

# Ham & Vleeswaren uit Spanje

Vakcentrum

Woerden, 31 oktober 2022

16.00 uur



# PROEVERIJ SPAANSE HAM EN VLEESWAREN

---

31 OKTOBER 2022  
16.00 UUR

VAKCENTRUM  
Blekerijlaan 1, 3447 GR Woerden

## ECONOMISCHE EN COMMERCIËLE AFDELING

Ambassade van Spanje  
Burgemeester Patijnlaan 67  
2585 BJ Den Haag  
Tel: +31(0)70 3643166

## ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES, EPE

Paseo de la Castellana, 278  
28046 Madrid - Spanje  
Tel.: + (34) 913 496 100  
e-mail: [alimentos@icex.es](mailto:alimentos@icex.es)  
[www.foodswinesfromspain.com](http://www.foodswinesfromspain.com)  
[www.icex.es](http://www.icex.es)

## INHOUD

WIE IS ICEX / FOODS AND WINES FROM SPAIN?	4
PRESENTATIE VAN DE PROEVERIJ: HERMAN VAN TEYLINGEN	5
BERNARDO HERNANDEZ S.L – BEHER	
Jamón de Bellota 100% iberico ORO Pata Negra	6
BERNARDO HERNANDEZ S.L - BEHER	
Paleta de Cebo de Campo 100% Ibérico Roja	7
DISTRIBUCIONES DEL JAMON CEREZO SL	
Jamón Bellota 100% Ibérico Jabugo DOP	8
DISTRIBUCIONES DEL JAMON CEREZO SL	
Ibérico Jabugo Dop	9
JOSEP MARIA MITJANS SL	
Jamón Curado Duroc Lonchas Artesanas 80gr	10
JOSEP MARIA MITJANS SL	
Salchichón Reserva Lonchas Artesanas 80 gr	11
MANUEL GUILLEN SA	
Jamón De Cebo De Campo 50%	12
PEÑACRUZ SL	
Chorizo Natural (Seronito)	13
REDONDO IGLESIAS SAU	
Chorizo Ibérico Bellota	14
REDONDO IGLESIAS SAU	
Jamón Serrano Gran Reserva +20 Meses	15
SUCESORES DE J PONT SA	
Salchichón De Vic 300g (IGP)	16
SUCESORES DE J PONT SA	
Fuet Extra 160g	17
KAART MET VLEESWAREN REGIO'S VAN SPANJE	18

# Wie is ICEX / Foods and Wines from Spain?

## **Over ICEX**

De Economische en Commerciële Afdeling van de Ambassade van Spanje behartigt de economische belangen van Spanje in Nederland.

Het heeft een ICEX promotiecentrum, Foods and Wines from Spain (FWfS), gespecialiseerd in de promotie van wijn en voedingsmiddelen.

**Foods and Wines from Spain in Nederland** zet zich in om de bekendheid van Spaanse wijnen en levensmiddelen in heel Nederland te vergroten door middel van educatie, speciale evenementen en promoties.

## **ECONOMISCHE EN COMMERCIELE AFDELING**

Ambassade van Spanje Burgemeester

Patijnlaan 67 2585 BJ Den Haag

Tel: +31(0)70 3643166

e-mail: [vinosspanje@comercio.mineco.es](mailto:vinosspanje@comercio.mineco.es)

## **ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES, EPE**

Paseo de la Castellana, 278 28046

Madrid - Spanje Tel: + (34) 913 496 00

e-mail: [alimentos@icex.es](mailto:alimentos@icex.es)

[www.foodswinesfromspain.com](http://www.foodswinesfromspain.com)

[www.icex.es](http://www.icex.es)

**Deze proeverij wordt geleid door  
Herman van Teylingen - Maestro Cortador**

---

Opgegroeid op de boerderij en als 15-jarige begonnen in het slagersvak leerde hij al snel de fijne kneepjes van de culinaire (vlees)wereld.

Hij werkte bij o.a van der Valk, Vleeschmeesters en als commercieel directeur vers van een groot winkelbedrijf.

In 2000 startte hij zijn eigen import bedrijf Spanish Products om de absolute Spanje specialist te worden.

Zo heeft Herman in 2017 op de Escuela Profesional de Cortadores in Madrid zijn diploma én titel Maestro Cortador Profesional ofwel professioneel meestersnijder gehaald.

Door zijn bezoeken aan Spanje, ham boerderijen en slachterijen alsook het volgen van extra opleidingen van professionals, is hij in 2018 in Granada benoemd tot Ibericoloog.

Hij geeft o.a workshops tijdens evenementen, voor supermarkten, S.V.O vakonderwijs, Hubertus Berkhoff culinaire vakschool en Vakcentrum Foodspecialiteiten.

Ook voor individuele ondernemers en haar klanten verzorgt Herman regelmatig bijeenkomsten.





## Jamón de Bellota 100% Ibérico



**\*Producent:** BERNARDO HERNANDEZ SL – BEHER

**\*Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Guijuelo

**\*Soort Product:** Iberische ham van varkens die 100% gevoed zijn met eikels

**\*Ingrediënten:** gemiddelde waarden per 100gr. (Jamón): Energie: 1269kj/303kcal, Vet: 17 gram, Verzadigde vetten: 5,2 gr, Koolhydraten: 1 gr, Suikers: 0,6 gr, Voedingsvezel: <1 gr, Eiwitten: 36,5 gr, Zout: 3,9 gr

**\*Bewaardadvies:** bewaren op een koele, droge plaats bij een stabiele kamertemperatuur en uit de buurt van direct licht.

**\*Overige Informatie (prijzen, enz.):** 160 medailles op IFFA (142 goud), prijs voor de beste ham van varkens die gevoed zijn met eikels van Castilla y León 2013, 2016 en 2018, nationale prijs op de Ham Fair, de gouden medaille op de SUFFA Fair (Stuttgart), de La Posada-prijs van de krant El Mundo voor het Beste Zakelijke Project in de provincie Salamanca in 2019, Beste Verpakking bij de LiderPack-awards en de KMO van het jaar 2020 uitgereikt door de Kamer van Koophandel en Industrie van Salamanca.

**\*Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** hele stukken, zonder been en gesneden behoort ook tot de mogelijkheden.



### IMPORTEUR:

**La Venta Groothandel BV**

Kombuisweg 5, 1041 AV Amsterdam

+31 (0)20 63069 50

+31 (0)6 29073414

Contact: Jose Pozuelo

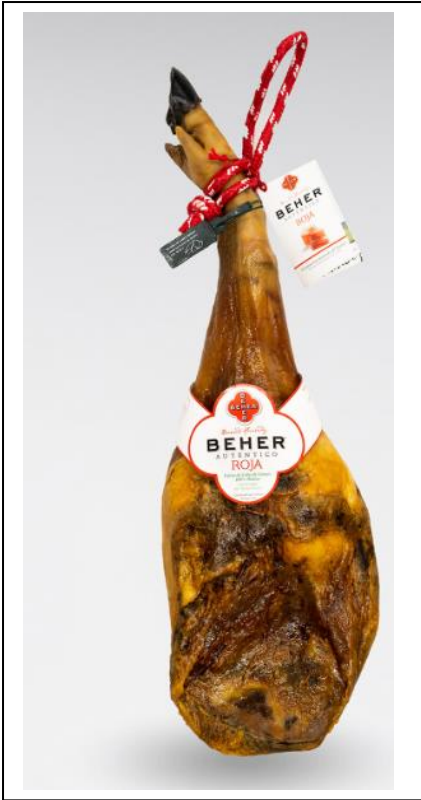
Email: [jose@laventa.nl](mailto:jose@laventa.nl)

[www.laventa.nl](http://www.laventa.nl)





# Paleta de Cebo de Campo 100% Ibérico Roja



**\*Producent:** BERNARDO HERNANDEZ SL – BEHER

**\*Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Guijuelo

**\*Soort Product:** schouder van 100% Iberisch veldgevoed varken

**\*Ingrediënten:** gemiddelde waarden per 100gr. (Paleta): Energie: 1001kj/239 kcal, Vet: 15 gram, Verzadigde vetten: 4,8 gr, Koolhydraten: 0,6 gr, Suikers: < 0,5 gr, Voedingsvezel: < 1 gr, Eiwitten: 25,5 gr, Zout: 3,1 gr

**\*Bewaaradvies:** Bewaren op een koele, droge plaats bij een stabiele kamertemperatuur en uit de buurt van direct licht.

**\*Overige Informatie (prijzen, enz.):** 160 medailles op IFFA (142 goud), prijs voor de beste met eikels gevoede ham van Castilla y León 2013, 2016 en 2018, nationale prijs op de Ham Fair, de gouden medaille op de SUFFA Fair (Stuttgart), de La Posada-prijs van de krant El Mundo voor het Beste Zakelijke Project in de provincie Salamanca in 2019, Beste Verpakking bij de LiderPack-awards en de KMO van het jaar 2020 uitgereikt door de Kamer van Koophandel en Industrie van Salamanca.

**\*Type verpakking /gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** Hele stukken, zonder been en gesneden mogelijk.



## IMPORTEUR:

La Venta Groothandel BV  
Kombuisweg 5, 1041 AV Amsterdam  
+31 (0)20 6306950  
+31 (0)6 29073414  
Contact: Jose Pozuelo  
Email: [jose@laventa.nl](mailto:jose@laventa.nl)  
[www.laventa.nl](http://www.laventa.nl)



# Altanza

## Jamón Bellota 100% Ibérico Jabugo DOP



**\*Producent:** Altanza Jabugo SLU - DISTRIBUCIONES DEL JAMON CEREZO SL

**\*\*Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** DOP Jabugo

**\*Soort Product:** ham van varkens die 100% gevoed zijn met eikels

**\*Ingrediënten:** Iberische ham, zeezout, suiker, zuurteregelaar E-331iii, conserveermiddel E-252 en E-250, antioxidant E301

**\*Bewaaradvies:** kamertemperatuur (voor het hele botstuk).  
0-10°C voor ontbeende en gesneden eenheden

**\*Overige Informatie (prijzen, enz.):** Deze ham is afkomstig van Iberische varkens die worden gefokt in eikenweiden, waar ze zich 4 of 5 maanden per jaar uitsluitend voeden met eikels.

Gedurende deze tijd worden de dieren ongeveer 60 kg zwaarder.

De ham wordt ongeveer drie jaar onder natuurlijke omstandigheden gerijpt in de rijpingshuizen "Sierra de Huelva".

Tijdens het hele proces wordt de traceerbaarheid van de producten twee keer gecontroleerd: door externe certificeerders en ook door de technici van de certificering van oorsprong. Deze hammen van topkwaliteit worden in de regio Sierra de Huelva (in het zuiden van Spanje) geproduceerd. De omgevingscombinatie is de perfecte mix voor Iberische varkens om te genieten van een wild leven rond eikenbomen. Ze eten de hooggewaardeerde eikels, rijk aan oliezuur, waardoor zo'n topkwaliteit ontstaat.

**\*Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** Heel stuk (met of zonder bot), gesneden in ATM of vacuüm.



**IMPORTEUR:**

Alegre Import

2141 ED Vijfhuizen

+31 (0)6 15571726

Contact: Claudia Snijders

Email: [info@alegreimport.nl](mailto:info@alegreimport.nl)

[www.alegreimport.nl](http://www.alegreimport.nl)





# Altanza

## IBÉRICO JABUGO DOP

**\*Producent:** Altanza Jabugo SLU - DISTRIBUCIONES DEL JAMON CEREZO SL

**\*\*Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** DOP Jabugo

**\*Soort Product:** Iberische ham Jabugo DOP

**\*Ingrediënten:** Iberische ham, Zeezout, Suiker, Zuurteregelaar E-331iii, Conserveermiddel E-252 En E-250, Antioxidant E301

**\*Bewaaradvies:** kamertemperatuur (voor het hele botstuk).  
0-10°C voor ontbeende en gesneden eenheden

**\*Overige Informatie (prijzen, enz.):** Deze ham is afkomstig van Iberische varkens die worden gefokt in eikenweiden, waar ze zich 4 - 5 maanden per jaar uitsluitend voeden met eikels. Gedurende deze tijd worden de dieren ongeveer 60 kg zwaarder. De ham wordt ongeveer drie jaar onder natuurlijke omstandigheden gerijpt in de rijpingshuizen "Sierra de Huelva". Tijdens het hele proces wordt de traceerbaarheid van de producten twee keer gecontroleerd: door externe certificeerders en ook door de technici van de certificering van oorsprong. In de regio Sierra de Huelva (in het zuiden van Spanje) worden deze hammen van topkwaliteit geproduceerd. De omgevingscombinatie is de perfecte mix voor Iberische hammen om te genieten van een wild leven rond eikenbomen. Ze eten de hooggewaardeerde eikels, rijk aan oliezuur, waardoor zo'n topkwaliteit ontstaat.

**\*Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** Heel stuk (met of zonder bot), gesneden in ATM of vacuüm.



**Importeur:**  
Alegre Import  
2141 ED Vijfhuizen  
+31 (0)6 15571726  
Contact: Claudia Snijders  
Email: [info@alegreimport.nl](mailto:info@alegreimport.nl)  
[www.alegreimport.nl](http://www.alegreimport.nl)

# m

MITJANS

## Jamón Curado Duroc Lonchas Artesanas 80gr

\***Producent:** JOSEP MARIA MITJANS SL

\*\***Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Cataluña

\***Soort Product:** "DUROC" Gerijpte Ham in dunne plakjes 80g

\***Ingrediënten:** 50% 'Duroc' Varkensham, Zout, Dextrose, Antioxidant (Ascorbinezuur), Conserveermiddelen (Natriumnitriet En Kaliumnitraat) En Zuurteregelaar (Natriumcitraat)

\***Allergie-informatie:**



\***Bewaaradvies:** transport en opslag koel: 0-5°C

\***Overige Informatie:** Open de envelop/verpakking 15 minuten voor consumptie

\***Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** fijne plakjes charcuterie (gezouten of gekookt) / 100g of 80g



**IMPORTEUR:**

Pure Ham

+31(0)626082742

[info@pureham.nl](mailto:info@pureham.nl)

[www.pureham.nl](http://www.pureham.nl)

# Salchichón Reserva Lonchas Artesanas 80 gr



**\*Producent:** JOSEP MARIA MITJANS SL

**\*Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Catalunya

**\*Soort Product:** Llonganissa (worsje) in dunne plakjes 80g

**\*Ingrediënten:** Varkensvlees (160g per 100g Worst), Zout, Dextrose, Specerijen en Smaakstoffen, Antioxidant (Natriumascorbaat) en Conserveermiddel (Kaliumnitraat).

**\*Allergie-informatie:**



**\*Bewaaradvies:** transport en opslag koel: 0-5°C

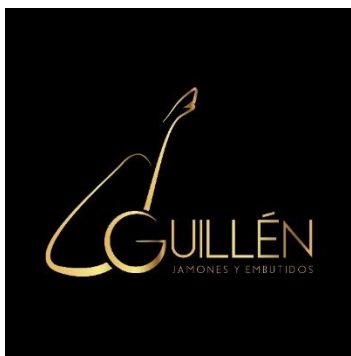
**\*Overige Informatie:** Open de envelop/verpakking 15 minuten voor consumptie

**\*Type verpakking / gewicht / stuks / kg / dat geleverd kan / worden voor de Nederlandse markt:** fijne plakjes charcuterie (gezouten of gekookt) / 100g of 80g



**IMPORTEUR:**

Pure Ham  
+31 (0)626082742  
[info@pureham.nl](mailto:info@pureham.nl)  
[www.pureham.nl](http://www.pureham.nl)



## Jamón de Cebo de Campo 50%

**\*Producent:** MANUEL GUILLEN SA

**\*Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Guijuelo

**\*Soort Product:** Iberische 'Cebo De Campo' Ham 50% Iberisch Ras

**\*Ingrediënten:** Iberische ham, Zout, Dextrose, Antioxidanten (E-331) En Conserveermiddelen (E-252; E-250)

**\*Bewaaradvies:** Bewaren bij een temperatuur lager dan 18°C op een koele, droge plaats, beschermd tegen licht. Als het product vacuüm verpakt is vervoerd, verwijder het dan na ontvangst uit de plastic container of vetvrije deksel en bewaar het in de genoemde omstandigheden. Als het product zonder been of vacuüm gesneden is, is het raadzaam om het gekoeld te bewaren.

**\*Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** 8kg Elke eenheid / 2 Eenheidsdoos / kartonnen doos; 4Kg Elke eenheid zonder been / doos van 2



### CONTACT

#### Ibericos Guillem

C/ Chinarral 23, Guijuelo (Salamanca) 37770

Spanje

+34923581234

[www.ibericosguillen.com](http://www.ibericosguillen.com)

Contact: Juan Francisco Montero

Mobile tel: +34680516090

Email: [export@ibericosguillen.com](mailto:export@ibericosguillen.com)

[www.ibericosguillen.com](http://www.ibericosguillen.com)



## Chorizo Natural (Seronito)

\***Producent:** EMBUTIDOS PEÑA CRUZ, S.L

\***Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Serón (Almería)

\***Soort Product:** Chorizo

\***Ingrediënten:** Varkensvlees, Paprika, Zout en Natuurlijke Knoflook.

\***Allegie-informatie:** 100% Natuurlijk. Geen conserveermiddelen en zonder additieven

\***Bewaaradvies:** Bewaar op een koele, droge plaats.

\***Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** 250g vacuüm verpakt



### IMPORTEUR

#### Sabores Ibéricos

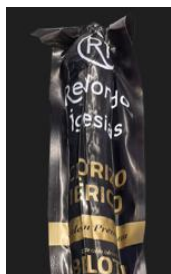
Compagnieplaats 159, 6822 MK Arnhem

+31(0)628434691

Contact: Ana Valverde

Email: [info@saboresibericos.nl](mailto:info@saboresibericos.nl)

[www.saboresibericos.nl](http://www.saboresibericos.nl)



# Chorizo Ibérico Bellota

**\*Producent:** REDONDO IGLESIAS SAU

**\*Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Sierra Candelario (Salamanca) op 1.300 meter boven zeeniveau

**\*Soort Product:** Iberische Chorizo van eikels

**\*Ingrediënten:** Iberisch Varkensvlees (Min 30% Eikel), Zout, Paprikapoeder, Dextrine, Varkenseiwit, Dextrose, Knoflookpoeder, Antioxidant (Natriumascorbaat), Conserveermiddelen (Natriumnitriet En Kaliumnitraat)

**\*Allergie-informatie:** Allergeenvrij, glutenvrij, kleurstofvrij, soja/zuiveleiwitvrij.

**\*Bewaaradvies:** in koeling 0+7°C

**\*Overige Informatie:** Edele stukken Iberisch vlees en Iberisch vlees van eikels, paprika van Vera BOB. Gevuld in natuurdarmen en langzaam uitgehard gedurende meer dan 80 dagen, eindigend in een natuurlijke kelder in de Sierra de Candelario (Salamanca) op een hoogte van 1.300m.

**\*Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** potentiële 100T



## IMPORTEUR:

### Los Picos BV

Laan van Ambacht 9, 2631 RJ Nootdorp

+31(0)652036041

+31(0)703877182

Contact: Simone Baatenburg

Email: [simone.baatenburg@lospicos.nl](mailto:simone.baatenburg@lospicos.nl)

[www.lospicos.nl](http://www.lospicos.nl)





# Jamón Serrano Gran Reserva Oro +20 meses



**\*Producent:** REDONDO IGLESIAS SAU

**\*Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Utiel, 800 meter boven zeeniveau

**\*Soort Product:** Serrano Ham Gran Reserva

**\*Ingrediënten:** Varkensham en zout. (Zonder toevoegingen)

**\*Allergie-informatie:** Allergeenvrij

**\*Bewaardvies:** In koeling 0+7°C. openen afdekken met folie



**\*Overige Informatie:** Het is een "Gran Reserva" omdat het meer dan 15 maanden is grijpt, met name +20 maanden. Ham zonder toevoegingen, alleen mediterraan zout en een langzame rijping in Utiel op 800 m boven zeeniveau, afgewerkt in een natuurlijke kelder. Utiel heeft een klimaat ideaal voor het drogen van ham met droge winters en milde zomers.

**\*Type verpakking / gewicht / stuks / kg / dat geleverd kan / worden voor de Nederlandse markt:** 100T



**IMPORTEUR:**

**Los Picos BV**

Laan van Ambacht 9, 2631 RJ Nootdorp

+31 (0)6 52036041

+31 (0)70 3877182

Contact: Simone Baatenburg

Email: [simone.baatenburg@lospicos.nl](mailto:simone.baatenburg@lospicos.nl)

[www.lospicos.nl](http://www.lospicos.nl)



## Llonganissa - Salchichón De Vic 300g (Igp)



\***Producent:** SUCESTORES DE J PONT SA

\***Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Vic - Cataluña

\***Soort Product:** Salchichón

\***Ingrediënten:** Varkensvlees, zout, suiker, zwarte peper;  
Conserveringsmiddelen: Kaliumnitraat. Met natuurlijk varkensdarm.

\***Allergie-informatie:** Allergenvrij

\***Bewaaradvies:** Op een droge en frisse plaats bewaren

\***Type verpakking /gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** vacuüm verpakt en karton 9 eenheden per box

### PRODUCENT

#### SUCESORES DE J.PONT,S.A.

Ctra. de Ribes 185-187, 08550 Els Hostalets De Balenyà –

Barcelona - Spanje

+34 938898494

+34 676453207

Contact: Ester Fabré

Email: [jpont@jpont.com](mailto:jpont@jpont.com)

[www.jpont.com](http://www.jpont.com)



## Secallona - Fuet Extra 160g

**\*Producent:** SUCESTORES DE J PONT SA

**\*Streek / DOP / DGP / IGP / Afkomst:** Vic - Catalunya

**\*Soort Product:** Fuet

**\*Ingrediënten:** Varkensvlees, Spek, Zout, Maltodextrine, Suiker, Bevochtigingsmiddel (E-420), Specerijen, Stabilisatoren (E-452), Antioxidanten (E-301), Conserveermiddelen (E-326, E-250).  
Natuurlijk Varkensdarm.

**\*Allergie-informatie:** Allergeenvrij

**\*Bewaardadvies:** Op een droge en frisse plaats bewaren

**\*Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:** 160 gr (Atmosfeer) 15 stuks per box.

### PRODUCENT

#### SUCESORES DE J. PONT, S.A.

Ctra. de Ribes 185-187, 08550 Els Hostalets De Balenyà –

Barcelona - Spanje

+34 938898494

+34 676453207

Contact: Ester Fabré

Email: [jpont@jpont.com](mailto:jpont@jpont.com)

[www.jpont.com](http://www.jpont.com)

# Meat Products



MEAT PRODUCTS WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO) AND PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI)



1

Lacón Gallego  
GALICIA (DOP)

2

Chosco de Tineo  
ASTURIAS (DOP)

3

Botillo del Bierzo  
CASTILLA Y LEÓN (DOP)

4

Cecina de León  
CASTILLA Y LEÓN (DOP)

5

IGP MORCILLA DE BURGOS  
Morcilla de Burgos  
CASTILLA Y LEÓN (DOP)

6

Chorizo Riojano  
LA RIOJA (DOP)

7

Salchichón de Vic  
Llonganissa de Vic  
CATALUÑA (DOP)

8

Chorizo de Cantimpalos  
CASTILLA Y LEÓN (DOP)

9

Guijuelo  
SUPRA-AUTONÓMICA (DOP)

10

Jamón de Teruel  
Paleta de Teruel  
ARAGÓN (DOP)

11

Sobrasada de Mallorca  
ISLAS BALEARES (DOP)

12

Dehesa de Extremadura  
EXTREMADURA (DOP)

13

Los Pedroches  
ANDALUCÍA (DOP)

14

Jabugo  
SUPRA-AUTONÓMICA (DOP)

15

Jamón de Trévez  
ANDALUCÍA (DOP)

16

Jamón de Serrón  
ANDALUCÍA (DOP)

- 1. Lacón Gallego
- 2. Chosco de Tineo
- 3. Botillo del Bierzo
- 4. Cecina de León
- 5. Morcilla de Burgos
- 6. Chorizo Riojano
- 7. Salchichón de Vic Llonganissa de Vic
- 8. Chorizo de Cantimpalos
- 9. Guijuelo
- 10. Jamón de Teruel Paleta de Teruel
- 11. Sobrasada de Mallorca
- 12. Dehesa de Extremadura
- 13. Los Pedroches
- 14. Jabugo
- 15. Jamón de Trévez
- 16. Jamón de Serrón

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.







**ICEX-ECONOMISCHE EN  
COMMERCIELE AFDELING**

Ambassade van Spanje  
Burgemeester Patijnlaan 67  
2585 BJ Den Haag  
Tel: +31(0)70 3643166  
vinosspanje@comercio.mineco.es

NIPO ONLINE FLIPBOOK: 114220459

*Eligible for co-financing with European Union Funds*



**ICEX**



EUROPEAN UNION