



CATÁLOGO DE PRODUCTOS
PRODUCT CATALOGUE

ESPECIFICACIONES / SYMBOLS



Producto atado a mano.
Hand-tied product.



Producto elaborado con carne de cerdo raza Duroc.
Product prepared with Duroc breed pork meat.



Producto ahumado con leña de roble.
Oak wood-smoked product.



Producto libre de gluten.
Gluten-free product.



Producto hecho en Galicia.
Product made in Galicia.

JAMONES / HAMS



1.1 JAMÓN CURADO DUROC / DUROC CURED HAM

· GRAN RESERVA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Con pata With hoof	030323	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Por unidad By unit
Sin pata Without hoof	030324	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Por unidad By unit

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Período mínimo de 15 meses de curado.
- Estancia en bodega para conseguir el afinado y un bouquet característico de un jamón de larga curación.

- Minimum curing period of 15 months.
- Stored in the cellar to attain the refined bouquet of flavours characteristic of hams cured over a long period.



· RESERVA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Con pata With hoof	030313	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Por unidad By unit
Sin pata Without hoof	030312	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Por unidad By unit

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Período de curación de 12 a 15 meses.
- Grado de curación óptimo para poder disfrutar de un buen jamón tradicional.
- Sabor extraordinariamente equilibrado.

- Curing period of 12 to 15 months.
- Cured to the degree which allows for optimum enjoyment of good traditional ham.
- Remarkably balanced flavour.





· BODEGA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Con pata With hoof	030307	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Cajas de 15/17kg. 2 uds./caja 15/17 kg. boxes 2 units per box
Sin pata Without hoof	030309	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Cajas de 15/17kg. 2 uds./caja 15/17 kg. boxes 2 units per box

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Período de curación mínimo de 9 meses.
- Grado justo de salazón.

- Minimum curing period of 9 months.
- Salted to just the right amount.



Pág. 7



1.2 JAMÓN CURADO DESHUESADO / BONELESS CURED HAM

- RESERVA CON PIEL
- RESERVA WITH SKIN



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío, en mitades Vacuum-packed, in halves	030205	12 meses 12 months	2,5/3,5kg.	Cajas de 11/13kg. 4 uds./caja 11/13 kg. boxes 4 units per box
Al vacío, en porciones Vacuum-packed, in portions	030209	12 meses 12 months	1,2 kg. aprox.	Cajas de 11/13kg. 8 uds./caja 11/13 kg. boxes 8 units per box

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Período de 12 a 15 meses de curación.
- Estancia en bodega en la que se produce el afinado y se consigue el bouquet característico de un jamón de larga curación.
- Deshuesado de forma automatizada.
- Prensado y envasado al vacío en mitades o porciones.

- Curing period of 12 to 15 months.
- Stored in a cellar where it attains the refined bouquet that is characteristic of a ham cured over along period.
- Machine-boned.
- Pressed and vacuum-packed in halves or portions.



· RESERVA SIN PIEL / SKINNED RESERVA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío, en mitades Vacuum-packed, in halves	030203	12 meses 12 months	2,5/3,5kg.	Cajas de 11/13kg. 4 uds./caja 11/13 kg. boxes 4 units per box
Al vacío, en porciones Vacuum-packed, in portions	030208	12 meses 12 months	1,2 kg. aprox.	Cajas de 11/13kg. 8 uds./caja 11/13 kg. boxes 8 units per box

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Periodo de 12 a 15 meses de curación.
- Estancia en bodega en la que se produce el afinado y se consigue el bouquet característico de un jamón de larga curación.
- Deshuesado de forma automatizada.
- Prensado y envasado al vacío en mitades o porciones.

- Curing period of 12 to 15 months.
- Stored in a cellar where it attains the refined bouquet that is characteristic of a ham cured over along period.
- Machine-boned.
- Pressed and vacuum-packed in halves or portions.



1.3 JAMÓN CURADO MOLDE CUADRADO SIN PIEL / BONELESS CURED HAM

· BODEGA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	030204	6 meses 6 months	7/8kg.	Cajas de 14/16kg. 2 uds./caja 14/16 kg. boxes 2 units per box

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Sabor equilibrado.
- Grado de curación óptimo.
- Menor manipulación del producto (deshuesado automático).
- Prensado en moldes cuadrados.

- Balanced flavour.
- Optimum amount of curing.
- Least amount product handling as possible (machine-boned).
- Pressed into square moulds.

1.4 JAMÓN CURADO LONCHEADO / SLICED CURED HAM

· RESERVA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	030317	3 meses 3 months	100g.	En cajas de 25 sobres In cases of 25 packages

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal y nitrificante (sal común, azúcar, corrector de la acidez (E-331iii)), conservadores (E- 252 y E-250) y antioxidante E-301)

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- 12 meses de curado.
- Envasado al vacío.
- Se recomienda abrir 30 minutos antes de su consumo.

- Curing period: 12 months.
- Vacuum-packed
- It is recommended that the package should be opened 30 minutes before consuming.