



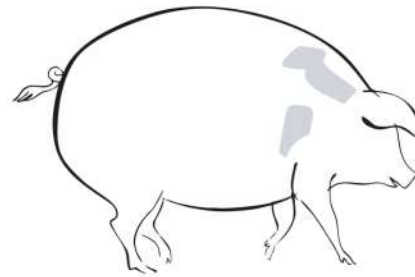
CHORIZO IBÉRICO BELLOTA CULAR

*Elaborado con los mejores magros de bellota y piezas nobles (secreto, presa, aguja),
picados a mano en parte.*

*Producto de corte espectacular, y sabor picante inconfundible que le da el pimentón
de la Vera.*

*Embutido en tripa natural, secado con brasero de leña de encina y más de cinco
meses de curación en secadero natural.*

Perfecto para tablas de embutido.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

5-6 meses en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 1,200-1,700 kg
PIEZAS EN MITADES AL VACÍO



EMBALAJE

CAJA DE 8 PIEZAS / 16 MITADES
CAJA DE 4 PIEZAS / 8 MITADES



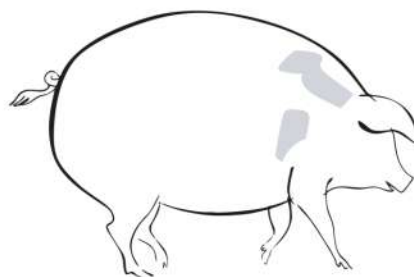
CHORIZO IBÉRICO BELLOTA SARTA

*Elaborado con los mejores magros de bellota y piezas nobles (secreto, presa, aguja),
picados a mano en parte.*

*Producto de corte espectacular, y sabor picante inconfundible que le da el pimentón
de la Vera y el toque ahumado.*

Embutido en tripa natural, secado con brasero de leña de encina.

Perfecto para tapas y tablas de embutido.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

40-50 días en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 0,400-0,500 kg



EMBALAJE

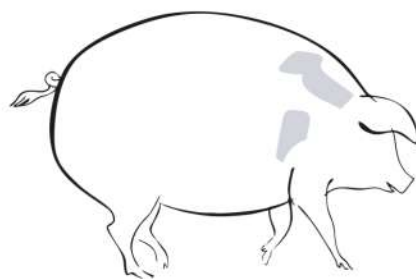
CAJA DE 20 / 22 PIEZAS



CHORIZO SARTA EXTRA "SERRANO"

El chorizo más tradicional, con su forma característica de herradura, picante y con toque de ahumado de leña de encina.

Perfecto para tapas y tablas de embutido



CURACIÓN

40 días en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 0,400-0,500 kg



EMBALAJE

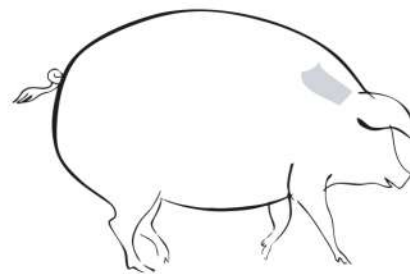
CAJA DE 20/22 PIEZAS



COPPA (CABECERO) IBÉRICO BELLOTA

Elaborado con la pieza denominada cabecero o aguja, embuchado en tripa natural, secado con brasero de leña de encina y más de cuatro meses de curación en secadero natural.

Muy graso y sabroso.



CURACIÓN

4 meses en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 0,400-0,600 kg



EMBALAJE

CAJA DE 18-20 PIEZAS



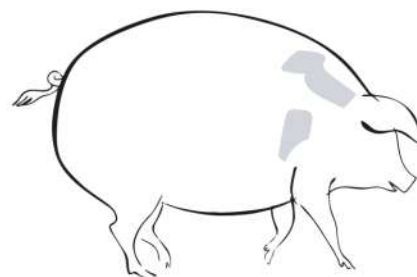
FUET IBÉRICO

Elaborado con los mejores magros ibéricos.

Sabor característico dulce y toque justo de pimienta negra seleccionada.

Embutido en tripa natural.

Perfecto para tapas y tablas de embutido.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

40 días en secadero natural



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 0,300 kg



EMBALAJE

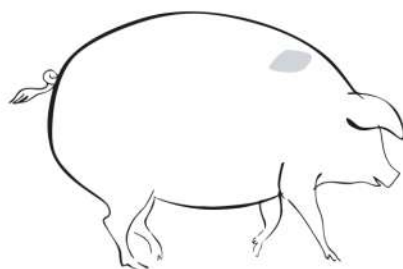
CAJA DE 14/16 PIEZAS (APROX. 5 KG)



LOMITO IBÉRICO BELLOTA

Elaborado con la pieza denominada presa o bola, embuchado en tripa natural, secado con brasero de leña de encina y más de cuatro meses de curación en secadero natural.

Muy tierno y sabroso, sabor equilibrado, con el toque justo de pimienta... y nada más.



CURACIÓN

4 meses en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 0,350-0,500 kg



EMBALAJE

CAJA DE 20-22 PIEZAS



LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

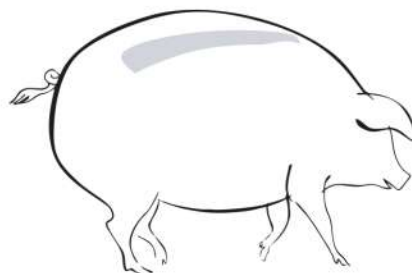
100% IBÉRICO / 50% RAZA IBÉRICA

Elaborado de manera artesanal, las piezas se masajean con la sal, y una vez adobadas, y se reparten a mano los granos de pimienta negra por la superficie.

Sabor equilibrado, con el toque justo de pimienta... y nada más.

Embuchado en tripa natural, secado con brasero de leña de encina y más de cuatro meses de curación en secadero natural.

El lomo de cerdo 50% raza ibérica suele resultar más veteado que el de raza pura.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

4-5 meses en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 1,100-1,700 kg
PIEZAS EN MITADES AL VACÍO



EMBALAJE

CAJA DE 10 PIEZAS / 20 MITADES
CAJA DE 5-6 PIEZAS / 10-12 MITADES



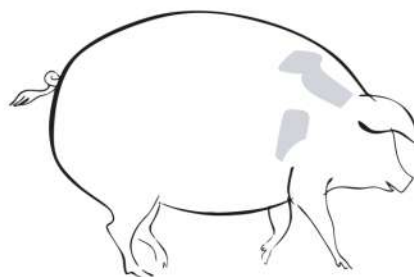
MORCILLA IBÉRICA BELLOTA CULAR

*Elaborada con los mejores magros de bellota y piezas nobles (secreto, presa, aguja),
picados a mano.*

*De elaboración similar al chorizo, en el adobo se sustituye el agua por sangre de
cerdo, lo que da a este producto su color y sabor característico.*

*Embutido en tripa natural, secado con brasero de leña de encina y más de cuatro
meses de curación en secadero natural.*

Perfecto para tablas de embutido.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

4/5 meses en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 0,900-1,100 kg



EMBALAJE

CAJA DE 8 PIEZAS (APROX. 8 KG)



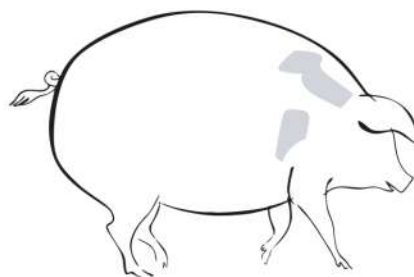
MORCILLA IBÉRICA BELLOTA VELA

Elaborada con los mejores magros ibéricos.

De elaboración similar al chorizo, en el adobo se sustituye el agua por sangre de cerdo, lo que da a este producto su color y sabor característico.

Embutido en tripa natural, secado con brasero de leña de encina.

Perfecto para tapas y tablas de embutido.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

40 días en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 0,300 kg



EMBALAJE

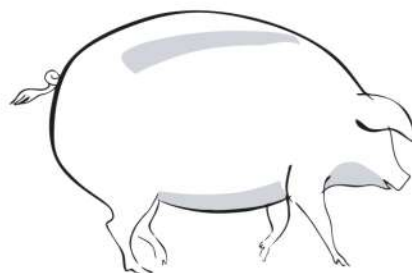
CAJA DE 14/16 PIEZAS (APROX. 5 KG)



MORCON IBÉRICO

Elaborado con los mejores magros ibéricos, picados a mano en parte.

Embutido en tripa natural de tipo "ciego" (muy gruesa) y atado con cuerda, secado con brasero de leña de encina y más de cinco meses de curación en secadero natural.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

5-6 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 1.200-1.300 kg



EMBALAJE

CAJA DE 4 PIEZAS (5 KG. APROX.)



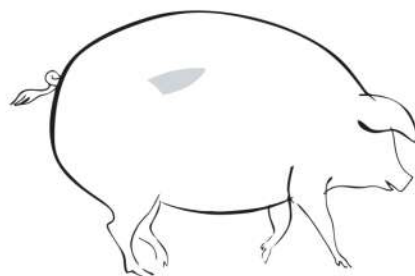
SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA

Elaborado con los mejores magros de bellota y piezas nobles (solomillo).

Tierno, sabor característico y toque justo de pimienta negra seleccionada.

Embutido en tripa natural y más de cinco meses de curación en secadero natural.

Perfecto para tablas de embutido.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

5-6 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 1,200-1,700 kg
PIEZAS EN MITADES AL VACÍO
Mitades 0,600-0,800 kg



EMBALAJE

CAJA DE 8 PIEZAS / 16 MITADES
CAJA DE 4 PIEZAS / 8 MITADES



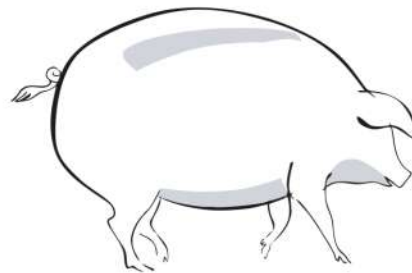
SOBRASADA IBÉRICA BELLOTA

Elaborada con magros, panceta y papada y ibéricos, y las proporciones justas de pimentón de distintas variedades (de la Vera extremeño y de Murcia).

Sobrasada de extraordinario sabor y textura que no deja a nadie indiferente.

Embutida en tripa natural y más de cinco meses de curación en secadero natural.

Perfecto en tostas frías y calientes, y compartiendo bocado con quesos.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

5-6 meses en secadero natural



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 0,900-1,100 kg



EMBALAJE

CAJA DE 8/10 PIEZAS