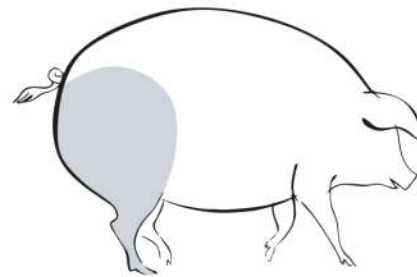




JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

La joya de la dehesa, animales de razas 100% ibéricas alimentados con bellota en libertad, piezas escasas y especiales.



CURACIÓN

36/48 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

CON HUESO: Piezas de 7,5 a 9 Kg
DESHUESADO: Piezas de 4 a 6 Kg



EMBALAJE

CON HUESO: Caja 1 o 2 piezas
DESHUESADO: Caja 1 o 2 piezas

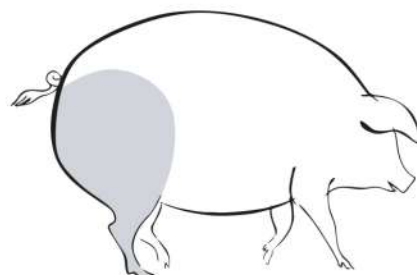


JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

50% RAZA IBÉRICA

El jamón que nos regala el sabor de la dehesa, de la bellota, de animales criados y alimentados en libertad.

La grasa veteada que le otorga el cruce y la vida al aire libre potencia el sabor en estas piezas.



CURACIÓN

36/48 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

CON HUESO: Piezas de 8 a 10 Kg
DESHUESADO: Piezas de 5 a 6,5 Kg
LONCHEADO SOBRES 100GR: Corte a
cuchillo



EMBALAJE

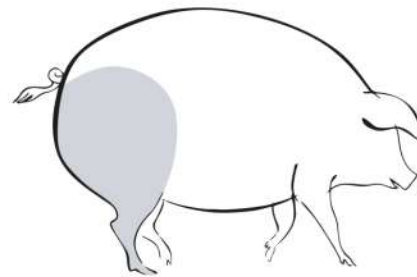
CON HUESO: Caja 1 o 2 piezas
DESHUESADO: Caja 1 o 2 piezas
LONCHEADO SOBRES 100GR: Caja 40 sobres



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

50% RAZA IBÉRICA

Jamón ibérico de cerdos ibéricos alimentados en libertad, con hierba, pasto y cereales.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

36/42 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

CON HUESO: Piezas de 8,5 a 10 Kg
DESHUESADO: Piezas de 5 a 6,5 Kg



EMBALAJE

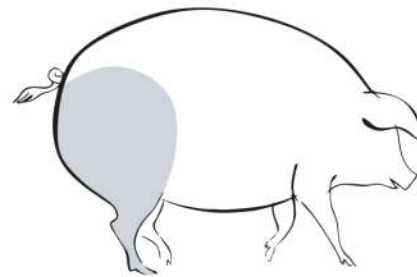
CON HUESO: Caja 1 o 2 piezas
DESHUESADO: Caja 1 o 2 piezas



JAMÓN SERRALBA AHUMADO

GRAN RESERVA

Jamón Serralba ahumado con leña de encina en nuestros secaderos naturales con chimenea.




Sin gluten


Sin lactosa



CURACIÓN

24-30 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

CON HUESO: Piezas de 8 a 12 Kg
DESHUESADO: Piezas de 5,5 a 7 Kg



EMBALAJE

CON HUESO: Caja 1 o 2 piezas
DESHUESADO: Caja 1 o 2 piezas

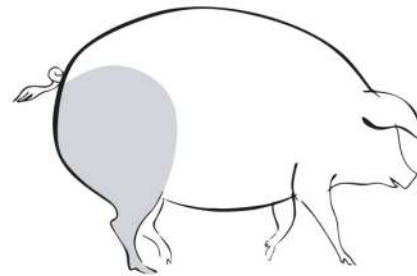


JAMÓN SERRALBA

GRAN RESERVA

Jamón Gran Reserva de razas de cruce Duroc, Landrace, White Large... piezas grasas de sabor dulce.

Más de 24 meses de curación en secadero natural.



CURACIÓN

24-30 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

CON HUESO: Piezas de 8 a 12 Kg
DESHUESADO: Piezas de 5,5 a 7 Kg



EMBALAJE

CON HUESO: Caja 1 o 2 piezas
DESHUESADO: Caja 1 o 2 piezas



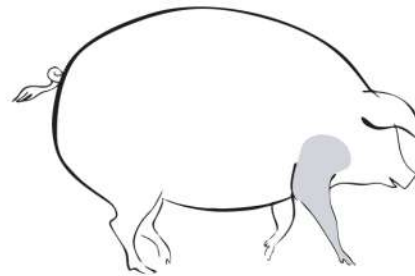


PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA

50% RAZA IBÉRICA

Elaborada con la extremidad anterior del animal, pieza más pequeña que el jamón, tierna y de gran sabor.

Cerdos ibéricos alimentados en libertad, con hierba y pasto.




Sin gluten


Sin lactosa



CURACIÓN

24-36 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

CON HUESO: Piezas de 5 a 6,5 Kg
DESHUESADO: Piezas de 3 a 4 Kg



EMBALAJE

CON HUESO: Caja 1 pieza
DESHUESADO: Caja 1 o 2 piezas

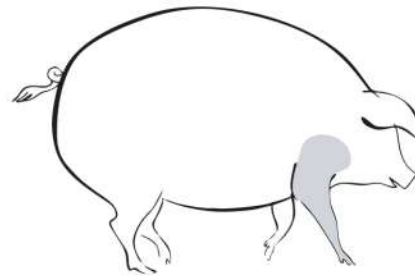


PALETA DE BELLOTA IBÉRICA

50% RAZA IBÉRICA

Elaborada con la extremidad anterior del animal, pieza más pequeña que el jamón, tierna y de gran sabor.

Animales alimentados con bellota en libertad, la grasa veteada que le otorga el cruce potencia el sabor en estas piezas



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

24-36 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

CON HUESO: Piezas de 4,5 a 6 Kg
DESHUESADO: Piezas de 2,5 a 4 Kg
LONCHEADO SOBRES 100 GR



EMBALAJE

CON HUESO: Caja 1 pieza
DESHUESADO: Caja 2 o 4 piezas
LONCHEADO SOBRES 100 GR: Caja 40 sobres

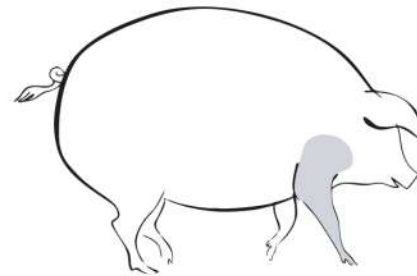


PALETA DE BELLOTA

100% IBÉRICA

Elaborada con la extremidad anterior del animal, pieza más pequeña que el jamón, tierna y de gran sabor.

Animales de razas 100% ibéricas alimentados con bellota en libertad, piezas escasas y especiales.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

24-36 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

CON HUESO: Piezas de 4,5 a 6 Kg
DESHUESADO: Piezas de 2,5 a 3,5 Kg



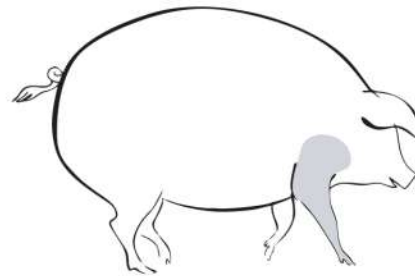
EMBALAJE

CON HUESO: Caja 1 pieza
DESHUESADO: Caja 2 o 4 piezas



PALETA SERRALBA

Elaborada con la extremidad anterior del animal, pieza más pequeña que el jamón, tierna y de gran sabor.



 Sin gluten

 Sin lactosa



 **Casalba**



CURACIÓN

18-24 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

CON HUESO: Piezas de 5,5 a 7 Kg
DESHUESADO: Piezas de 3,5 a 4,5 Kg



EMBALAJE

CON HUESO: Caja 1 pieza
DESHUESADO: Caja 1 o 2 piezas