


NUESTROS JAMONES



TRANSGOURMET

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

435.00€
RACIÓN 14,50€



JAMÓN 5 JOTAS BELLOTA
PIEZA
REF: 208187

Brida: Negra


Peso: 6 kg
Origen: Huelva
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% raza ibérica (padre y madre 100% raza ibérica)

Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 36 meses.

BAJO PEDIDO

159.00€
RACIÓN 9,94€



PALETA 5 JOTAS BELLOTA
PIEZA
REF: 208188

Brida: Negra


Peso: 4,3 kg
Origen: Huelva
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% RAZA IBÉRICA (padre y madre 100% raza ibérica)

Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 24 meses.

BAJO PEDIDO

NOVEDAD
375.00€
RACIÓN 9,38€



JAMON MONTE NEVADO
BELLOTA IBERICO €/KG
REF: 218734


Brida: Negra

Peso: 8 kg
Origen: Extremadura
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% RAZA IBERICA (madre y padre 100% raza ibérica)

Cerdos Criados totalmente en libertad en las dehesas de Extremadura.

Curación mínima 48 meses.

NOVEDAD
95.00€
RACIÓN 4,75€



PALETA MONTE NEVADO
BELLOTA IBERICO €/KG
REF: 218740

Brida: Negra

Peso: 5 kg
Origen: Extermadura
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% RAZA IBERICA (madre y padre 100% raza ibérica)


Cerdos Criados totalmente en libertad en las dehesas de Extremadura

Curación mínima 24 meses.

BELLOTA

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

205.00€
RACIÓN 5,13€



JAMON BELLOTA VICTOR
GOMEZ
REF: 209453


Brida: Roja

Peso: 8 kg
Origen: Guijuelo
Intensidad de sabor: 9
Raza calidad: 75% RAZA IBÉRICA (Madre 100% raza ibérica y Padre 50% raza ibérica)

Criado en libertad en las dehesas de Salamanca y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 36 meses.

91.00€
RACIÓN 4,55€



PALETA V. GOMEZ IBERICA
BELLOTA
REF: 204682

Brida: Roja

Peso: 4,7 kg
Origen: Guijuelo
Intensidad de sabor: 9
Raza calidad: 75% RAZA IBÉRICA (Madre 100% raza ibérica y Padre 50% raza ibérica)


Criado en libertad en las dehesas de Salamanca, alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 24 meses.

CEBO CAMPO

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

172.00€
RACIÓN 3,53€



JAMON CEBO CAMPO
V.GOMEZ €/KG
REF: 208282

Brida: Verde

Peso: 8 kg
Origen: Salamanca

Intensidad de sabor: 8
Raza calidad: 50% raza ibérica (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)

Totalmente artesanal. Criado en el campo y alimentado en régimen extensivo en las dehesas de Salamanca.
Curación mínima 32 meses.

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

120.00€
RACIÓN 2,82€

JAMON V.GOMEZ IBERICO
CEBO 50%
REF: 92483

Brida: Blanca
Peso: 8 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.

55.00€
RACIÓN 2,75€

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
136.00€
RACIÓN 3,02€

JAMON HOSTELERIA IBERICO
CEBO
REF: 33538

Brida: Blanca
Peso: 9 kg
Origen: Huelva

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

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

Curación mínima 24 meses.

NOVEDAD
59.00€
RACIÓN 2,95€

PALETA HOSTELERIA IBERICO
CEBO
REF: 44173

Brida: Blanca
Peso: 5,5 kg
Origen: Huelva

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

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

Curación mínima 14 meses.

PURO NOIR*

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

97.00€
RACIÓN 2,59€

JAMON PREMIUM PURO
NOIR
REF: 90262

SIN BRIDA
Peso: 8 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.

DUROC

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

77.00€
RACIÓN 1,37€

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

79.00€
RACIÓN 2,11€

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

52.00€
RACIÓN 1,49€

JAMON SIERRA MON
CURADO E/P
REF: 207599

SIN BRIDA
Peso: 7 kg
Origen: Cuenca

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

