Ahumados

ESTEVEZ

Desde 1952

Tradición, Artesanía y Calidad

Bacón Natural Gourmet

Deshuesado manual. a cuchillo.
Producto elaborado con pancetas de cerdo, recortadas y maceradas para su salado, se ahuma en horno con leña natural de roble y encina.

Piezas de 2,200 kg. apróx.
Cajas de 4 Piezas.
Conservación entre 0º y 5º C.

ESTEVEZ

Bacón Natural

Se presenta en su forma natural
de Bacón Ahumado, posee cierta
cantidad de magro entreverado y
un aroma y sabor caractéristico a humo.

Piezas de 2,800 kg. apróx.
Cajas de 4 Piezas.
Conservación entre 0º y 5º C.

Jamón al horno Ibérico

Producto elaborado a partir de jamones Ibéricos
de cerdo, cocido y ahumados
con las mejores maderas,
para conseguir un producto artesanal
y de gran calidad.

Piezas de 10 kg. apróx.
Cajas de 1 Piezas.
Conservación entre 0º y 5º C.

Jamón al horno

Producto elaborado a partir de jamones
de cerdo, cocido y ahumados
con las mejores maderas,
para conseguir un producto artesanal
y de gran calidad.

Piezas de 9,000 kg. apróx.
Cajas de 1 Piezas.
Conservación entre 0º y 5º C.

ESTEVEZ

Paleta Ibérica Horno s/h

Producto elaborado con Paletas de Cerdo Ibéricas, deshuesadas, cocidas y ahumadas.

Piezas de 6,000 kg. apróx.
Cajas de 1 Piezas.
Conservación entre 0º y 5º C.

ESTEVEZ