

## **La tienda online Jamón Pasión apuesta por la venta de jamones serranos 100% naturales**

**El aumento en el consumo de productos alimentarios sin aditivos está en auge. La industria cárnica porcina, vuelve a elaborar jamones serranos como antaño se hacía, sin más ingredientes que la pata de cerdo y la sal. Comer jamón serrano es más sano que nunca y Jamón Pasión se suma, incluyendo cada vez más productos naturales, a la vida libre de nitrificantes**

Se está tomando cada vez más consciencia de que tener un buen estado de salud, pasa por crear hábitos alimentarios en los cuales lo que se ingiere sea lo más natural posible, libres de azúcares, conservantes y aditivos artificiales. España ha tardado más tiempo que otros países europeos en incluir esta costumbre, pero viene con bastante fuerza y el jamón serrano no iba a quedarse fuera.

Cada vez es más común ver en las RRSS profesionales de la nutrición y médicos divulgando información sobre lo importante que es para un buen estado físico y emocional nutrirse adecuadamente.

- Jamones de Trevélez: Jamón Serrano de la Alpujarra Sin Aditivos.

No hace falta presentación para este Jamón con Identificación Geográfica Protegida IGP Jamón de Trevélez, reconocido a nivel internacional desde hace siglos. Alabado por artistas, reyes y emperadores. De hecho, en el sello de denominación de este jamón Serrano se puede leer la siguiente leyenda: "PREMIADO POR S.M LA REYNA ISABEL II EN 1862".

La esposa de Napoleón III, Emperatriz consorte de Francia, Eugenia de Montijo, lo introdujo en los menús de la corte. Y varios artistas entre los que se encuentran García Lorca, Ángel Gavinet o el mismísimo Cervantes, hacen referencia en algunas de sus obras literarias al Jamón de Trevélez.

Los japoneses, entusiastas de lo "español", son unos de los mayores consumidores fuera de Europa de este laureado producto.

- Dónde Comprar Jamón de Trevélez.

Un Jamón curado en Sierra Nevada a más de 1.500 m. de altitud a través de medios naturales, donde en el proceso de curación tan solo se usa la apertura y el cierre de las ventanas para regular la humedad y la temperatura.

Se pueden comprar jamones serranos naturales con tres etiquetas distintas según los meses de

curación:

- Jamón de Trevélez Etiqueta Azul, con una maduración mínima de 17 meses.
- Jamón de Trevélez Etiqueta roja, con 3 meses más que el anterior.
- Jamón de Trevélez Etiqueta Negra, el de mayor curación, alcanzando como mínimo los 23 meses.

Todos ellos se caracterizan por utilizar tan solo en su proceso de elaboración, la pata de cerdo y la sal.

En el municipio de Baza, provincia de Granada, ubicado en la Sierra homónima, también está arraigada la costumbre de elaborar jamones y paletas de cerdo totalmente naturales de una gran calidad.

Jamón Pasión ofrece dos marcas comerciales de jamones elaborados en la Sierra de Baza bajo los nombres de "Señorío de las cumbres" y "Baza". Y tiene una súper oferta de un lote de Jamón Reserva 100% natural, con jamonero, cuchillo y chorizo ibérico por tan solo 89,99€ incluyendo los gastos de envío.

- El Jamón Ibérico, el último en incorporarse a la "vida sana".

Es cierto que el porcentaje de jamones ibéricos naturales es bastante menor que el de los serranos, un poco incongruente, ya que los jamones de bellota ibéricos provienen de cerdos criados en libertad y alimentados a base de bellotas y pastos silvestres, pero a los productores y ganaderos, sea por tomar consciencia de la salud o simplemente por ver que la demanda de productos libres de conservantes está en aumento, son más los que se están apuntando.

La tienda online Jamón Pasión, consciente de los beneficios que aporta a la salud un producto de estas características, está ampliando su oferta de jamones bajo esos estándares, incluso con jamones ecológicos certificados procedentes de cerdos de ganadería ecológica y alimentados con el mismo modelo de calidad.

**Datos de contacto:**

Noel Ortiz

Director Comercial Jamón Pasión

722 64 24 94

Nota de prensa publicada en: [Águilas, Murcia](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [E-Commerce](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>