

ENCUENTRO PROFESIONAL JAMÓN DE TERUEL

Únete al Encuentro Profesional que la D.O.P. Jamón y Paleta de Teruel ha organizado con el objetivo de vivir una experiencia inmersiva. Un viaje a través del cual descubrirás por qué este jamón es una opción maravillosa que te ayudará a posicionarte de manera diferenciadora y sobresaliente en la mente de tus clientes. El viaje cuenta con diversas paradas a través de las cuáles compartiremos conocimientos y herramientas que te ayudarán a mejorar la visión y rentabilidad del jamón en tu negocio. Todo será de forma divertida, lúdica y áltamente apasionante.

Dirigido a minoristas, distribuidores, importadores, profesionales del canal horeca y prescriptores de producto, inquietos e inconformistas, en búsqueda de la calidad y diferenciación a través de los productos que ofrecen. Productos con su propia historia y que persiguen la excelencia por encima de todo.

★ SÁBADO 16 septiembre

19:00H.- RECEPCIÓN DE PARTICIPANTES

20:00H.- TALLER EXPERIENCIAL

A través de diferentes dinámicas lúdico sensoriales descubriremos nuevas perspectivas sobre el Jamón de Teruel D.O.P.



21:00H.- CENA CON ESTRELLA

Cenaremos en un establecimiento premiado con la máxima condecoración (3 estrellas) en la última gala de premios de los "RESTAURANTES CON ESTRELLA", evento donde se reconoce el trato que se le da al Jamón de Teruel.

★ DOMINGO 17 septiembre

11:00H.- SCAPE ROOM

Nos sumergiremos en el proceso de elaboración del Jamón DOP Teruel a través de un juego en uno de los secaderos adscritos a esta denominación. Te propondremos pruebas y enigmas para escapar y así poder encontrar el jamón con estrella.



13:00H.- TALLER TÉCNICAS DE VENTA

Compartiremos casos prácticos y herramientas que te ayudarán a incrementar tus ventas de jamón y mejorar la experiencia que ofreces a tus clientes a través de este producto. Impartido por Miriam Lopez Ortega y Pedro José Pérez Casco (Jamón Lovers).



14:00H.- COMIDA

Disfrutaremos de la gastronomía turolense y de sus vinos.

17:00H.- TÚNEL DEL SABOR PROFESIONAL

Degustación de los mejores jamones y paletas DOP Teruel. Oportunidad única de poder probar todos los jamones y paletas participantes en el Concurso de Calidad DOP de Teruel. Podrás elegir el jamón que más te gusta y concertar una visita a su secadero.



21:00H.- CENA

Picoteo distendido y networking jamonero en la Taberna de la Feria del Jamón.

★ LUNES 18 septiembre

10:00H.- VISITAS SECADEROS

El encuentro finalizará con la visita al secadero elegido durante el túnel del sabor.



FERIA DEL JAMÓN DE TERUEL

Desde el año 1985, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón y Paleta de Teruel organiza cada mes de septiembre un evento que reúne a la sociedad turolense en torno a uno de sus principales atractivos, el jamón.

Durante estos días, productores y consumidores comparten su pasión gastronómica en forma de talleres, actividades populares y eventos profesionales que, más allá de la promoción, buscan poner en valor un producto que desde hace tiempo se ha convertido en un icono dentro de la provincia.



CONCURSO DE CALIDAD

Mediante este certamen, el Consejo Regulador premia a los mejores Jamones y Paletas de Teruel, tanto al secadero donde se ha producido como a la granja donde se crió el cerdo del que provenga. Un jurado experto realiza el día anterior una cata a ciegas valorando tanto las características físicas como los aspectos organolépticos de las piezas presentadas.



TÚNEL DEL SABOR

En esta actividad popular que se celebra el primer día de la Feria, los participantes pueden degustar y puntuar todos los jamones y paletas que concurren en el Concurso de Calidad.

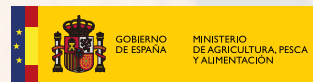


Cámara



Palacio
DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS
TERUEL

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles



Cofinanciado por
la Unión Europea

GOBIERNO
DE ARAGON

CONTACTO

978 618 940 (ext.3)

promocion@jamondeteruel.com

www.jamondeteruel.com

ENCUENTRO PROFESIONAL JAMÓN DE TERUEL

— DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA —

Viaje
al Jamón
con estrella

16, 17 Y 18 SEPTIEMBRE

