



CRUDOS

Jamón crudo

con hueso y cuero



Perfecto equilibrio entre la combinación de las mejores carnes de cerdo, y el punto exacto de sal, se obtiene un jamón con una curación de entre 14 meses, con un sabor suave y agradable al paladar y una textura y color inconfundible, fruto de una larga tradición artesanal.

 **CURADO: 14 MESES**

 **PESO: 10KG APROX**

 **CÓDIGO: 1110**





CRUDOS

Jamón crudo tipo Parma

sin hueso, sin cuero y desgrasado



Jamón crudo tipo Parma

 CURADO: 12/14 MESES

 PESO: 6KG

 CÓDIGO: 1108





COCIDOS

Jamón cocido



Elaborado con los mejores cortes de jamón de cerdo, deshuesados y cocidos.

FORMATO
TRADICIONAL

 PESO: 6,5 KG

 CÓDIGO: 1211

FORMATO
RECTANGULAR

 PESO: 5,5 KG

 CÓDIGO: 1212





COCIDOS

Pieza mini de jamón cocido



Elaborado con los mejores cortes de jamón de cerdo, deshuesados y cocidos.

 PESO: 3,5 KG





COCIDOS

Paleta de cerdo

sin cuero y desgrasada



Elaborado con cortes de cerdo elegidos cuidadosamente, madurados y cocidos.

FORMATO
TRADICIONAL

 PESO: 6,5 KG

 CÓDIGO: 1221

FORMATO
RECTANGULAR

 PESO: 5,5 KG

 CÓDIGO: 1222





COCIDOS

Fiambre Cocido de Pata de Cerdo



Elaborado con los mejores cortes de jamón de Cerdo, deshuesados y cocidos.

FORMATO
TRADICIONAL

 PESO: 6,5 KG

 CÓDIGO: 1214

FORMATO
RECTANGULAR

 PESO: 5,5 KG

 CÓDIGO: 1215





COCIDOS

Fiambre de cerdo

cocido, sin cuero y desgrasado



Elaborado con cortes de cerdo elegidos cuidadosamente, madurados y cocidos.

FORMATO
TRADICIONAL

 PESO: 6,5 KG

 CÓDIGO: 1223

FORMATO
RECTANGULAR

 PESO: 5,5 KG

 CÓDIGO: 1224





SECOS

Salame milán

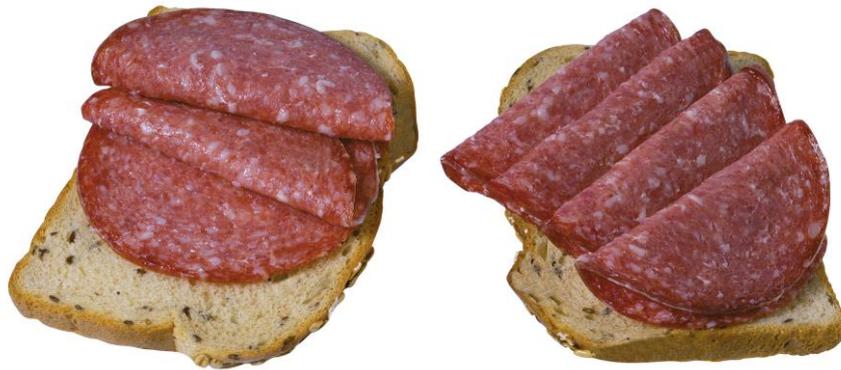
con papel



Elaborado con carne de cerdo y de vaca, con agregados de ajo, pimienta y vino blanco.

 PESO: 3KG

 CÓDIGO: 1410





SECOS

Salame cantimpalo

con papel



Delicioso y tradicional salame al típico estilo español, elaborado con carne de cerdo y pimentón.

 PESO: 3KG

 CÓDIGO: 1414





SECOS

Salame crespón

con papel

Elaborado con carne de cerdo seleccionada, carne vacuna, tocino cortado en dados y condimentos.



 PESO: 3KG

 CÓDIGO: 1412





EMBUTIDOS

Mortadela



Mortadela tipo italiana, con pura carne de cerdo. De fina apariencia y sabor delicado. Es un producto acorde a paladares exigentes.

 PESO: 6KG

 CÓDIGO: 1320





EMBUTIDOS

Queso de cerdo



Queso de cerdo artesanal, elaborado con pura carne de cabeza de cerdo.

 PESO: 3KG

 CÓDIGO: 1303



EMBUTIDOS

Salchichón con jamón



Elaborado con carne magra de cerdo y tocino, condimentado con sal y pimienta negra, nuez moscada, clavo de olor o cilantro.

 PESO: 3KG

 CÓDIGO: 1301





EMBUTIDOS

Salchichón primavera



Elaborado con carne magra de cerdo y tocino, con agregado de zanahorias, morrones y aceitunas.

 PESO: 3KG

 CÓDIGO: 1302





OTROS

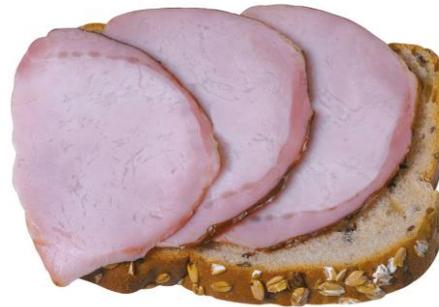
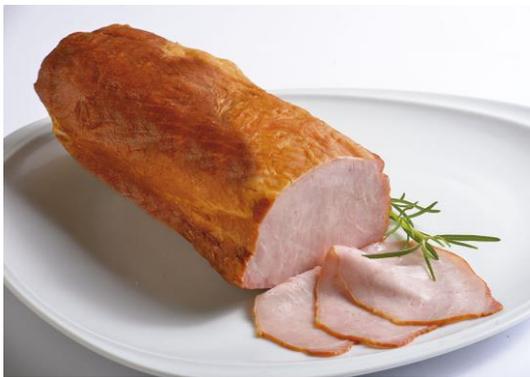
Lomo de cerdo



Lomo de cerdo artesanal, ahumado con leña y de intenso sabor.

 PESO: 1KG

 CÓDIGO: 1251





OTROS

Panceta ahumada



Panceta ahumada artesanal, seleccionada curada y ahumada con leña, al verdadero estilo europeo.

 PESO: 2KG

 CÓDIGO: 1240





OTROS

Panceta salada



Manto de panceta de cerdo, salado y curado en ambiente natural, listo para comer tal cual se sirve, con una fina capa de pimentón dulce.

 PESO: 2KG

 CÓDIGO: 1241





OTROS

Bondiola



Bondiola elaborada artesanalmente al estilo italiano, cubierta con pimentón.

 PESO: 1KG

 CÓDIGO: 1120

