

Jamones Cocidos



Desde 1952

Tradición, Artesanía y Calidad

Jamón cocido Entero 2012

Producto elaborado con jamón de cerdo entero y deshuesado, cocido en su jugo y envasado al vacío. Producto de alta calidad con textura y sabor agradable al paladar. Color sonrosado, de consistencia firme y compacta al corte.

Piezas de 7,000 kg. apróx.
Cajas de 1 Piezas.
Conservación entre 0° y 5° C.



Jamón cocido Gourmet

Jamón Cocido Gourmet, se fabrica con jamón de cerdo deshuesado, sin grasa y sin nervios visibles, cocido en su jugo y envasado al vacío. Producto de alta calidad con textura y sabor agradable al paladar. Color sonrosado, de consistencia firme y compacta al corte.

Piezas de 6,500 kg. apróx.
Cajas de 1 Piezas.
Conservación entre 0° y 5° C.



Jamón Trasero Tradicional

Muy nuestro, el de toda la vida....

Trasero Tradicional es un producto fabricado con jamón de cerdo, deshuesado, sin grasa ni nervios visibles, consiguiendo una consistencia firme y a la vez fácil de consumir.

Piezas de 6,300 kg. apróx.
Cajas de 1 Piezas.
Conservación entre 0º y 5º C.



Jamón Cocido Selección

Producto elaborado a partir de las mejores piezas del jamón de cerdo, cocido en moldes con formas actuales que se asemejan a la forma de un jamón natural.

Piezas de 6,500 kg. apróx.
Cajas de 1 Piezas.
Conservación entre 0° y 5° C.



Jamón cocido Master

Producto elaborado con jamón de cerdo en una calidad extra, Su formato atractivo en forma de túnel permite un aprovechamiento total del producto.

Piezas de 6,500 kg. apróx.
Cajas de 1 Piezas.
Conservación entre 0° y 5° C.



Sandwich ***** Estrellas

Carne fresca de paleta de cerdo, deshuesada y despiezada.
Textura firme y compacta al corte con color sonrosado en el que se aprecian las tonalidades de los distintos magros de cerdo.
Aroma y sabor intenso.

Piezas de 3,200 kg. apróx.
Cajas de 2 Piezas.
Conservación entre 0º y 5º C.

