[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 27/09/2019

# [Enrique Tomás y Nutrisport se alían para lanzar al mercado el único y exclusivo Jamón Gran Reserva Zero](http://www.notasdeprensa.es)

## La cadena de jamonerías más grande del mundo y la marca líder en nutrición deportista se han unido para ofrecer un jamón único en el mercado. Desde hace tiempo a los directivos de ambas empresas les une una gran amistad y la voluntad de colaborar juntos en una aventura comercial. Sus deseos se han cumplido por fin y sus equipos de I+D+i han aunado esfuerzos para afrontar un nuevo reto y crear un producto sin precedentes, el Jamón Gran Reserva Zero

Enrique Tomás y NutrisportAmbas son marcas muy conocidas y líderes en su sector, con más de 35 años de experiencia en su campo. Enrique Tomás: Es una empresa dedicada a la comercialización de productos ibéricos a través de sus tiendas especializadas en jamón y repartidas por territorio nacional e internacional; además vende a toda Europa a través de su e-commerce. El lema de la empresa es el Jamón tiene nombre propio y lo han convertido en su meta: dar a conocer el jamón ibérico al resto del mundo como producto gastronómico de calidad sin igual. Nutrisport: Se dedica a la producción y distribución de suplementos deportivos de calidad como barritas, geles, bebidas energéticas. Sus productos están pensados para satisfacer las necesidades de deportistas de cualquier disciplina, o para personas que sigan una dieta alimenticia, o simplemente preocupadas por mantener una dieta saludable. De una amistad, salió un proyecto comercial, en el que cada socio pone el producto, el know-how y la logística para sacar a la venta este Jamón Gran Reserva Zero muy saludable pensado para sus clientes deportistas o los que siguen una dieta de control de peso y no quieren renunciar al jamón. El Jamón Gran Reserva ZeroEste jamón procede del Jamón Gran Reserva de Enrique Tomás, curado durante un mínimo de 18 meses. Más concretamente son lonchas extraídas de la zona de la babilla que en la pata de jamón es la zona opuesta a la contramaza, y que se caracteriza por la mínima infiltración de grasa dada su proximidad al hueso. Como resultado se obtiene un jamón con el máximo sabor y elevado valor proteico, sin gluten ni ingredientes alergénicos. Si el jamón serrano es junto con el ibérico una de las carnes rojas más saludables, por tener alto valor biológico, proteico y vitamínico, el Jamón Gran Reserva Zero lo es aun más. Si por lo general los 100 gr de jamón serrano tienen unas 240 Kcal, los 100 gr de este Gran Reserva Zero tienen solo 154 Kcal. Esto se debe a que, en Enrique Tomás, una vez lo han cortado de la pieza, le quitan toda la grasa externa de forma manual y como apenas la tiene infiltrada, sus lonchas son magras, pero con todo el sabor. Para los deportistas y en general todas las personas que deben y quieren cuidar su línea y su peso, esta es seguramente la opción que mejor se adapta a sus necesidades.

**Datos de contacto:**

Xavi

933838485

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/enrique-tomas-y-nutrisport-se-alian-para](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Gastronomía Sociedad Cataluña Emprendedores Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)