



Jamones

De nuestra propia matanza seleccionamos las mejores piezas para producir nuestros jamones.

Con la mínima cantidad de sal y un largo proceso de maduración natural conseguimos el aroma, textura y sabor de los jamones serranos de siempre.



Jam3n Excelencia

Corte en V.
Curaci3n m3nima de
18 meses.
Piezas de 8 a 9 Kg.



Jam3n Gran Reserva

Corte en V.
Curaci3n m3nima de
14 meses.
Piezas de 7 a 8 Kg.



Jam3n Reserva

Corte en V.
Curaci3n m3nima de
12 meses.
Piezas de 6 a 7 Kg.



Jam3n Noble A3ejo

Corte en V.
Curaci3n m3nima de
12 meses.
Piezas de 7 a 8 kg.



Jam3n Curado

Sin pata y con piel.
Curaci3n m3nima de
6 meses.
Piezas de 6 a 7 kg.



Centros de Jamón





Excelencia

Corte en V.

Curación mínima de
18 meses.

Piezas de 5 a 6 Kg.
2 piezas por caja.



Gran Reserva

Corte en V.

Curación mínima de
14 meses.

Piezas de 5 a 5,5 Kg.
2 piezas por caja.



Excelencia sin Piel

Piezas pulidas por las
cuatro caras.

Curación mínima de
18 meses.

Piezas de 5 a 5,5 Kg.
2 piezas por caja.



Reserva

Corte en V.

Curación mínima de
12 meses.

Piezas de 4 a 4,5 Kg.
2 piezas por caja.

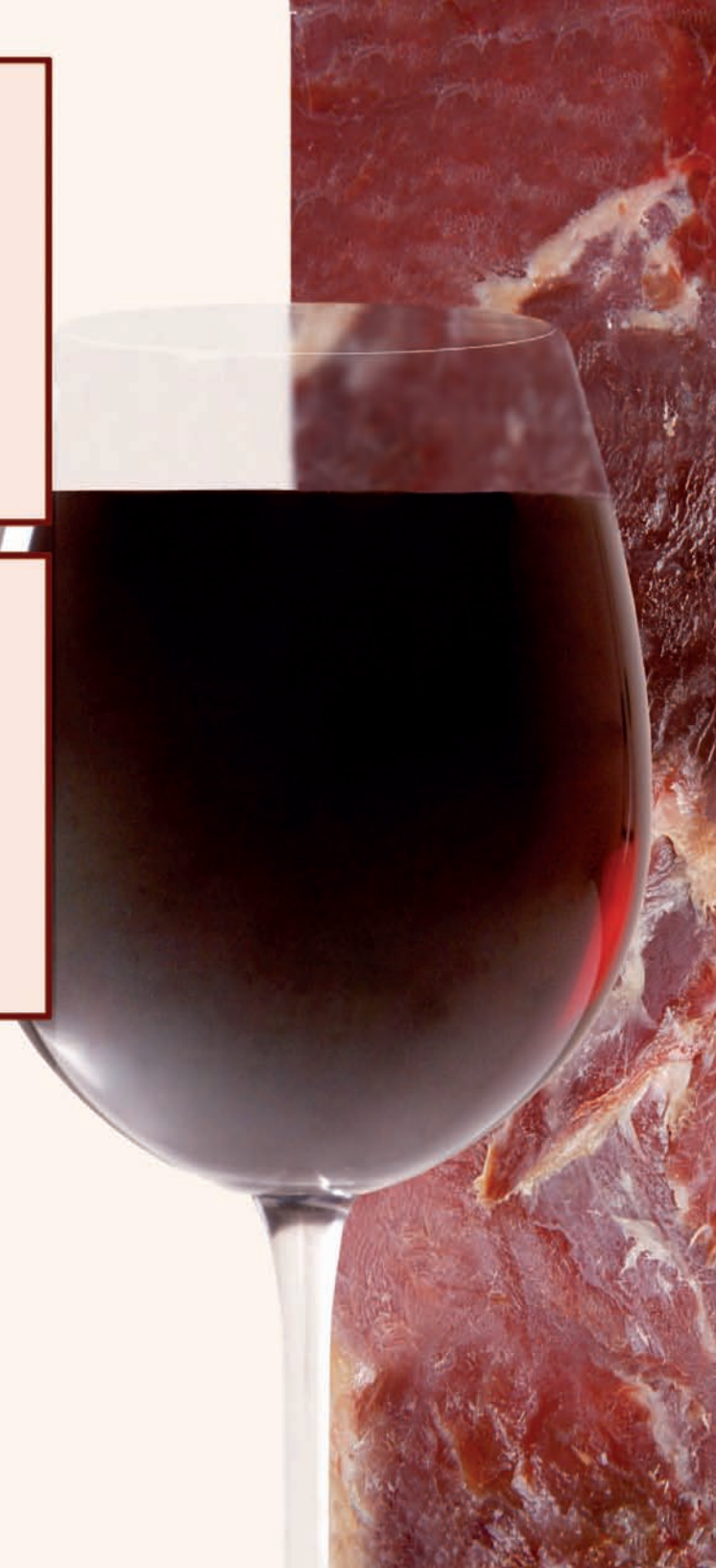


Gran Reserva Atado

Piezas pulidas por las
cuatro caras.

Curación mínima de
14 meses.

Piezas de 5 a 5,5 Kg.
2 piezas por caja.



Centro Alto Rendimiento

Jamón curado sin hueso





Piezas de 4,5 kg.

2 piezas por caja.



Medias piezas de 2 Kg.

4 piezas por caja.



Tacos

De 1 Kg.

De 700 gr.

De 500 gr .

