

# jamones, ibéricos y embutidos



Código EAN: No tiene

## CHORIZO DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA TRIPA CULAR

**Ingredientes:** Magro de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, azúcares, almidón, y conservantes.

**Categoría:** Extra.

**Temperatura conservación:** Refrigeración entre 6-8° C.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 8 piezas por caja.

**Características:** Elaborados con las más selectas carnes de cerdo ibérico de forma artesanal. Atado a mano, secado en "campana" con leña de encina y embutido en tripa natural del propio cerdo denominada "cular".

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

## LOMO CEBO 50% RAZA IBÉRICA MITADES +/- 800 GR

**Ingredientes:** Lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, azúcares, almidón y conservantes.

**Categoría:** Extra.

**Temperatura conservación:** Refrigeración entre 6-8° C.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 8 piezas por caja.

**Características:** Elaborados con las más selectas carnes de cerdo ibérico de forma artesanal. Atado a mano, secado en "campana" con leña de encina y embutido en tripa natural del propio cerdo denominada "cular".

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**SALCHICHÓN BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA TRIPA CULAR**

**Ingredientes:** Magro de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, azúcares, almidón y conservantes.

**Categoría:** Extra.

**Temperatura conservación:** Refrigeración entre 6-8° C.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 8 piezas por caja.

**Características:** Elaborados con las más selectas carnes de cerdo ibérico de forma artesanal. Atado a mano, secado en "campana" con leña de encina y embutido en tripa natural del propio cerdo denominada "cular".



Dióxido de azufre y sulfitos



Código EAN: No tiene

**JAMÓN DE BELLOTA 100% RAZA IBÉRICA CON PATA**

**Ingredientes:** Jamón ibérico bellota, sal, azúcar, antioxidantes.

**Curación:** + 36 meses.

**Temperatura conservación:** Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 2 piezas dentro de una caja de cartón.

**Características:** Jamón de bellota 100% raza ibérica, sabor suave, meloso, se nota el dulzor de la bellota en el paladar, es un jamón de alta calidad por la delicada infiltración de su grasa. Externamente se identifica con la brida de color negro, por su forma alargada y estilizada su pezuña negra, su caña estrecha y el color dorado de su grasa. Cerdo 100% de raza ibérica, ha pasado 60 días como mínimo comiendo bellota en la dehesa y ha engordado 46kg.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**JAMÓN DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA CON PATA**

**Ingredientes:** Jamón ibérico de bellota, sal, azúcar y antioxidantes.

**Curación:** + 24 meses.

**Temperatura conservación:** Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

**Caducidad:** 24 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 2 piezas dentro de una caja de cartón.

**Características:** Jamón bellota 50% raza iberica, sabor suave, melosa, se nota el dulzor de la bellota en el paladar, es un jamón de alta calidad por la delicada infiltración de su grasa.

Externamente se identifica con la brida de color rojo, por su forma alargada y estilizada su pezuña negra, su caña estrecha y el color dorado de su grasa. Cerdo 50% de raza ibérica, madres de pura raza ibérica y padre Duroc, ha pasado 60 días como mínimo comiendo bellota en la dehesa.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**JAMÓN DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADO PULIDO**

**Ingredientes:** Jamón ibérico de bellota, sal, azúcares, conservantes y antioxidantes.

**Curación:** + 36 meses.

**Temperatura conservación:** Refrigeración entre 2°C y 8°C.

**Caducidad:** 24/36 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 1 pieza dentro de una caja de cartón.

**Características:** Jamón bellota 50% raza ibérica, DESHUESADO sin piel, ni grasa amarilla envasado al vacío.

Sabor suave, meloso, se nota el dulzor de la bellota en el paladar, es un jamón de alta calidad por la delicada infiltración de su grasa.

Al corte presenta numerosas vetas de pequeños puntos blancos que denotan su bajo contenido en sal y lenta curación. Cerdo 50% de raza ibérica, madres de pura raza ibérica y padre Duroc, ha pasado 60 días como mínimo comiendo bellota en la dehesa.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**PALETA DE BELLOTA 50% IBÉRICA DESHUESADA PULIDA**

**Ingredientes:** Paleta bellota 50% raza ibérica bellota sal, azúcares, conservantes y antioxidantes.

**Curación:** + 24 meses.

**Temperatura conservación:** Refrigeración entre 2°C y 8°C.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 2 piezas dentro de una caja de cartón.

**Características:** Paleta de bellota 50% raza ibérica DESHUESADA y pulida sin piel, ni grasa amarilla, envasada al vacío.

Sabor suave, melosa, se nota el dulzor de la bellota en el paladar, es un paleta de alta calidad por la delicada infiltración de su grasa, con una curación lenta y larga en secadero natural.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**JAMÓN CEBO CAMPO 50% RAZA IBÉRICA CON PATA**

**Ingredientes:** Jamón ibérico cebo campo, sal, azúcar antioxidantes.

**Curación:** + 24 meses.

**Temperatura conservación:** Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 1 pieza dentro de una caja de cartón.

**Características:** Jamón cerdo 50% de raza ibérica, madres de pura raza ibérica y padre Duroc. Externamente se identifica con la brida de color verde, por su forma alargada y estilizada su pezuña negra, su caña es más estrecha que los jamones de cebo de brida blanca. Al corte presenta numerosas vetas de pequeños puntos blancos que denotan su bajo contenido en sal y lenta curación. Los cerdos ibéricos de cebo campo, han sido alimentados en semi libertad, con una alimentación natural a base cereales en un medio natural. Han pasado como mínimo 60 días en el campo, en semi libertad, comiendo recursos de la dehesa, piensos cereales y leguminosas.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**JAMÓN CEBO 50% RAZA IBÉRICA CON PATA**

**Ingredientes:** Jamón ibérico cebo, sal, azúcar antioxidantes.

**Curación:** + 24 meses.

**Temperatura conservación:** Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 1 pieza dentro de una caja de cartón.

**Características:** Jamón cerdo 50% de raza ibérica, madres de pura raza ibérica y padre Duroc. Externamente se identifica con la brida de color blanca, color dorado de su grasa. Jamones redondos, buena cobertura de grasa y muy bien perfilados, buen rendimiento al cortar a cuchillo y con inmejorable relación calidad precio.

Nuestros cerdos ibéricos son criados y engordados con una alimentación natural a base cereales en un medio natural.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**JAMÓN DE CEBO 50% IBÉRICO DESHUESADO PULIDO**

**Ingredientes:** Jamón ibérico cebo, sal, azúcar antioxidantes.

**Curación:** + 24 meses.

**Temperatura conservación:** Refrigeración entre 2°C y 8°C.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 1 pieza dentro de una caja de cartón.

**Características:** Jamón deshuesado limpio sin piel ni grasa amarilla de excelente relación calidad-precio, con una curación mínima de 24 meses. Su elaboración artesana, salado a mano mediante recubrimiento de sal marina y su larga y lenta curación en secaderos naturales con los aires de la sierra, le dan a este jamón un excelente color, aroma y extraordinario sabor jamón ibérico.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**PALETA DE CEBO 50% RAZA IBÉRICA CON PATA**

**Ingredientes:** Paleta cebo 50% raza ibérica, sal, azúcares, lactosa y conservantes.

**Curación:** + 24 meses.

**Temperatura conservación:** Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 3 piezas por caja de cartón.

**Características:** Externamente se identifica con la brida de color blanca, color dorado de su grasa.

Sabor suave, dulce, es una paleta de alta calidad por la delicada infiltración de su grasa, con una curación lenta y larga. Los cerdos ibéricos de **Iber Mardis** son criados y engordados con una alimentación natural a base cereales en un medio natural.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**PALETA DE CEBO 50% IBÉRICA DESHUESADA PULIDO**

**Ingredientes:** Paleta cebo 50% raza ibérica, sal, azúcares, lactosa y conservantes.

**Curación:** + 18 meses.

**Temperatura conservación:** Refrigeración entre 2°C y 8°C.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 2 piezas dentro de una caja de cartón.

**Características:** Paleta deshuesada pulida sin grasa amarilla, muy buen rendimiento al cortar a máquina. Sabor suave, dulce, es una paleta de alta calidad por la delicada infiltración de su grasa, con una curación lenta y larga.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**JAMÓN SERRANO RESERVA DESHUESADO Y PULIDO**

**Ingredientes:** Jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores E-252, E-250 y antioxidantes E-301.

**Curación:** + 24 meses.

**Temperatura conservación:** Refrigeración entre 1°C y 7°C.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 2 piezas dentro de una caja de cartón.

**Características:** Jamón curado reserva deshuesado y pulido con 18 meses de curación en secadero natural. Jamón graso, con muy buena infiltración de grasa en la carne, bajo contenido en sal.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

**SOBRASADA SEMI CURADA RECTA DE PORC FAIXAT**

**Ingredientes:** Carne magra y tocino de cerdo, pimentón dulce, pimentón picante y sal.

**Categoría:** Extra.

**Temperatura conservación:** Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

**Caducidad:** 9 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 20 piezas dentro de una caja de cartón.

**Características:** Para elaborar la sobrasada PORC FAIXAT de Menorca se utiliza la mejor carne magra (los dos jamones y las paletas) y el tocino del lomo, se embute con las partes más finas del intestino grueso. Esta sobrasada se diferencia de la sobrasada mallorquina por que lleva menos grasa y más carne, por este motivo no se unta como un paté.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

## BACON COCIDO AHUMADO NATURAL

**Ingredientes:** Panceta de cerdo 93%, sal, conservantes, dextrosa, jarabe de glucosa, aromas y extracto de especias.

**Temperatura conservación:** 0 a 5°C.

**Caducidad:** 6 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** Caja cartón con 3 piezas de 3,5kg/aprox.

**Características:** Bacon con piel, de gran calidad.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

## JAMÓN COCIDO EXTRA

**Ingredientes:** Jamón de cerdo 80%, agua, sal, jarabe de glucosa, antioxidantes, aromas, fibra vegetal, conservantes y extracto de especias.

**Categoría:** Extra.

**Temperatura conservación:** 0 a 5°C.

**Caducidad:** 6 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** Caja cartón con 1 pieza de 7,35kg/aprox.

**Características:** Jamón cocido calidad extra, sin fosfatos añadidos, ni glutamato monosódico.

**No contiene alérgenos**



Código EAN: No tiene

## JAMÓN COCIDO ARTESANO CON PIEL

**Ingredientes:** Jamón de cerdo 68%, agua, sal, jarabe de glucosa, estabilizantes, dextrosa, antioxidantes, gelificantes, aromas, potenciador de sabor, hemoglobina, conservantes y extracto de especias.

**Categoría:** Extra.

**Temperatura conservación:** 0 a 5°C.

**Caducidad:** 6 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** Caja cartón con 1 pieza de 7,35kg/aprox.

**Características:** Jamón cocido de carne seleccionada, cocido con piel, para dar un sabor natural al jamón york tradicional.



Lácteos