**El verano sabe a jamón: Monte Nevado propone un maridaje fresco y vibrante con frutas de temporada**

* **En la época del año en que el jamón experimenta un aumento de consumo, Monte Nevado sugiere redescubrirlo en clave ligera y estival, maridado con frutas como cerezas, arándanos o physalis, que intensifican su perfil más fresco y jugoso.**
* **Jamón de Bellota 100% Ibérico, Mangalica y Serrano 24 revelan nuevos matices al combinarse con frutas de carácter delicado. Un encuentro donde naturaleza y autenticidad se entrelazan, guiados por una misma filosofía: respetar los ritmos del tiempo y emocionar sin artificios.**

**Carbonero el Mayor, 16 de junio de 2025.-** Cuando el verano irrumpe con su ritmo pausado pero lleno de vida, las tardes se alargan, las conversaciones fluyen sin prisa y el deseo de disfrutar, de compartir y de saborear lo auténtico se instala en cada mesa. Y entre todos esos sabores que nos conectan con la tierra, con la memoria y con los placeres sencillos, hay uno que nunca falla, el jamón. Coincidiendo con el **aumento del consumo durante la época estival**, Monte Nevado, referente en el arte del curado, propone una combinación refrescante, jugosa e inesperadamente deliciosa: **jamón con cerezas, arándanos, y physalis**.

La versatilidad del jamón, su arraigo en nuestra cultura y su capacidad para brillar en cualquier momento del día lo convierten en el aliado perfecto para cenas ligeras o aperitivos llenos de sabor. Pero lo realmente fascinante es cómo, incluso en su aparente sencillez, el jamón sigue sorprendiéndonos. Al unirse con **frutas de temporada**, cada loncha se transforma, ganando frescura y vitalidad, creando una experiencia que seduce y cautiva el paladar. Monte Nevado nos invita a disfrutar de estas combinaciones con la misma libertad e inspiración con la que nacen sus jamones.

**Jamón de Bellota 100% Ibérico**

La tradición encarna su máxima expresión en el [Jamón de Bellota 100% Ibérico de Monte Nevado](https://www.montenevado.com/es/jamones-ibericos/jamon-de-bellota-100-iberico-ecologico.html). Procedente de cerdos ibéricos puros, criados en libertad en la dehesa y alimentados exclusivamente de bellotas y recursos naturales durante la montanera, este jamón despliega una complejidad que solo el tiempo puede esculpir.

Su sabor es profundo y persistente, mientras su textura, sedosa y untuosa, se funde al contacto con el paladar. Frente a este carácter intenso y elegante, **el physalis**, con su dulzor exótico y notas cítricas, aporta una chispa fresca y ligeramente ácida que realza cada matiz del jamón. El bocado se transforma en una sinfonía entre lo graso y lo jugoso, lo umami y lo afrutado, donde cada elemento se potencia sin eclipsar al otro.

**Jamón Mangalica**

El [Jamón Mangalica](https://www.montenevado.com/es/jamon-mangalica-original/jamon-mangalica.html), una auténtica joya rescatada por Monte Nevado, fruto de años de dedicación en la estepa húngara, ofrece una experiencia sensorial envolvente. Su carne, intensamente veteada, y su grasa, con una textura mantecosa que se deshace lentamente en boca, liberan un sabor redondo, delicado, con un punto dulce natural. En combinación con **cerezas maduras**, de pulpa firme y jugosa, se acentúan sus matices más suaves y se crea un juego de contrastes, lo sedoso del jamón frente a la mordida crujiente y refrescante de la fruta.

**Jamón Serrano 24**

El clásico [Jamón Serrano 24](https://www.montenevado.com/es/jamon-mangalica-original/jamon-mangalica.html), curado durante un mínimo de 24 meses y elaborado con animales seleccionados por su equilibrio de madurez y grasa, ofrece un sabor limpio, honesto y con una profundidad que sorprende. Su textura firme, pero equilibrada, permite jugar con contrastes más definidos: los **arándanos**, con su frescura ligera y su perfil seco y ácido, realzan la estructura del jamón y equilibran su carácter curado con un matiz vibrante y nítido. El resultado es una combinación sobria pero expresiva, ideal para quienes valoran la pureza del producto y la precisión en los maridajes.

La fusión del jamón con frutas abre la puerta a una manera más creativa y sofisticada de entender este producto tan nuestro. Monte Nevado, con su compromiso por la calidad y la tradición, nos invita a redescubrir un clásico sin perder de vista lo esencial, celebrando así el sabor auténtico que nace de la tierra y el tiempo.

[Descarga aquí imágenes de Monte Nevado](https://drive.google.com/drive/folders/17Uh-agcbQhJshNV06ht5zZwH_FKtNsyl?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/)