornada didáctica en el stand del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.**

**Madrid, 11 de abril de 2025.-** [Monte Nevado](https://www.montenevado.com/es/), la centenaria casa jamonera, ha formado parte de la 38ª edición de Salón Gourmets, ofreciendo una experiencia titulada **“Explorando sensorialmente el jamón curado”**. Su participación en este evento de referencia internacional sobre Alimentación y Bebidas de alta calidad en el espacio gastronómico del stand del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha estado marcada por la excelencia de sus productos.

Con más de 125 años de experiencia, Monte Nevado ha organizado una cata sensorial guiada por Miguel Olmos Llorente y Adriana Illana Otero, profesionales y expertos del grupo. Los asistentes no solo han tenido la oportunidad de degustar sus productos, sino también de aprender a identificar las características organolépticas del jamón curado, explorando su aspecto, textura, aroma y sabor, a través de una selección cuidada de los mejores jamones. Una oportunidad única para disfrutar de uno de los tesoros más representativos de la gastronomía española, mientras se profundiza en el meticuloso proceso de elaboración que convierte a cada pieza de jamón en una auténtica joya gastronómica.

La presencia de Monte Nevado en este destacado evento es el reflejo del reconocimiento que la marca ha recibido por su dedicación a la calidad y la tradición. Premiada en dos ocasiones con el prestigioso Premio Alimentos de España, en 2018 como Mejor Jamón de Bellota 100% Ibérico y en 2022 como Mejor Jamón Serrano, la jamonera continúa consolidándose como un referente en el sector, merecedor de compartir su legado.

Además, con su participación en el Salón Gourmets 2025, Monte Nevado reafirma su compromiso con la excelencia, la innovación y la difusión de la cultura del jamón curado, un propósito que también impulsan a través de iniciativas como el Campus del Jamón. Este evento representa una plataforma única para compartir el legado y la tradición de uno de los productos más representativos de la gastronomía española, sirviendo como punto de encuentro para profesionales, distribuidores y amantes de la buena cocina.

[Descarga aquí imágenes de Monte Nevado en Salón Gourmets](https://drive.google.com/drive/folders/1BD70xdTsbiuyPrW7U6zANWhte_lRVeuD?usp=drive_link)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Monte Nevado, 125 años de historia**

Monte Nevado es una casa jamonera fundada en 1898, con sede en Carbonero el Mayor (Segovia), dedicada a la curación de jamones serranos, ibéricos y mangalicas. La empresa familiar, que cuenta con 125 años de experiencia, comercializa, actualmente, más de 500.000 jamones al año y tiene presencia en más de 40 países. Tiene instalaciones en Segovia, La Rioja y Salamanca; y delegaciones en EEUU.

Además, Monte Nevado es la marca más galardonada en las cuatro ediciones que se han celebrado del prestigioso Premio Alimentos de España que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Bellota: Ganador en 2018 y Finalista en 2020: Serrano: Ganador en 2022, finalista en 2018).

**Prensa Monte Nevado:** Brandipia | Lucía Collado y Fátima Sánchez |

Montenevado.Prensa@brandipia.com | Tel: 691 228 549 | 911 101 354

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