

Muñoz Rojo culmina su salto al jamón curado 50% Duroc

La empresa murciana consolida en 2026 toda su producción bajo este estándar y refuerza su posicionamiento con un producto reducido en sal y alto en proteínas.

La familia Muñoz Rojo, al frente de Aromaibérica Serrana (Aromais), ha culminado un proceso de transformación que venía desarrollando en los últimos dos años y que marcará una nueva etapa para la compañía: desde marzo de 2026, su producción se etiquetará como jamón curado 50% Duroc. Con este cambio, la empresa murciana refuerza una estrategia centrada en la mejora constante de la materia prima, la diferenciación en el lineal y la apuesta por un producto de mayor valor añadido.

La decisión no responde solo a una actualización comercial, sino a la consolidación de un modelo productivo que busca elevar la calidad final del jamón y de la paleta curada. Aromais, con cerca de cuatro

décadas de trayectoria y a las puertas de celebrar su 40 aniversario, ha evolucionado desde una empresa tradicional de jamones curados hasta convertirse en un operador especializado en referencias con atributos nutricionales y organolépticos diferenciados. Entre ellos destacan la reducción del 25% de sal, el alto contenido en proteínas y, ahora, una materia prima certificada con un mínimo del 50% de genética Duroc.

¿QUÉ SIGNIFICA 50% DUROC?

La raza Duroc ocupa un lugar destacado en el sector porcino por su capacidad para aportar jugosidad, equilibrio en la textura y un sabor más redondo. Su principal valor reside en la infiltración de grasa y en un marmoleado más

homogéneo, dos características muy apreciadas en la elaboración de jamones curados.

En el caso de Muñoz Rojo, esta apuesta se ha traducido en una transición progresiva desde el cruce de cerdo blanco hacia el cruce 50% Duroc, un estándar que la firma ha implantado ya en el 100% de su producción.

La compañía subraya además que este paso se ha dado bajo estrictos controles de calidad y seguridad alimentaria, con auditorías anuales conforme a estándares exigentes. Esta trazabilidad es la que permite a la empresa comunicar de forma más precisa el origen y las características de su producto, dejando atrás referencias genéricas a “cruce Duroc” para especificar de manera clara el porcentaje mínimo presente en la materia prima. La actualización del etiquetado responde, por tanto, a una voluntad de transparencia, pero también a una estrategia de posicionamiento en un mercado cada vez más atento a la calidad certificada y a la información que recibe el consumidor.

A este avance se suma otra novedad relevante: la paleta curada 50% Duroc, que la empresa presentará



Juan Ramón Arias, Director General

como una de sus grandes apuestas y que sitúa como un hito dentro de su catálogo. Se trata de la única paleta curada de alto rendimiento 50% Duroc del mercado, mientras trabaja para trasladar también a esta referencia la reducción de sal ya consolidada en sus jamones.

Con todo ello, Muñoz Rojo busca fortalecer su presencia tanto en supermercados como en comercio tradicional y hostelería, donde comercializa sus productos bajo marcas como Muñoz Rojo, AromaSerrana, PintaSerrana, Aromabal y Ovalis.

