

# JOSELITO®

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

## JOSELITO, UN ALIADO DE LA SALUD

En los últimos años, Joselito ha desarrollado y promovido en colaboración con los departamentos de investigación de la Universidad de Salamanca, la Universidad Complutense de Madrid, la de Extremadura, la de Córdoba, la de Sevilla y la Universidad de Évora en Portugal, estudios que ponen de manifiesto las propiedades beneficiosas que el jamón Joselito tiene para la salud de las personas que lo consumen.

Los resultados de estas investigaciones médicas demuestran que la composición de la grasa y tejidos del Jamón Joselito Gran Reserva es beneficiosa para nuestro organismo. El ácido oleico, vitaminas y antioxidantes disminuyen el riesgo de enfermedades cardiovasculares, ayudan a reducir el colesterol y son un agente protector contra la arteriosclerosis.

La clave se encuentra en la alimentación y crianza en libertad del cerdo Joselito, a partir de bellotas que poseen un alto contenido en ácido oleico y antioxidantes naturales. Algunos estudios de la Universidad de Salamanca han recogido gran parte de estas investigaciones dando lugar a publicaciones internacionales. (Mayoral, P. et al. Effect of ham protein substitution on oxidative stress in older adults . The Journal of nutrition, health and aging 2003; 7;2: 84-89.)

Una marca distintiva por su compromiso con el medio ambiente, que defiende una elaboración natural, sin conservantes, ni colorantes, ni lactosa, ni glúten, con un control absoluto de todo el proceso de producción. “Desde la genética y alimentación de nuestros animales hasta el envejecimiento y curación de cada una de nuestras piezas.” Además, Joselito es la primera empresa de su sector que ha obtenido el Certificado FSC (Forest Stewardship Council) de Gestión Forestal Responsable, sello de calidad forestal.

### Investigación y desarrollo

A través del mantenimiento y el perfeccionamiento de las valiosísimas técnicas y métodos de trabajo tradicionales transmitidos a lo largo de generaciones, **Joselito**, en su afán de mejorar sus productos y de satisfacer a sus clientes, ha querido apostar por la innovación haciendo uso de las técnicas más vanguardistas que nos brinda una sociedad cada vez más moderna y tecnificada.

Con este motivo, hace ya varios años que se creó un departamento de investigación y desarrollo compuesto por Ingenieros Agrónomos, Agrícolas, Químicos y Veterinarios de primer nivel, donde se analizan desde la calidad de la tierra, hierbas y bellotas de las dehesas, hasta la composición final del producto elaborado. Todo ello con el único fin de seguir fiel a sus principios: elaborar el mejor producto cárnico del mundo con una producción 100% natural.