

Oil & Jamon ist eine neue Marke, die im Januar 2017 in Sevilla, Andalusien(Spanien),gegruendet wurde.Nach monatelangen Tests ist es uns gelungen in einem natuerlichen Prozess Iberischen Schinken und natives Olivenoel Extra miteinander zu kombinieren und eine einzigartige Wuerzmischung kreieren, die selbst zubereiteten Gerichten Geschmack und Aroma verleiht.

Das Unternehmen:Food and Innovation Jama S.L. (Oil & Jamon)

Unser Unternehmen entstand aus unserer Liebe zum traditionellen Essen und aus hochwertigen regionalen Zutaten, das Fundament unserer Unternehmensphilosophie. Mit dem iberischen Schinken als Hauptdarsteller wollen wir diese Delikatesse jedem zuganglich machen und in alle Teile der Welt bringen, um Sie in das vielfaeltiges und kreatives Sortiment von „Oil & Jamon“ -Produkten einzubeziehen.

Ausarbeitung des Oil – und Schinkenkondiments

Das Herstellungsverfahren ist absolut traditionell und entspricht allen Qualitaetsvorschriften. Es werden iberischer Schinken aus der Sierra de Aracena (Huelva, Andalusien, Spanien) und natives Olivenoil extra aus Andalusien als Rohstoff verwendet. Nach mehr als 25 Tagen haben wir es geschafft, den Geschmack dieser beiden aussergewoenlichen Produkte der iberischen Gastronomie auf natuerliche Weise zu kombinieren.

Auf diese Weise koennen wir sagen, das mit unseren Oil &

Schinken-Produkten zwei Konzepte definiert werden, die unsere Marke beschreiben:
Innovation und Tradition.

Oil -mit iberischem Schinken verfeinert. Das Produkt

Wir nennen unser Natives Olivenoil Extra Confit mit iberischem Schinken verfeinert, weil es so vielseitig ist, dass es mit allen Arten von Lebensmitteln wie Gefluegel, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Tortillas und Ruereiern (zum geschlagenem Ei hinzufuegen), gegrilltes oder sautiertes Gemuese, Champignons, Pasta, Linsen und alle Arten von Gemuese (ein Teeloeffel pro Teller), Kabeljau- oder Thunfischsteller, Kartoffelpueree u.s.w. kombiniert werden kann und in Konserven bereichert es den Geschmack. Also kurz gesagt, zu allem, was ihnen in den Sinn kommt, koennen sie Oil & Jamon hinzufuegen.

Mit einer 250 ml Flasche Oil & Jamon koennen Sie bis zu 112 Gerichte wuertzen. Sie benoetigen lediglich einen Teeloeffen pro Teller, die Kosten pro Teller oder Portion betragen lediglich 0,10 EUR.

Denken Sie daran, dass Oil & Jamon nicht zum kochen gedacht ist, sondern zum wuertzen, das heisst, fuegen sie es dene vorher gekochten Gerichten hinzu, um ihnen einen einzigartigen Geschmack zu verleihen.

Vielen Dank, dass Sie auf ein gesundes und innovatives Produkt gesetzt haben.