

Nuestros Jamones

— TE LO PREPARAMOS PARA UN MEJOR RENDIMIENTO —



TRANSGOURMET
GM CASH

Te lo empezamos para mayor rendimiento y lo llevamos a tu negocio

¡DESCÚBRE COMO LO PREPARAMOS!



Escanea para ver como lo preparamos.

¡SELECCIONADOS EN ORÍGEN!



Escanea para ver como lo seleccionamos.

1

Seleccionamos el jamón



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

CUCHILLO M&G JAMON.MANGO POM 25CM REF: 77174

FUNDA SACO JAMÓN NEGRA REF: 211615



¿Qué tipos de jamones y paletas ofrecemos y cómo son?

Intensidad de sabor	Raza	Alimento	Brida
★★★★★	100% Ibérica	Bellota	Negra 
★★★★☆	50% - 75% Ibérica	Bellota	Roja 
★★★★	50% Ibérica	Cebo Campo	Verde 
★★★☆☆	50% Ibérica	Cebo	Blanca 
★★★	Duroc	Pienso	Sin brida
★★	Capa blanca	Pienso	Sin brida

Conservar y consumir a temperatura ambiente. Guía de tipología de jamones según raza y alimento.

Seleccionamos todas y cada una de nuestras piezas para nuestros clientes.



Ibéricos



Jamones de Jabugo

Procedente de una de las zonas más emblemáticas para la producción de jamón ibérico, se beneficia de un microclima único para su curación. La combinación de humedad y temperatura permite una maduración progresiva que intensifica sus cualidades. Destaca por su aroma profundo, su sabor persistente y su textura untuosa. Un jamón de carácter, con gran riqueza sensorial.



BELLOTA

PRECIO UNIDAD

510.⁰⁰€

JAMÓN 5 JOTAS BELLOTA PIEZA

Ref. 208187

PRECIO RACIÓN

13.⁶⁰€

BAJO PEDIDO

 6 Kg mín. Curación mínima **36 meses** Jabugo

☆ 100% Raza Ibérica
Criado en libertad en las dehesas de Huelva
y alimentado con bellota durante la época
de montanera (Octubre a Febrero).

De esta pieza se pueden obtener 38 raciones
con un peso de 80gr/ración

PRECIO UNIDAD

178.⁰⁰€

PALETA 5 JOTAS BELLOTA PIEZA

Ref. 208188

PRECIO RACIÓN

7.⁹¹€

BAJO PEDIDO

 4,5 Kg mín. Curación mínima **24 meses** Jabugo

☆ 100% Raza Ibérica
Criado en libertad en las dehesas de Huelva
y alimentado con bellota durante la época
de montanera (Octubre a Febrero).

De esta pieza se pueden obtener 23 raciones
con un peso de 80gr/ración

BELLOTA

PRECIO UNIDAD

355.00€



JAMÓN JABUGO 100% BELLOTA PIEZA

Ref. 223251

PRECIO RACIÓN

7.10€

 8 Kg mín. Curación mínima **36 meses** Jabugo

★ 100% Raza Ibérica
Criado en libertad en las dehesas de Huelva
y alimentado con bellota durante la época
de montanera (Octubre a Febrero).

De esta pieza se pueden obtener 50 raciones
con un peso de 80gr/ración

PRECIO UNIDAD

295.00€



JAMÓN JABUGO 50% BELLOTA IBÉR. PZA.

Ref. 227140

PRECIO RACIÓN

5.55€

 8,5 Kg mín. Curación mínima **36 meses** Jabugo

★ 50% Raza Ibérica (madre 100% raza
ibérica, padre raza Duroc).

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

De esta pieza se pueden obtener 53 raciones
con un peso de 80gr/ración

CEBO

PRECIO UNIDAD

199.⁰⁰€

JAMÓN JABUGO CEBO IBÉRICO PZA.

Ref. 223250

PRECIO RACIÓN

3.⁷⁵€ 8,5 Kg mín. Curación mínima **30 meses** Jabugo

★ 50% Raza Ibérica
Totalmente artesanal. Criado en libertad en las dehesas de Huelva, alimentado con pienso y pastos naturales.

De esta pieza se pueden obtener 53 raciones con un peso de 80gr/ración

PRECIO UNIDAD

115.⁰⁰€

PALETA JABUGO IBÉRICO PIEZA

Ref. 223252

PRECIO RACIÓN

4.⁶⁰€ 5 Kg mín. Curación mínima **20 meses** Jabugo

★ 50% Raza Ibérica
Totalmente artesanal. Criado en libertad en las dehesas de Huelva, alimentado con pienso y pastos naturales.

De esta pieza se pueden obtener 25 raciones con un peso de 80gr/ración

Jamones de Salamanca

Productos elaborados en un entorno de clima frío y seco, característico de la sierra salmantina, que favorece una curación lenta y natural. Este proceso permite desarrollar una textura uniforme y un perfil aromático equilibrado. Presenta un sabor suave y elegante, con matices delicados y una infiltración bien integrada. Una opción reconocida por su regularidad y calidad.



BELLOTA

PRECIO UNIDAD

225.00€



JAMÓN BEHER ET. NEGRA. PZA.

Ref. 228583

PRECIO RACIÓN

6.00€

 6 Kg mín. Curación mínima **36 meses** Guijuelo, Salamanca

☆ 100% Raza Ibérica (sin precinto)
Criado en libertad en la dehesa y alimentado con bellota durante la época de la Montanera (octubre a febrero).

De esta pieza se pueden obtener 38 raciones con un peso de 80gr/ración

CEBO CAMPO

PRECIO UNIDAD

245.00€



JAMON CEBO CAMPO 75% IBERICO DOP

Ref. 228582

PRECIO RACIÓN

4.36€

 9 Kg mín. Curación mínima **36 meses** Guijuelo, Salamanca

☆ 75% Raza Ibérica
(madre 100% raza ibérica, padre 50%)

Totalmente artesanal, criado en el campo y alimentado en régimen extensivo en la dehesa.

De esta pieza se pueden obtener 56 raciones con un peso de 80gr/ración

CEBO

PRECIO UNIDAD

199.00€



JAMÓN FINURA CEBO IBER. 50% R.I. E/P

Ref. 228001

PRECIO RACIÓN

3.35€

 9 Kg mín. Curación mínima **28 meses** Guijuelo, Salamanca

☆ 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.

De esta pieza se pueden obtener 59 raciones con un peso de 80gr/ración

PRECIO UNIDAD

105.00€



PALETA FINURA CEBO IBÉRICO 50% E/P

Ref. 228002

PRECIO RACIÓN

3.82€

 5,5 Kg mín. Curación mínima **18 meses** Guijuelo, Salamanca

☆ 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.

De esta pieza se pueden obtener 28 raciones con un peso de 80gr/ración

CEBO

PRECIO UNIDAD

169.00€



JAMÓN CALDERÓN CEBO IBÉRICO PZA.

Ref. 220649

PRECIO RACIÓN

3.18€

8,5 Kg mín.

Curación mínima **30 meses**

Guijuelo, Salamanca

50% Raza Ibérica
Criado en dehesas de la Península Ibérica,
alimentado con pienso.

De esta pieza se pueden obtener 53 raciones
con un peso de 80gr/ración

PURO NOIR

PRECIO UNIDAD

145.00€



JAMÓN QUINTA IBÉRICA PURO NOIR PZA.

Ref. 227827

PRECIO RACIÓN

3.31€

7 Kg mín.

Curación mínima **24 meses**

Guijuelo, Salamanca

50% Raza Ibérica (sin precinto) madre 100%
raza ibérica, padre raza Duroc. Totalmente
artesanal. Criado en libertad en las dehesas
de Salamanca, alimentado con pienso.

De esta pieza se pueden obtener 44 raciones
con un peso de 80gr/ración

Jamones de Extremadura

Procedentes de una región con amplia tradición en la elaboración de jamón ibérico, destacan por su entorno de dehesa y condiciones naturales favorables para la curación. El proceso lento y controlado permite desarrollar una buena infiltración de grasa y una textura equilibrada. Presentan un sabor intenso y armonioso, con matices persistentes y un perfil bien definido. Una propuesta valorada por su origen y regularidad en la calidad.



CEBO

PRECIO UNIDAD

185.⁰⁰€

JAMÓN S.ALCARAZ CEBO IBER. 50% PZA.

Ref. 219757

PRECIO RACIÓN

3.48€



8,5 Kg mín.

Curación mínima **28 meses**

Extremadura



50% Raza Ibérica (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc) Totalmente artesanal. Criado en libertad en las dehesas de Extremadura, alimentado con pienso y pastos naturales.

De esta pieza se pueden obtener 53 raciones con un peso de 80gr/ración

Capa blanca



Jamones de Castilla La Mancha

Elaborado en una región de condiciones climáticas variables, que influyen en un proceso de curación equilibrado y progresivo. Ofrece piezas de sabor suave y agradable, con una textura consistente y fácil de consumir. Su perfil versátil lo convierte en una opción adecuada para diferentes usos, manteniendo un buen equilibrio entre calidad y accesibilidad.



DUROC

PRECIO UNIDAD

99.00€



JAMÓN S.ALCARAZ SERRA. DUROC PIEZA

Ref. 214138

PRECIO RACIÓN

2.11€

 7,5 Kg mín.

 Curación mínima **16 meses**

 Toledo

★ Raza Duroc
Jamón serrano Duroc ETG, alimentado con piensos y pastos naturales. Elaboración tradicional.

De esta pieza se pueden obtener 47 raciones con un peso de 80gr/ración

CURADO

PRECIO UNIDAD

69.00€



JAMÓN SERRANO RESERVA

Ref. 219759

PRECIO RACIÓN

1.47€

 7,5 Kg mín.

 Curación mínima **12 meses**

 Toledo

★ Raza Autóctona
Jamón serrano reserva, alimentado con pienso y pastos naturales. Elaboración artesanal.

De esta pieza se pueden obtener 47 raciones con un peso de 80gr/ración

Jamones de Teruel

Procedentes de una región con tradición jamonera y un clima seco y frío, favorable para una curación lenta y natural. Estas condiciones permiten obtener piezas con una textura firme y una maduración equilibrada. Presentan un sabor suave y ligeramente salino, con un perfil limpio y agradable. Una opción valorada por su regularidad y carácter tradicional.



PIENSO

PRECIO UNIDAD

107.⁰⁰€



JAMÓN ORO BLANCO TERUEL DOP PIEZA

Ref. 223168

PRECIO RACIÓN

2.²⁸€

 7,5 Kg mín.

 Curación mínima **25 meses**

 D.O. Teruel

★ Cruce raza Duroc, solo de cerdos nacidos, criados, alimentado y sacrificados en Teruel según normativa DOP.

De esta pieza se pueden obtener 47 raciones con un peso de 80gr/ración





TRANSGOURMET
GM CASH



+34 900 300 097
sac@transgourmet.es