


# NUESTROS JAMONES



## BELLOTA: *Aroma intenso con toque a bellota y tomillo, y textura jugosa.*




 <p>JAMÓN 5 JOTAS BELLOTA PIEZA REF: 208187</p>	 <p>PALETA 5 JOTAS BELLOTA PIEZA REF: 208188</p>	 <p>JAMON 10 BETAS BELLOTA PIEZA REF: 219755</p>
<b>Brida: Negra</b>		
<p>Peso: 6 kg Origen: Huelva Intensidad de sabor: 10 Raza calidad: 100% raza ibérica (padre y madre 100% raza ibérica)</p>	<p>Peso: 4,3 kg Origen: Huelva Intensidad de sabor: 10 Raza calidad: 100% RAZA IBÉRICA (padre y madre 100% raza ibérica)</p>	<p>Peso: 7,5 kg Origen: Huelva Intensidad de sabor: 10 Raza calidad: 100% raza ibérica (padre y madre 100% raza ibérica)</p>
<p>Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).</p>	<p>Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).</p>	<p>Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).</p>
<p>Curación mínima 36 meses.</p> <p><b>BAJO PEDIDO</b></p>	<p>Curación mínima 24 meses.</p> <p><b>BAJO PEDIDO</b></p>	<p>Curación mínima 36 meses.</p>

## BELLOTA

*Aroma intenso con toque a bellota y tomillo, y textura jugosa.*

## CEBO CAMPO

*Aroma suave con toque a encina y alcornoque, y textura jugosa.*

 <p>JAMON BELLOTA VICTOR GOMEZ REF: 209453</p>	 <p>PALETA V. GOMEZ IBERICA BELLOTA REF: 204682</p>	 <p>JAMON CEBO CAMPO V.GOMEZ €/KG REF: 208282</p>
<b>Brida: Roja</b>		
<p>Peso: 8 kg Origen: Guijuelo Intensidad de sabor: 9 Raza calidad: 75% RAZA IBÉRICA (Madre 100% raza ibérica y Padre 50% raza ibérica)</p>	<p>Peso: 4,7 kg Origen: Guijuelo Intensidad de sabor: 9 Raza calidad: 75% RAZA IBÉRICA (Madre 100% raza ibérica y Padre 50% raza ibérica)</p>	<b>Brida: Verde</b>
<p>Criado en libertad en las dehesas de Salamanca y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).</p>	<p>Criado en libertad en las dehesas de Salamanca, alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).</p>	<p>Peso: 8 kg Origen: Salamanca</p>
<p>Curación mínima 36 meses.</p>	<p>Curación mínima 24 meses.</p>	<p>Intensidad de sabor: 8 Raza calidad: 50% raza ibérica (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)</p>
		<p>Totalmente artesanal. Criado en el campo y alimentado en régimen extensivo en las dehesas de Salamanca. Curación mínima 32 meses.</p>

INTENSIDAD DE SABOR	RAZA	ALIMENTO		BRIDA	
		BELLOTA	BELLOTA	NEGRA	ROJA
10	100% IBERICA	BELLOTA	BELLOTA	NEGRA	ROJA
9	50%-75% IBERICA	BELLOTA	BELLOTA	ROJA	ROJA
8	50%-75% IBERICA	CEBO CAMPO	CEBO CAMPO	VERDE	VERDE
7	PURO NOIR	PIENSO	PIENSO	BLANCA	BLANCA
6	DUROC	PIENSO	PIENSO	SIN BRIDA	SIN BRIDA
4	AUTÓCTONO	PIENSO	PIENSO	SIN BRIDA	SIN BRIDA

Conservar y consumir a temperatura ambiente. Guía de tipología de jamones según raza y alimento.

## CEBO: *Aroma suave con toque a encina y alcornoque, y textura jugosa.*

JAMON V.GOMEZ IBERICO  
CEBO 50%  
REF: 92483

**Brida:** Blanca  
**Peso:** 9 kg  
**Origen:** Guijuelo

*Intensidad de sabor: 7*  
*Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)*

Totalmente artesanal. Criado en libertad en las dehesas de Salamanca, alimentado con pienso y pastos naturales.

Curación mínima 28 meses.

PALETA V.GOMEZ IBERICO  
CEBO 50%  
REF: 200156

**Brida:** Blanca  
**Peso:** 5 kg  
**Origen:** Guijuelo

*Intensidad de sabor: 7*  
*Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)*

Totalmente artesanal. Criado en libertad en las dehesas de Salamanca, alimentado con pienso y pastos naturales.

Curación mínima 18 meses.

**NOVEDAD**

JAMON DE CEBO IBERICO 50%  
RAZA IBERICA CALDERON  
REF: 220649

**Brida:** Blanca  
**Peso:** 9 kg  
**Origen:** Guijuelo

*Intensidad de sabor: 7*  
*Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)*

Criado en dehesas de la Península Ibérica, alimentado con pienso.

Curación mínima 30 meses.

## PURO NOIR\*

*Aroma intenso con toque a bellota y tomillo, y textura jugosa.*

**NOVEDAD**

JAMON PREMIUM PURO  
NOIR CALDERON  
REF: 220650

**SIN BRIDA**  
**Peso:** 6,7 kg  
**Origen:** Guijuelo

*Intensidad de sabor: 7*  
*Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)*

Criado en dehesas de la Península Ibérica, alimentado con pienso.

Curación mínima 28 meses.

## DUROC

*Aroma suave con toque a bodega y pasto, y textura firme y jugosa.*

JAMON S.ALCARAZ  
SERRANO DUROC  
REF: 214138

**SIN BRIDA**  
**Peso:** 8,5kg  
**Origen:** Toledo

*Intensidad de sabor: 6*  
*Raza calidad: DUROC*

Jamón serrano Duroc ETG, alimentado con piensos y pastos naturales. Elaboración tradicional.

Curación mínima 16 meses.

## SERRANO

JAMON NAVIDUL SERRANO  
4 EST.  
REF: 11756

**SIN BRIDA**  
**Peso:** 7,5 kg  
**Origen:** Toledo

*Intensidad de sabor: 4*  
*Raza calidad: CAPA BLANCA*

Jamón serrano reserva, alimentado con pienso. Elaboración industrial.

Curación mínima 12 meses.

## CURADO

**NOVEDAD**

JAMON SERRANO RESERVA  
REF: 219759

**SIN BRIDA**  
**Peso:** 7,5 kg  
**Origen:** Toledo

*Intensidad de sabor: 4*  
*Raza calidad: Autóctona*

Jamón serrano reserva, alimentado con pienso y pastos naturales. Elaboración artesanal.

Curación mínima 12 meses.

## ¡DESCÚBRE COMO LO PREPARAMOS !



Te lo preparamos y entregamos en saco con cremallera para mejorar su higiene y conservación, y sea más fácil de llevar.



1. Seleccionamos el jamón.

## ¡SELECCIONADOS EN ORIGEN!



Seleccionamos a mano uno a uno los mejores jamones en origen en los mejores secaderos de España grabándoles con nuestro sello TGI.



2. Te lo preparamos.



3. Listo para el corte.



4. Te lo entregamos con funda.

## ¡NO TE OLVIDES DE ESTOS IMPRESCINDIBLES!



JAMONERO INOX.DESM.  
REF: 216579



JAMONERO INOX.BALANCÍN  
REF: 216580



CUCHILLO M&G  
JAMON.MANGO POM  
30CM  
REF: 77210

## ADICIONAL

FUNDA SACO JAMÓN  
NEGRA  
REF: 211615

