



JAMONES
JUAN GARGALLO

desde 1964

CATAS
BODAS
EVENTOS

LA EMPRESA

Historia

Somos una empresa familiar que lleva más de 50 años dedicándose a la elaboración y comercio del jamón y de la alta charcutería.

“La tradición de Jamones Juan Gargallo se remonta a la segunda mitad del siglo XX cuando su fundador, Juan Gargallo, estableció las bases de una empresa familiar que lleva décadas dedicándose a la elaboración y comercio del jamón. En este tiempo se creó la primera charcutería, en la que Juan Gargallo y su esposa, Bernadirna López, con mucho esfuerzo y especial dedicación fueron, poco a poco, haciéndose con el cariño y el respeto de un pequeño barrio.

Con el tiempo crean su propio secadero en Albentosa (Teruel) y otra charcutería más en Valencia, en Nuevo Centro. Su hijo Juan Pedro y su familia, continúan con la tradición artesana familiar y cuentan con el reconocimiento de ser una de las empresas destacadas del sector.”







SERVICIOS

Bodas

“La diferenciación se encuentra en los pequeños detalles, y nuestro objetivo es crear auténticas experiencias gastronómicas.”

CORTE DE JAMÓN A CUCHILLO: Contamos con un excelente equipo profesional, formado bajo nuestra supervisión y filosofía de empresa. Le asesoramos en el tipo de jamón, unidades y peso, según características del evento.

BUFFET DE QUESOS: Ofrecemos tres tipos de buffet donde la calidad del producto, la selección y la impecable puesta en escena, son los puntos claves que distinguen nuestros eventos.

BUFFET DE SALAZONES Y AHUMADOS/BUFFET DE IBÉRICOS: Materia prima de primerísima calidad que viene directamente de nuestros establecimientos.



Eventos

PARA PARTICULARES: Bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, aniversarios, fiestas privadas, catas...

PARA EMPRESAS: Convenciones, congresos, almuerzos, cenas de empresa, cocktail, stand en ferias, catas, inauguraciones...

[Corte de jamón a cuchillo • Buffets gastronómicos • Catering • Barra de bebidas]



Catas

Nuestras catas son una auténtica experiencia gastronómica. Una velada única donde aprender y disfrutar sobre el mundo del jamón, el vino, los quesos o la cerveza.

Mensualmente realizamos una cata en nuestro establecimiento donde, además, finalizamos con un cóctel. También ofrecemos la posibilidad de realizar catas para particulares o empresas.

Consiste en una charla donde se aprenden las características e historia de 3 tipos de jamón: **Jamón Juan Gargallo Premium, Jamón ibérico cebo de campo Castro y González y Jamón de bellota Castro y González.**

Una oportunidad para aprender más sobre una parcela del mundo gastronómico.



PUNTOS CLAVE

1. Calidad del producto

Los mejores productos gourmet sacados, directamente, de nuestras charcuterías.





2. Cantidad de producto

Estudiamos con detenimiento la cantidad de producto necesario en función de las características del evento y público asistente.

3. Profesionalidad

Aúnar tradición con innovación en los servicios, esa es nuestra filosofía. No entendemos el trabajo sin pasión, ganas, ilusión y una sonrisa. Tal y como nos enseñó nuestra familia. La emoción del cliente y los invitados cuando acaba el evento es el motor que nos empuja a seguir queriendo mejorar cada día.





4. Puesta en escena

Tan importante es la calidad del producto como la presentación del mismo. Por ello, nos gusta cuidar hasta el mínimo detalle. Decoración, puesta en escena y profesionalidad marcan la pauta para que un evento se convierta en inolvidable.



Charcuterías

Avda. Pérez Galdós 98, bajo
46008 - Valencia - Tel. 963841262

Avda. Pío XII, 2 - Nuevo Centro
46009 - Valencia - Tel. 963478422

Síguenos en:

facebook.com/jamonesgargallo
twitter.com/J_JuanGargallo
instagram.com/jamonesjuangargallo

Web & Tienda online

www.jamonesgargallo.com
info@jamonesgargallo.com