

**Oil&Jamón** est une marque récente, créée en janvier 2017 à Séville en Espagne. Après plusieurs mois d'essais, nous avons réussi, par un procédé traditionnel, à fusionner le jambon ibérique et l'huile d'olive vierge extra pour élaborer un condiment unique qui apporte saveur et arôme à nos plats.

Notre compagnie, **Alimentación e Innovación Jama S.L.**, est née de notre amour pour la cuisine traditionnelle et les matières premières de qualité, base de la philosophie de notre entreprise.

Le processus d'élaboration est entièrement traditionnel et respectueux de toutes les normes de qualité en vigueur. Nous utilisons comme matières premières du jambon ibérique de la Sierra d'Aracena, dans la province andalouse de Huelva, et de l'huile d'olive vierge extra andalouse. Au terme d'une macération d'environ un mois, nous parvenons à un mariage naturel des saveurs de ces deux produits emblématiques de la gastronomie espagnole.

C'est ainsi qu'avec nos produits Oil&Jamón se concrétisent les deux concepts qui définissent notre marque: **Innovation** et **tradition**.

Notre huile **Oil&Jamón** mérite amplement son nom de *condiment*. En effet, elle se marie parfaitement avec toutes sortes de plats, les viandes blanches et rouges, la morue ou le thon, les omelettes et fritatas, les légumes, champignons, pâtes, lentilles, la purée de pommes de terres, etc. Rien de tel pour relever les saveurs des plats en conserve ou tout autre mets de notre choix.

À raison d'une cuillère à café par personne de **Oil&Jamón**, une bouteille de 250 ml nous permet de réaliser plus de cent

assaisonnements. Rappelons que **Oil&Jamón** ne s'utilise pas pour cuisiner, il s'ajoute à nos plats pour leur conférer une saveur unique.

Merci de parier sur un produit sain et innovateur.