



Elige tu color, elige tu ibérico

Arranca la nueva campaña de ASICI con los profesionales de la charcutería como prescriptores principales de la misma, apoyados por materiales gráficos que ayudarán al consumidor a identificar el producto mediante los cuatro precintos de Norma.

Hoy da comienzo la nueva campaña de ASICI que busca poner en valor un producto tan nuestro como es el jamón ibérico, garantizando su calidad a través de los cuatro precintos de Norma, y facilitando su identificación y compra al consumidor.

Para ello, la Asociación Interprofesional del Ibérico ha tenido en cuenta el papel fundamental de los charcuteros como prescriptores del producto, y como excelentes maestros para ayudar a los consumidores a identificar un verdadero jamón ibérico.

En base a ello y con la colaboración de la Confederación Nacional de Detallistas de la Carne -CEDECARNE-, van a enviar a los profesionales del sector en Cantabria, Navarra y Madrid un kit, compuesto por un folleto explicativo con toda la información sobre la campaña, un adhesivo de la misma para el establecimiento, así como un flyer con un pequeño test para los clientes, sobre el grado de conocimiento de los jamones ibéricos, mediante el cual podrán optar a ganar un regalo.

Sin duda, esta campaña supone una oportunidad única para el sector, ya que coincidiendo con época navideña ayudará a incentivar las ventas y, a su vez, supondrá un valor añadido para los consumidores, cada día más interesados por conocer bien el producto que compran.

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">ALIMENTACIÓN</p>	<p style="text-align: center;">CLASIFICACIÓN POR ALIMENTACIÓN</p>	<p>¿Sabías que existen dos grandes criterios para clasificar los jamones ibéricos? El tipo de alimentación que recibe el animal a lo largo de su vida es uno de ellos. Por eso, en función de la comida, podemos encontrar 3 tipos de ibérico: el jamón ibérico de bellota, el jamón ibérico de cebo de campo y el jamón ibérico de cebo. ¡Mucha atención a nuestro Facebook porque pronto os contaremos más sobre el otro criterio: la raza!</p>	
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">RAZA</p>	<p style="text-align: center;">CLASIFICACIÓN POR RAZA</p>	<p>Además de la alimentación, el otro gran criterio de clasificación de los jamones ibéricos es la raza. Dependiendo del cruce que se haya producido, el animal resultante puede ser 50%, 75% o 100% ibérico. ¡Sigue muy atento a nuestro Facebook para conocer cómo se obtiene cada porcentaje!</p>	