

JEAN MARET S.A.

Le Jambon de Parme: Histoire d'un label

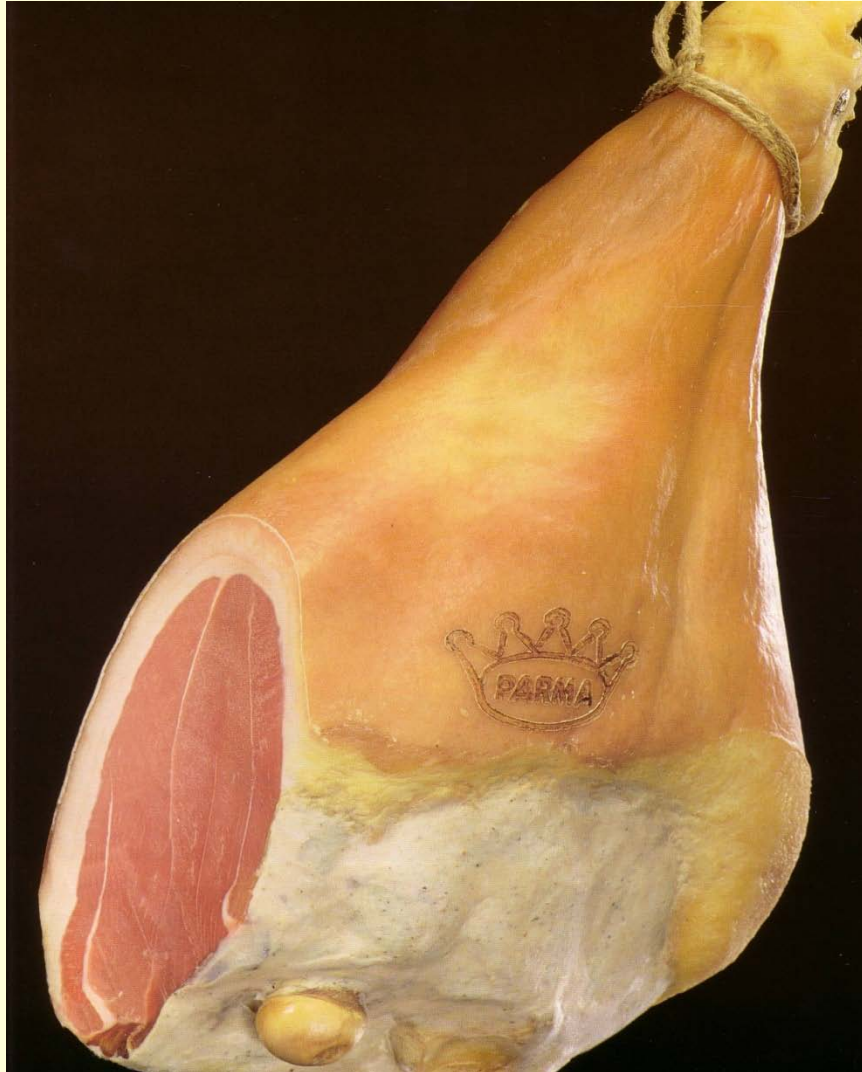




JEAN MARET S.A.

- Le Territoire: Dans la province de Parme, jusqu'à 900 mètres d'altitude.
- Séchage naturel des jambons dans les conditions climatiques particulières de la région.
- C'est ici et nulle part ailleurs que l'on produit le célèbre Jambon de Parme.

Le Jambon de Parme:
Chez JEAN MARET S.A. depuis 1948



JEAN MARET S.A.

- Les porcs sont nés et élevés dans les régions italiennes déterminées par la loi.
- Parfaites conditions d'alimentation et d'hygiène.
- Age min. 10 mois et poids sup. à 140 kg.
- Identification par un sceau indiquant le mois et l'année du début du cycle d'élaboration.



JEAN MARET S.A.



JAMBONS · SALAISONS · OLIVES · CAFÉS

JEAN MARET S.A.

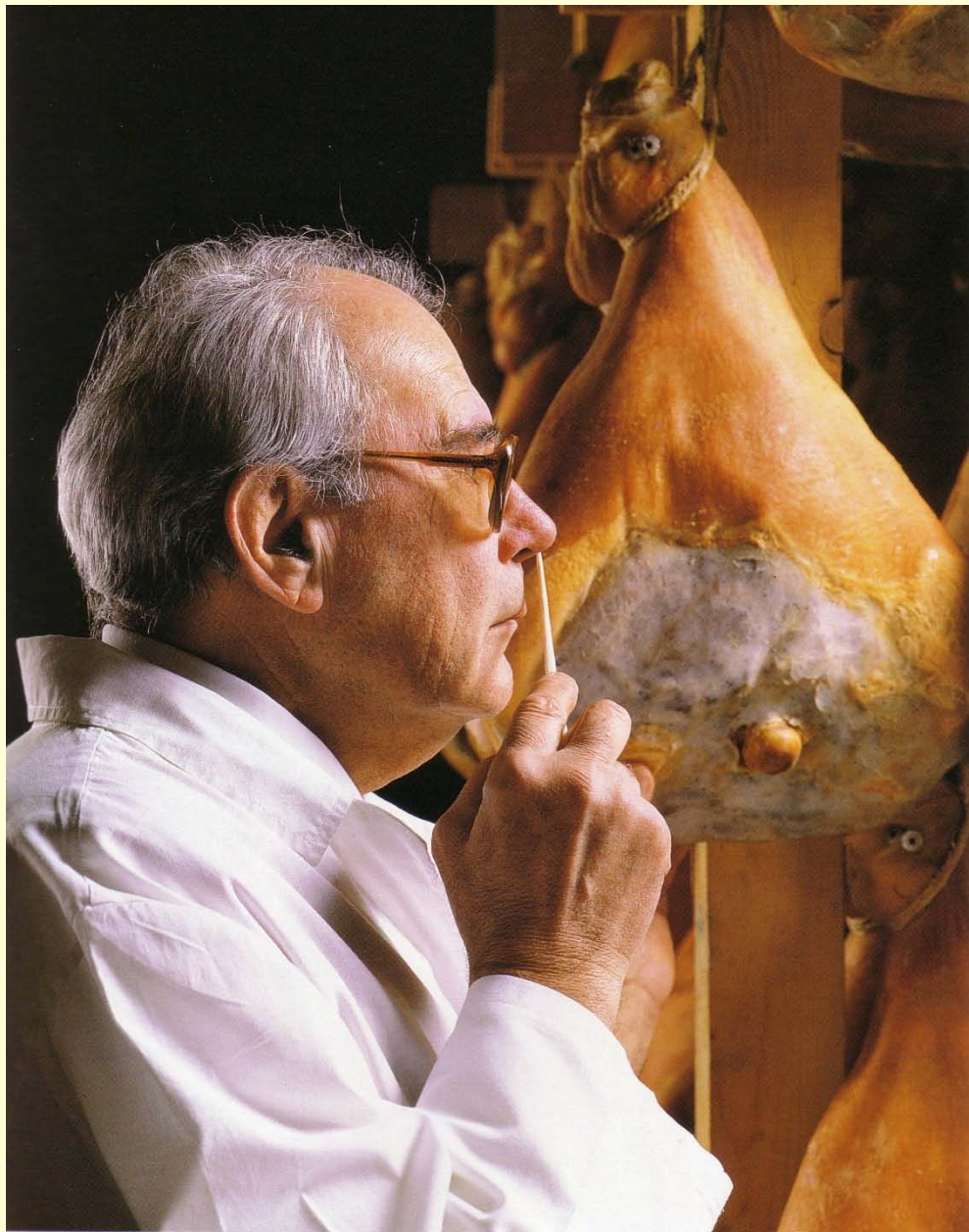
- La salaison est une opération fondamentale. Elle détermine la douceur incomparable du Jambon de Parme.
- Absorbction lente du sel qui se répartit uniformément dans la masse musculaire.
- Deux périodes de salage et de salaisons consécutives en chambre froide sous température et humidité contrôlées.



JEAN MARET S.A.
JMB
JAMBONS · SALAISONS · OLIVES · CAFES

JEAN MARET S.A.

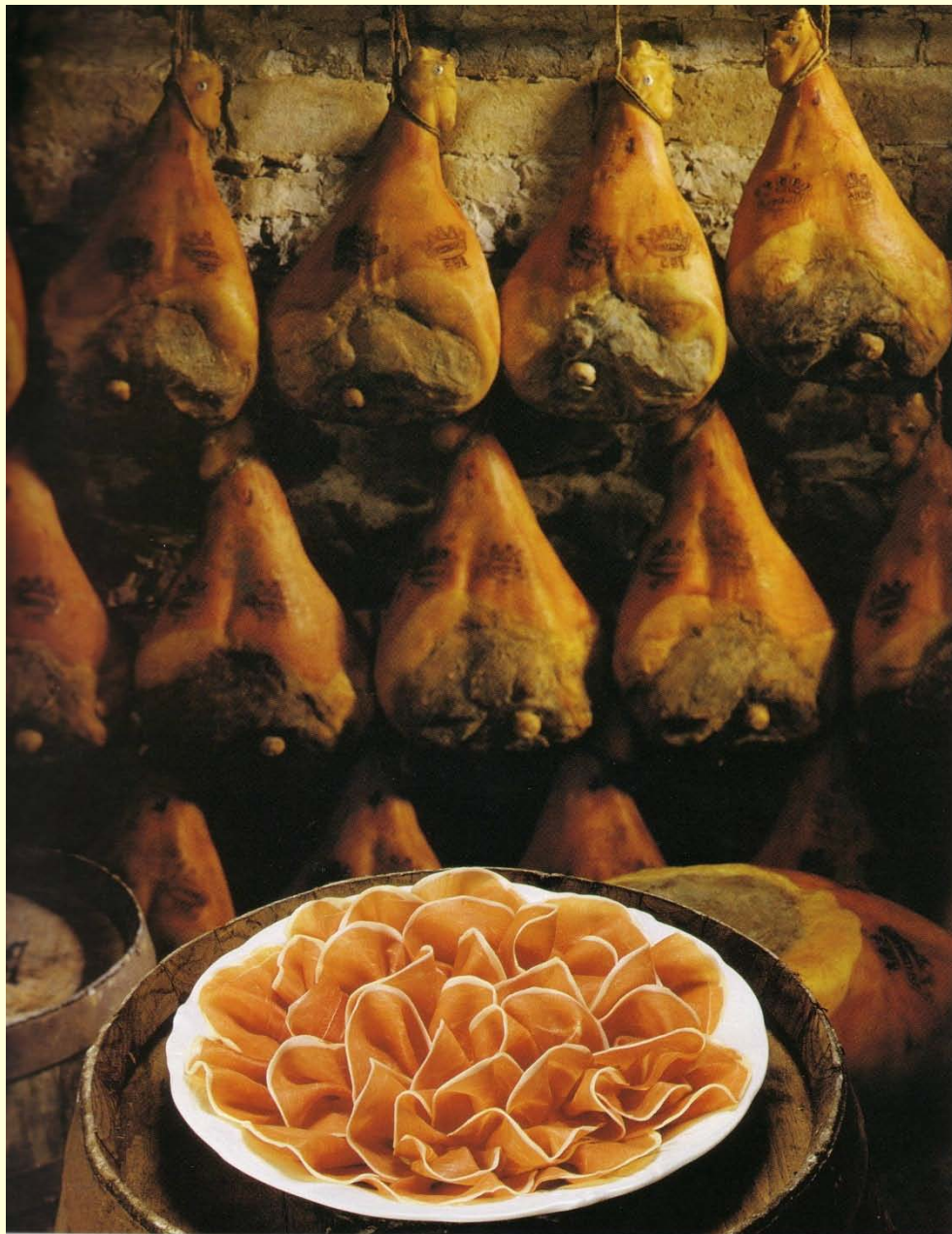
- Repos au grand air.
- Période de maturation: Les jambons pendus sur des séchoirs dans des pièces percées de fenêtres.
- Jour après jour, les flux d'air sont régulés en fonction du climat et du degré de maturation.



JEAN MARET S.A.
JMB
JAMBONS · SALAISONS · OLIVES · CAFES

JEAN MARET S.A.

- Après des longs mois de repos, les jambons sont battus pour accentuer la forme arrondie.
- Les parties musculaires découvertes sont recouvertes de saindoux (pâte à base de graisse de porc, de sel et de poivre).
- But: éviter que le jambon sèche plus vite à l'extérieur qu'à l'intérieur.



JEAN MARET S.A.
JMB
JAMBONS · SALAISONS · OLIVES · CAFES

JEAN MARET S.A.

- Seuls les jambons présentant une maturation parfaitement uniforme seront promus au range de Jambon de Parme.
- Contrôle au moyen d'une aiguille en os de cheval dont les caractéristiques permettent d'évaluer l'arôme du produit.



JEAN MARET S.A.

- Maturation minimale: 10 mois pour les jambons de 7-9 kg et 12 mois pour les plus lourds.
- Grande perte de poids pour acquérir un arôme délicat et appétissant.
- Le Consortium effectue les dernières vérifications et le carottage final.



JEAN MARET S.A.
JMB
JAMBONS · SALAISONS · OLIVES · CAFES

JEAN MARET S.A.

- Reconnaissance officielle.
- Marquage au fer rouge de la couronne ducale à 5 pointes du Consortium du Jambon de Parme.
- Depuis le 01/10/91, le sigle de la maison de production figure également à côté de la couronne.



JEAN MARET S.A.

- Le Consortium du Jambon de Parme a été fondé en 1963 pour garantir au consommateur un jambon produit dans le respect des règles dictées par une tradition ancestrale, aooliquées par des producteurs expérimentés.
- Ces règles sont aujourd'hui traduites en textes de loi.



*Importateur de
Jambons de Parme
depuis 1948.*

