

Der perfekte Moment
ist uns lieb und teuer.

Es ist soweit, wenn Du Dich von ihm verzaubern lässt.



1898

MONTE NEVADO®

En su momento perfecto!

Der perfekte Moment ist uns lieb und teuer. Das gilt für Ereignisse wie den Heiratsantrag oder die Geburt eines Kindes und für andere besonders glückliche oder wertvolle Augenblicke. Solche Erlebnisse sind unvergesslich und einfach unvergleichlich.

Eine solche Erfahrung macht, wer in den Genuss des Monte Nevado Schinkens kommt. Serrano-, Iberico- und Mangalica-Schinken werden in der Gebirgsregion nördlich von Madrid bis zur Perfektion gereift. Die Marke „Monte Nevado“ bedeutet „der verschneite Berg“ und steht für absolute Premium-Schinken aus gelebter Manufaktur. Diese Marke verspricht nicht nur ein außergewöhnliches kulinarisches Highlight, sondern steht für ein Lebensgefühl.

Alle exklusiven Monte Nevado Schinken aus Langzeitreifung haben eine eigene Persönlichkeit: Sie werden von Hand bearbeitet und von Schinkenmeistern mehrmals auf ihre optimale Reifung geprüft. Jedes Produkt benötigt seine individuelle Reifungszeit, um sein maximales Potential zu erreichen - bis zum perfekten Moment.



Daher reden wir bei den Monte Nevado Schinken nicht nur von Reifezeiten, sondern vor allem von Jahrgängen, wie bei guten Weinen.

Über einen rückverfolgbaren Code im Internet kann jeder ganz einfach nachschauen, wie lange der Schinken seiner Wahl gereift ist und wann sein optimaler Reifezeitpunkt war.



Montanera – Zeit für Freilauf

Exquisite Schinkenprodukte, wie die von Monte Nevado, benötigen perfektes Rohmaterial. Maßgeblich für den besonderen Geschmack sind die Schweinerassen aus besonderer Zucht und die artgerechte Haltung.

Jede Monte Nevado Schweinerasse bringt durch das weiße Fleisch andere individuelle Geschmacksnuancen mit sich. Jeder Schinken weist eine unterschiedliche Fettmarmorierung und einen anderen Fettgehalt auf und braucht – um den optimalen Reifemoment zu erreichen – seine eigene Zeit, um perfekt zu sein.

Montanera ist der Zeitraum von November bis März, in dem die mit Eicheln gefütterten iberischen Schweine frei auf den Weiden der Extremadura herumlaufen. Dort ernähren sich 4.000 Schweine auf 12.000 Hektar – die größte

zusammenhängende Eichelhainfläche der Welt – mit etwa 12 Kilogramm Eicheln pro Tag und 1 bis 3 Kilogramm Gras. Sie laufen zwischen 12 und 15 Kilometer täglich und werden bis zu 180 Kilogramm schwer.

Die „Ibericos“ werden 20 Monate alt und bekommen keine präventiven Antibiotika. Kastration ist nur mit Betäubung und Nachbehandlung erlaubt. Geschlachtet wird nur in für Ibericos zertifizierten Schlachthöfen.

In Zusammenarbeit mit dem langjährigen Partner setzt R&S auf das neue Marken-Schinken-Programm Monte Nevado. Es setzt sich ab vom üblichen Schinken-Angebot und schafft durch seine Unvergleichlichkeit einen Mehrwert für den Handel mit Monte Nevado Produkten – aber vor allem einen absoluten Hochgenuss im perfekten Moment.





MONTE NEVADO®

Für die unterschiedlichen Monte Nevado Schinken-Spezialitäten züchtet das Traditionsunternehmen Jamones Segovia SA aus Carbonero el Mayor, Segovia, seine eigenen Schweine und zieht diese artgerecht und naturnah auf. Dabei setzt das Unternehmen auf Iberico-, Duroc- und Mangalica-Züchtungen. Auf den Einsatz von zusätzlichen Wachstumshormonen oder Antibiotika wird verzichtet. Bei der Fütterung kommen weder GMO-Futter noch Soja zum Einsatz.

Das Monte Nevado Sortiment umfasst die folgenden Produkte: Iberico Bellota, Iberico de Cebo de Campo, Iberico de Cebo, Serrano 24 und Mangalica.

Alle Schinken kommen ohne Nitrit und Zusatzstoffe aus.



Iberico Bellota

- 100 % Iberico-Schweine, freilaufend gehalten
- Während der Montanera-Zeit streifen die Tiere frei umher
- Fütterung mit Eicheln und Gras
- Tiefrote Farbe, feine Marmorierung
- Süßlicher, nussiger Geschmack



Ausgezeichnet als der beste Iberico-Schinken der Welt.

Iberico de Cebo

- Kreuzungen aus 50 % Iberico und 50 % Duroc
- Fütterung mit Futtermitteln, Getreide und Hülsenfrüchten
- Tiefrote Farbe, marmoriert
- Langanhaltender Geschmack, niedriger Schmelzpunkt

Iberico de Cebo de Campo

- 50-100% Iberico-Schweine, freilaufend gehalten
- Fütterung mit Eicheln, in der Endmast mit Getreidefutter
- Tiefrote Farbe, marmoriert
- Langanhaltender Geschmack, niedriger Schmelzpunkt

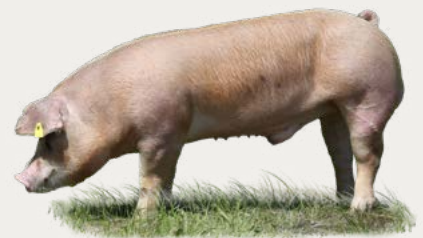


IBERICO

- *Herkunft: Iberische Halbinsel*
- *Extensive Aufzucht*
- *Schwarz-rote Haut, Borsten und schwarze Hufe*
- *Wenige Ferkel/Wurf, geringe Wachstumsrate*
- *Schlachalter: 20 Monate*
- *Schlachtgewicht: ca. 180 kg*
- *Schlachtkörper mit Fettinfiltration*

Serrano 24

- Schweine keltischen Ursprungs (Mischung aus Large White und Duroc)
- Fütterung mit Trockenfutter (Getreide)
- Mager, feine Marmorierung
- Mild-aromatische Noten



DUROC

- *Herkunft: USA*
- *Intensive Aufzucht*
- *Rötliche Haut, Borsten und schwarze Hufe*
- *Viele Ferkel/Wurf und hohe Wachstumsrate*
- *Schlachalter: 5-6 Monate*
- *Schlachtgewicht: 120 kg*
- *Schlachtkörper mit Fettmaserung*



Mangalica-Schinken

- 100% Mangalica-Rasse, freilaufend gehalten
- Fütterung mit Gras, Brennnesseln, Heu, Eicheln und Kastanien sowie Ernterückständen
- Rote Farbe, marmoriert



MANGALICA

- *Herkunft: Ungarn*
- *Extensive Aufzucht*
- *Helle/rote Haut, lockige Borsten und schwarze Hufe*
- *Wenige Ferkel/Wurf, geringe Wachstumsrate*
- *Schlachalter: 13-14 Monate*
- *Schlachtgewicht: 200-300 kg*
- *Schlachtkörper mit intramuskulärem Fett*



Herstellung und Reifung

Für die Herstellung der Schinken greift Monte Nevado auf das traditionelle System zum Einsalzen von Schinken zurück. In der gelebten Manufaktur werden alle Schinken von Hand bearbeitet. Nach diesem Prozess dringt das Salz für ca. drei Monate in die Schinken ein, bevor diese

getrocknet und für die anschließende Reifung aufgehängt werden.

Bei Monte Nevado reift jeder Schinken so lange, wie er für den perfekten Moment benötigt. Dazu werden alle Schinken regelmäßig individuell geprüft.

Monte Nevado – das Highlight an jeder Theke

Pushen Sie Ihre Theke mit Schinken, die Persönlichkeit haben, gereift für den perfekten Moment! Denn bei Monte Nevado reift jeder Schinken so lange wie nötig.

Zeigen Sie Ihren Kunden an der Frischetheke, welchen Jahrgang der Schinken ihrer Wahl hat: mit dem aufmerksamkeitsstarken Thekenaufsteller mit QR-Code und individuellem Code. Verbraucher können diesen einscannen und auf der Website den Code eingeben, um zu sehen, wie lange der Schinken gereift ist.




MONTE NEVADO®

1898
EN SU MOMENTO PERFECTO

... vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und
... am häufigsten ausgezeichnete Marke in Spanien.

Der Schinken, den Sie gerade kaufen,
hat seine eigene Geschichte, die Sie durch
das Scannen des QR-Codes erfahren können



1KpV5Y



Alle Produkte im Überblick

56103

Spanischer Iberico-Schinken mit Knochen und Fuß

7,0 kg, 1 Stück im Karton, ungekühlt haltbar, RLZ 90 Tage

56132

Iberischer Cebo de Campo mit Knochen und Fuß

8,0 kg, 1 Stück im Karton, ungekühlt haltbar, RLZ 90 Tage

56133

Iberischer Schinken Bellota mit Knochen und Fuß

8,0 kg, 1 Stück im Karton, ungekühlt haltbar, RLZ 90 Tage

56153

Mangalica-Schinken mit Knochen und Fuß

7,5 kg, 1 Stück im Karton, ungekühlt haltbar, RLZ 100 Tage

56108

Spanischer Serrano-Schinken m. Knochen und Fuß g. t. S.

8,5 kg, ohne Zusatzstoffe, mindestens 24 Monate gereift (1 Stück im Karton, ungekühlt haltbar, RLZ 90 Tage)

56118

Mangalica-Vorderschinken Paleta

1,0 kg, 2 Stück im Karton, aus der Schulter, ohne Knochen, kurant gepresst, halbe Stücke ungekühlt haltbar, RLZ 90 Tage

56134

Luftgetrockneter Mangalica-Schinken

4,5 kg, 1 Stück im Karton, ohne Schwarte, in gepresster Form, 2 halbe Stücke in einem Netz ungekühlt haltbar, RLZ 60 Tage

56106

Spanischer Serrano-Schinken ohne Knochen g. t. S.

2 halbe Stücke im Netz à 2,5 kg = 5,0 kg, 1 Stück im Karton, ungekühlt haltbar, RLZ 90 Tage.

Vom Landwirtschaftsministerium als bester Serrano-Schinken prämiert

56122

Iberischer Schinken Cebo

4,0 kg, 1 Stück im Karton, ohne Bein, ohne Schwarte, kurant geformt, 2 halbe Stücke in einem Netz ungekühlt haltbar, RLZ 90 Tage

56129

Iberischer Cebo de Campo

5,0 kg, 1 Stück im Karton, ungekühlt haltbar, RLZ 100 Tage

56123

Iberischer Schinken Bellota

4,5 kg, 1 Stück im Karton, ungekühlt haltbar, RLZ 55 Tage.

Vom Landwirtschaftsministerium als bester Bellota-Iberico-Schinken prämiert!

56124

Iberischer Schinken Bellota

2 halbe Stücke à 2,5 kg = 5,0 kg, 1 Stück im Karton, ungekühlt haltbar, RLZ 100 Tage



R&S Vertriebs GmbH
Im Teelbruch 87
45219 Essen

Telefon: +49 (0)2054 921-0
Telefax: +49 (0)2054 921-140

**E-Mail: info@rs-europa.com
gourmetscouts.de**