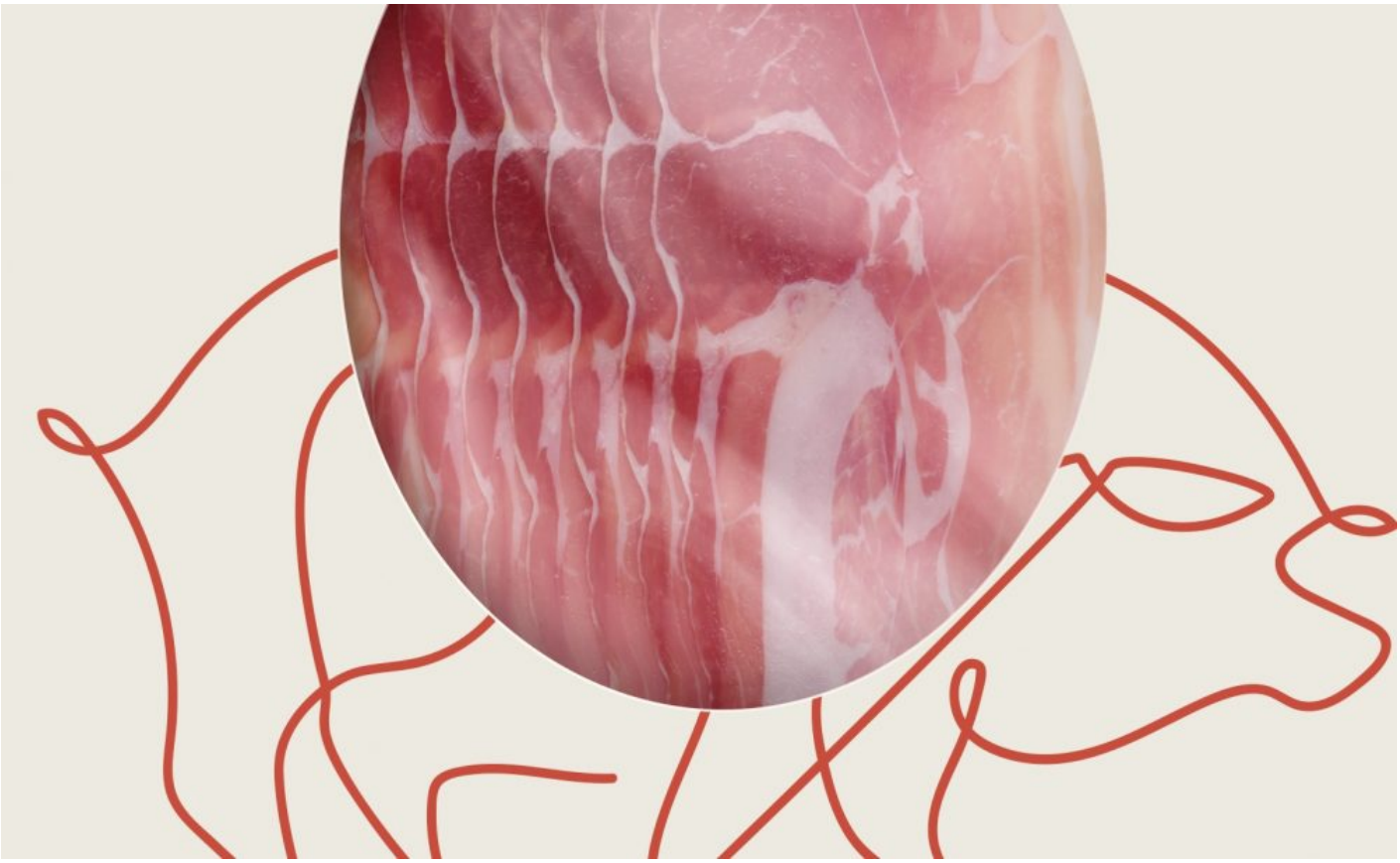
Aire Sano lanza Alma Nature, ‘el ibérico de las nuevas generaciones’



Aire Sano, la marca líder en producción de Jamón y Paleta de Teruel Denominación de Origen D.O.P., perteneciente a la Corporación Naturuel, acaba de lanzar al mercado su nueva gama de productos bajo la marca Airesano Alma Nature.

Esta nueva marca de alimentos saludables está orientada a personas preocupadas más que nunca por su salud, la calidad de las materias primas y el cuidado de nuestro planeta. En este sentido, está enfocada y lista para la entrada en canales de dietética, herbolario y parafarmacia, además de alimentación generalista para las secciones de alimentos saludables.

La gama de productos sujetos a la certificación **Crianza Libre de Antibiótico desde el destete Certificado por** AENOR**:** está formada por tres variedades de productos: lomo, paleta y jamón. Toda esta gama es la única procedente de la Crianza Libre de Antibióticos desde el destete y certificado por AENOR desde 2017. Un alimento único para una nueva generación. Un producto a la medida de una nueva sociedad que se preocupa más que nunca por la salud y la calidad de lo que consume.

Productos saludables para gente saludable

Lo que hace diferente a estos productos es que proceden de cerdos criados mediante un sistema Libre de Antibióticos desde el destete. **Aire Sano es la primera empresa en conseguir, ya en 2017, el certificado por AENOR que avala esta forma de criar los cerdos revolucionaria y respetuosa con el medioambiente y la salud de las personas**. La Organización Mundial de la Salud (OMS) especifica que la existencia de bacterias con resistencia a los antibióticos es una de las principales amenazas para la salud mundial.

Concienciados con esta problemática, desde Aire Sano se ha investigado y trabajado hasta lograr una cría de cerdos sin la aplicación de ningún tipo de antibióticos, desde el destete hasta el final de su vida, que **contribuye enormemente a minimizar la aparición de antibiorresistencias y demuestra la excelente salud de su ganadería**. En su afán por seguir avanzando en su

responsabilidad corporativa, Aire Sano se esfuerza día a día trabajando por el medio ambiente y empleando los máximos controles de calidad y cuidado de sus materias primas.

“Las personas a las que nos dirigimos con esta nueva gama no están dispuestas a renunciar a la máxima expresión de sabor y calidad que ofrece un jamón ibérico, pero tiene muy presente la manera en la que ha sido criado el animal del que procede. El concepto de producto saludable va más allá del propio producto: forma parte de **una nueva cultura que prima lo ético, lo responsable, lo medioambiental y, como fruto de todo ello, la calidad.** De esta filosofía nace la marca Airesano Alma Nature. Ofrecemos una carne consciente, producida desde el respeto hacia nuestros cerdos, cuya **salud es lo más importante para nosotros**: un cerdo muy sano, dará un jamón de gran calidad; es un hecho. Y nuestros animales no es que estén en plena forma, es que están en la mejor forma y gozan de una salud excelente”, explica **Javier Gómez, gerente de Airesano.**

Además de su excelente sabor, el jamón de cebo ibérico, 50% raza ibérica, de Aire Sano cuenta con **grandes beneficios para la salud vascular**, tal y como se desprende de recientes estudios como el publicado en la revista ‘The Journal of Nutrition Health and Aging’, realizado por Unidad de Endotelio y Medicina Cardiometabólica del Hospital Ramón y Cajal de Madrid.