GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

¿Cuál es la nueva moda para comprar jamón Ibérico?

Actualidad Empresarial | 12/07/2023 | 00:00

Considerado como uno de los productos más icónicos y apreciados de la gastronomía española, el jamón ibérico ha logrado traspasar los límites de España, ganándose un lugar en las mesas de los amantes de la buena comida en diferentes partes del mundo. Ibericomio, locos por lo ibérico® es una firma que ofrece la posibilidad de comprar jamón ibérico de calidad de forma 100 % online, directamente de los productores, sin intermediarios y a precios de fábrica. Así, esta compañía se ha posicionado como una de las opciones favoritas de los clientes digitales de diversos países a la hora adquirir productos artesanales de cerdo ibérico. Una charla con Apolo Montero, cofundador de esta start-up que propone una nueva forma de comprar jamón ibérico online.

¿Cómo surgió la idea de ofrecer jamón ibérico a través de internet?

Juntando sinergias de los socios fundadores. Conocimiento del sector del jamón ibérico y del medio digital, vimos una oportunidad en ofrecer jamón ibérico directo del productor al consumidor.

¿Qué aspectos se tienen en cuenta a la hora de seleccionar los productores que venden sus productos en Ibericomio?

Priorizamos productores artesanales, ganaderos que también curan sus jamones. Marcas que atesoran una calidad, un saber hacer único, pero que no tienen un acceso fácil a los canales de venta tradicionales ni al consumidor final.

¿Cómo habéis conseguido que los productos lleguen directamente desde el secadero hasta el domicilio del cliente, sin intermediarios y a precios de fábrica?

Partimos de un amplio conocimiento del sector. Hemos sido capaces de ganarnos la confianza de los productores que han entendido el modelo y ahora comprueban que muchos poquitos hacen un mucho.

¿Cómo se garantizan las condiciones de seguridad e higiene del jamón ibérico durante el proceso de transporte?

Todos nuestros productores siguen los más estrictos protocolos de sanidad, seguridad e higiene. El proceso de transporte se realiza según las exigencias de la norma del ibérico y de las

condiciones concretas de cada producto.

¿Por qué motivos el público debería comprar en Ibericomio?

En Ibericomio los consumidores compran Jamón ibérico que le llega desde los secaderos. No pasa por los almacenes de la gran distribución. Lo envían directamente productores y ganaderos artesanos. Mediante Ibericomio, el consumidor ayuda al desarrollo del entorno rural.

¿Existe algún tipo de reticencia por parte de las personas respecto a comprar este tipo de productos de forma online?

Sí. Es lógico. Estamos acostumbrados a tocar, oler o incluso probar el jamón ibérico antes de comprarlo. Afortunadamente, en Ibericomio, un servicio profesional de atención al cliente ha conseguido disipar toda duda y reticencia por parte de los consumidores.

¿Qué variedades de jamón ibérico se pueden adquirir a través de Ibericomio?

Todas. En Ibericomio puedes comprar jamón ibérico de cualquiera de las 4 categorías o precintos que establece la Norma del Ibérico (R.D. 4/2014), encontrarás producto ibérico de las 4 Denominaciones de Origen Protegidas(Jabugo, Guijuelo, Pedroches, Dehesa de Extremadura), jamón ibérico ecológico, jamón ibérico curado solo con sal e incluso el jamón más caro del mundo.

Con más de 50 productores que confían en esta plataforma para comercializar sus productos y 40.000 clientes registrados con un alto nivel de satisfacción, Ibericomio se ha convertido en una alternativa ideal para comprar jamones de primera calidad a precios competitivos, a la vez que favorece el empleo local y el desarrollo de las zonas rurales.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/211259-cual-es-la-nueva-moda-para-comprar-jamon-iberico.htm