

JOSELITO®

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

LO QUE HAN DICHO SOBRE JOSELITO

“JOSELITO es un jamón único, perfecto. Una inspiración constante para todos los que amamos la gastronomía”, **FERRÁN ADRIÁ.**

“El Jamón Joselito es el más grande tesoro culinario de España y uno de los productos naturales más finos del mundo. Degustar Joselito es una experiencia singular e inolvidable.” **ROBERT PARKER**

“JOSELITO es el jamón mas maravillosos del mundo, así como lo es Joselito como persona”, **JUAN MARI ARZAK**

"Un cocinero frente a un Jamón JOSELITO solo puede hacer una cosa: apagar el fuego y unirse a la fiesta que dicho producto contiene", **CARME RUSCALLEDA**

"En mi casa nunca falta un buen JOSELITO para disfrutarlo con mis seres queridos"
PEDRO SUBIJANA

“José eres un defensor a ultranza de la cocina de tu tierra y de los mejores productos del cerdo que uno pueda comer en el mundo entero”, **MARTÍN BERASATEGUI**

“Si en el mundo hay un icono que represente mejor que ningún otro la esencia de la virtud gastronómica es el jamón. Tradición, cultura, técnica, arte y placer se esconden tras cada lasca cortada a cuchillo”, **ANDONI LUIS ADURIZ**

“Joselito, tu nombre y tu jamón son una joya de la gastronomía española”, **HILARIO ARBELAITZ**

“La autenticidad de una marca es la calidad humana del personaje. Tengo clara una cosa y es que JOSELITO, en el amplio sentido de la palabra, es sin lugar a dudas el producto gastronómico que mejor presenta la cultura de nuestro país. El del rigor, calidad, profesionalidad y pasión.” **QUIQUE DACOSTA**

“Una loncha del Gran Reserva de JOSELITO en boca es como darse una vuelta por el paraíso”, **RAFAEL GARCÍA SANTOS / Lo mejor de la gastronomía**

“Descubrí lo que es el mejor jamón en casa de JOSELITO”, **ORIOI DOMÉNECH, embajador de Dom Pérignon en España.**

“El jamón de JOSELITO Gran Reserva es un capolavoro Della natura humana...el tiempo acrecenta el valor de lo que es preciso. Saluti”. **CARLO CRACCO, rest. Cracco**

“La cocina española es la vanguardia dentro de la tradición, JOSELITO es la mejor tradición dentro de la vanguardia”, **KOLJA KLEEBERG / Rest. VAU**

“El jamón es una cultura, el mejor embajador es JOSELITO, el jamón es bueno, pero el de JOSELITO es bello, y gracias por estos momentos de excepción con estos productos de excepción que son el mejor ejemplo de la calidad única de un saber hacer transmisible de generación en generación. Hasta pronto. Hasta nuevas aventuras”, **DOMINIQUE RENARD/ CEO de Château Petrus**

“JOSELITO, terroir, tradición, amor, pasión, perfección, compartir, generosidad, al tiempo no le gusta que se hagan las cosas sin él. José Gómez cultiva la perfección sin contar su tiempo, con su inversión y su genio natural de la gastronomía ha comprendido el camino de la eternidad“, **PASCAL DELBECK/ Enologo Château Tour du Pas Saint-Georges**