



## Lidl revoluciona el mercado del jamón con su nueva colaboración junto a Enrique Tomás

- *La cadena de supermercados se ha unido a la compañía líder en la selección de jamón ibérico para lanzar una nueva gama bajo su marca propia de embutidos, Realvalle.*
- *El objetivo de esta alianza es ofrecer a los consumidores tres variedades de jamón excepcional (jamón gran reserva, paleta de cebo ibérico y jamón de cebo ibérico), todas ellas disponibles por menos de 5€.*



**Barcelona, 22 de octubre de 2024-** Lidl se ha unido a **Enrique Tomás**, líder en la selección de jamón ibérico y la empresa más importante del mundo en su comercialización, para lanzar una **colaboración exclusiva** bajo su marca propia de embutidos, **Realvalle**. La cadena de supermercados ofrecerá a sus consumidores una **nueva gama compuesta por tres variedades de jamón con una calidad excepcional, a precios asequibles**. Esta iniciativa supone la **primera colaboración de Enrique Tomás con un supermercado**, permitiendo llevar su icónica selección de jamón a un público más amplio.

En palabras del propio **Enrique Tomás**, *“Conocemos el alcance de Lidl en España... pero es que a nivel mundial es una de las cadenas más potentes que existen. Para nosotros no solo es un punto de inflexión que nos va a permitir estar en la mesa de muchos más hogares, sino que es todo un orgullo poder decir que somos partners de una compañía que, a través de la excelencia, está posicionada en el liderato de la gran distribución. Estamos muy ilusionados con este camino que hoy comienza”*.



ENRIQUE  
TOMAS



El acuerdo con Lidl abre una nueva etapa en la historia de Enrique Tomás, donde la calidad y el sabor de su jamón permite alcanzar un público mucho más amplio manteniendo su compromiso sin perder su esencia. Esta gama incluirá tres productos: el **Jamón Gran Reserva** (2,99€), la **Paleta de Cebo Ibérico** (4.65€) y el **Jamón de Cebo Ibérico** (4,99€), todos ellos **disponibles a precios asequibles** garantizando siempre la máxima calidad. La nueva gama de productos Realvalle en colaboración con Enrique Tomás **ya está disponible** en las más de 680 tiendas Lidl en España.

Esta colaboración ha sido posible gracias a **Noel Alimentaria**, grupo de alimentación de referencia en el mercado nacional e internacional, que se encarga del **loncheado y envasado** del producto, garantizando la máxima calidad y frescura en cada lote para ofrecer a los consumidores un jamón excepcional.

### El jamón ibérico, un producto clave en la dieta española

Según un informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación<sup>1</sup>, en 2023 **el sector del jamón ibérico registró un aumento del 5,5% en volumen y del 12% en facturación**, reflejando una preferencia cada vez mayor por este producto tan característico de la cultura española. En total, los hogares españoles gastaron una media de **114,32 euros en embutidos y carnes transformadas**, con un **consumo promedio de 10,34 kg por persona**. De ese total, **el jamón curado y la paleta representan el 13,5% del consumo**, con una ingesta media de 0,43 kg de jamón ibérico por persona y 1,35 kg de jamón curado, destacándose como una categoría esencial en la dieta de los españoles.

Más allá de su sabor, el jamón es un alimento clave para una dieta equilibrada ya que se trata de una **fuentes de proteínas de alto valor biológico**, que a su vez aporta minerales como el **hierro, el fósforo y zinc**, y **vitaminas** indispensables para el organismo como la B1. Un alimento delicioso y nutritivo, perfecto para disfrutar dentro de una dieta equilibrada<sup>2</sup>.

### La gama Realvalle y Enrique Tomás



#### Jamón Gran Reserva (2,99€)

*Este Jamón Gran Reserva proviene de las patas traseras de cerdos blancos de las razas Duroc, Landrace o Large White, criados en granjas y alimentados con pienso natural, cereales y hierbas. Este proceso, con una curación de 15 meses, garantiza un sabor excepcional en cada bocado.*



#### Paleta de cebo ibérico 50% Raza Ibérica (4,65€)

*La Paleta de cebo Ibérica 50% está elaborada con uno de los productos más destacados de la gastronomía española: el cerdo ibérico, una raza única que solo está presente en España y Portugal. Su genética le permite infiltrar grasa dentro del músculo, otorgándole*

<sup>1</sup> Informe de consumo alimentario en España 2023, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

<sup>2</sup> Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España



*a su carne unas vetas blancas y un gusto y jugosidad únicos. Este jamón está elaborado con la pata delantera de cerdos ibéricos alimentados a base de pienso, cereales y hierba y curados durante 20 meses. Así se obtiene, finalmente, una paleta perfecta y deliciosa al paladar.*



### **Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica (4,99€)**

*El Jamón de cebo Ibérico 50% raza Ibérica está elaborado con uno de los productos más destacados de la gastronomía española: el cerdo ibérico, solo presente en España y Portugal. Su genética le permite infiltrar grasa dentro del músculo, otorgándole a su carne unas vetas blancas y un gusto y jugosidad únicos. Elaborado a partir de la pata trasera de cerdos ibéricos alimentados a base de pienso, cereales y hierba y curados durante 24 meses. Simplemente exquisito, una auténtica joya ibérica que conquista todos los paladares.*

---

#### **El compromiso de Lidl con España**

Desde su responsabilidad como gran empresa, Lidl trabaja más que nunca para reforzar su compromiso con España y contribuir de forma decisiva al desarrollo económico y social del país. En este sentido, la compañía sigue generando valor compartido en todo el territorio a través de la apertura de nuevas tiendas y plataformas logísticas, la creación de empleo estable y de calidad, y la compra de producto nacional –impulsando e internacionalizando los negocios de sus proveedores–. Todo ello estando cerca de colectivos vulnerables con proyectos que permiten mejorar sus vidas y sin renunciar a la sostenibilidad como factor clave en toda su actividad, para ofrecer siempre la mejor relación calidad-precio a sus clientes.

#### **Acerca de Lidl**



Lidl es una cadena de distribución alimentaria con presencia desde hace 30 años en España, donde gracias a la creciente confianza de sus clientes ya es el tercer operador del sector por cuota de mercado. Hoy en día, la empresa cuenta con una red de más de 680 tiendas y 13 plataformas logísticas y con una plantilla de más de 18.500 personas. Lidl también colabora estrechamente con unos 900 proveedores nacionales a los que ya compra producto por valor de más de 7.400 M€ anuales, exportando más de la mitad.

Lidl Supermercados es la filial en España de la alemana Lidl Stiftung, compañía integrada a su vez en el Grupo Schwarz, el cuarto operador mundial en el ámbito de la distribución alimentaria. Actualmente, Lidl como grupo es la cadena de supermercados líder en Europa y está presente en una treintena de países, con una estructura de más de 12.350 establecimientos y 225 centros logísticos y con un equipo de más de 375.000 personas.

#### **Para más información**

Gabinete de Prensa – Lidl España

93 576 14 44

[prensa@lidl.es](mailto:prensa@lidl.es)

#### **Sobre Enrique Tomás**

Enrique Tomás es el Seleccionador Nacional del Jamón. La única compañía especializada en elegir el mejor jamón ibérico de sus diferentes orígenes, pieza por pieza, con un criterio de calidad única para poner a disposición del público el mejor producto gastronómico que existe. Su objetivo es ponerle nombre al jamón en el mundo y poner a



este producto en el lugar que se merece. Para lograrlo lleva desde 1982 dedicado a su selección y comercialización. Lo que empezó como un negocio en el mercado de La Salud en Badalona (Barcelona), es hoy en día una empresa internacional con diferentes áreas de negocio: desde más de un centenar de tiendas a nivel global, a soluciones de calidad para la gran distribución, productos gourmet en colaboración con grandes marcas, eventos y diferentes innovaciones con el que llevar el jamón y otros productos selectos ibéricos a todos los públicos posibles. Más información en [www.enriquetomas.com](http://www.enriquetomas.com)