



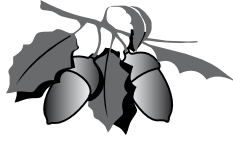
IBER SIERRA



C A T Á L O G O D E P R O D U C T O S



IBER SIERRA



IBER SIERRA



C A T Á L O G O D E P R O D U C T O S

Jamón Ibérico de Bellota

Los jamones proceden de cerdos ibéricos con 16 meses de edad y producidos en régimen extensivo con alimentación de bellotas durante la montanera. Los animales, para su control, son marcados con un crotal metálico en la oreja, y una vez sacrificados en nuestras instalaciones homologadas por la CEE, se procede a la determinación de la composición de la grasa y a la identificación de las piezas con un precinto numerado.

Se seleccionan para la curación solo los jamones con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma al jamón con el tradicional corte en “V”. El tiempo de salazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce. Una vez realizado el asentamiento del jamón en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos naturales, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 2 años dependiendo de su rango en peso, se produce el envejecimiento en las bodegas, completando su evolución hasta alcanzar el aroma y la textura características de nuestros jamones.

En condiciones ambientales, preferiblemente en lugar fresco y seco, colgados o sobre un jamonero.

Jamón de cerdo ibérico bellota, sal y conservadores E-250, E-252.



Origen

Descripción

Conservación

Ingredientes

Jamón Ibérico de Cebo

Origen

Los jamones proceden de cerdos ibéricos con hasta 16 meses de edad y producidos en régimen intensivo con cereales y piensos naturales. Los animales, para su control, son marcados con un crotal metálico en la oreja, y una vez sacrificados en nuestras instalaciones homologadas por la C.E.E, se procede a la determinación de la composición de la grasa y a la identificación de las piezas con un precinto numerado.

Descripción

Se seleccionan para la curación solo los jamones con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma al jamón con el tradicional corte en "V".

El tiempo de salazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce.

Una vez realizado el asentamiento del jamón en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos naturales, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 18 meses dependiendo de su rango en peso, se produce el envejecimiento en las bodegas, completando su evolución hasta alcanzar el aroma y la textura características de nuestros jamones.

Conservación

En condiciones ambientales, preferiblemente en lugar fresco y seco, colgados o sobre un jamonero.

Ingredientes

Jamón de cerdo ibérico, sal y conservadores E-250, E-252.



Paleta Ibérica de Bellota

Las paletas proceden de cerdos ibéricos con 16 meses de edad y producidos en régimen extensivo con alimentación de bellotas durante la montanera. Los animales, para su control, son marcados con un crotal metálico en la oreja, y una vez sacrificados en nuestras instalaciones homologadas por la CEE, se procede a la determinación de la composición de la grasa y a la identificación de las piezas con un precinto numerado.

Se seleccionan para la curación solo las paletas con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma a la paleta con el tradicional corte en “V”. El tiempo de salazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce. Una vez realizado el asentamiento de la paleta en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos naturales, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 16 meses dependiendo de su rango en peso, se produce el envejecimiento en las bodegas, completando su evolución hasta alcanzar el aroma y la textura características de nuestros jamones.

En condiciones ambientales, preferiblemente en lugar fresco y seco, colgados o sobre un jamonero.

Paleta de cerdo ibérico bellota, sal y conservadores E-250, E-252.



Origen

Descripción

Conservación

Ingredientes

Paleta Ibérica de Cebo

Origen

Las paletas proceden de cerdos ibéricos con hasta 16 meses de edad y producidos en régimen intensivo con cereales y piensos naturales. Los animales, para su control, son marcados con un crotal metálico en la oreja, y una vez sacrificados en nuestras instalaciones homologadas por la C.E.E, se procede a la determinación de la composición de la grasa y a la identificación de las piezas con un precinto numerado.

Descripción

Se seleccionan para la curación solo las paletas con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma a la paleta con el tradicional corte en "V". El tiempo de sazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce. Una vez realizado el asentamiento de la paleta en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos naturales, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 14 meses dependiendo de su rango en peso, se produce el envejecimiento en las bodegas, completando su evolución hasta alcanzar el aroma y la textura características de nuestros jamones.

Conservación

En condiciones ambientales, preferiblemente en lugar fresco y seco, colgados o sobre un jamonero.

Ingredientes

Paleta de cerdo ibérico, sal y conservadores E-250, E-252.



Jamón Gran Reserva

Los jamones proceden de cerdos grandes y grasos, hembra o macho castrado producidos en granjas y criados con cereales y piensos naturales, haciendo con tiempo y paciencia para lograr un producto con una calidad superior. Destacan las infiltraciones de grasa sinónimo de una buena alimentación de los cerdos.

Se seleccionan para la curación solo los jamones con la calidad deseada.

Perfiladores artesanos dan forma al jamón con el tradicional corte en “V”.

El tiempo de salazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce.

Una vez realizado el asentamiento del jamón en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 15 meses dependiendo de su rango en peso, se produce el envejecimiento en las bodegas, completando su evolución hasta alcanzar el aroma y la textura características de nuestros jamones

En condiciones ambientales, preferiblemente en lugar fresco y seco, colgados o sobre un jamonero.

Jamón de cerdo graso, sal y conservadores E-250, E-252.



Origen

Descripción

Conservación

Ingredientes

Jamón Reserva

Origen

Los jamones proceden de cerdos grasos, hembra o macho castrado producidos en granjas y criados con cereales y piensos naturales, haciendo con tiempo y paciencia para lograr un producto con una calidad superior. Destacan textura homogénea y poco fibrosa sabor delicado y aroma agradable.

Descripción

Se seleccionan para la curación solo los jamones con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma al jamón con el tradicional corte en “V”. El tiempo de sazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce. Una vez realizado el asentamiento del jamón en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 12 meses dependiendo de su rango en peso, se produce el envejecimiento en las bodegas, completando su evolución hasta alcanzar el aroma y la textura características de nuestros jamones

Conservación

En condiciones ambientales, preferiblemente en lugar fresco y seco, colgados o sobre un jamonero.

Ingredientes

Jamón de cerdo semigraso, sal y conservadores E-250, E-252.



Jamón Bodega

Los jamones proceden de cerdos semi grasos, hembra o macho castrado producidos en granjas y criados con cereales y piensos naturales, haciendo con tiempo y paciencia para lograr un producto con una calidad superior. Destacan textura homogénea y poco fibrosa sabor delicado y aroma agradable.

Se seleccionan para la curación solo los jamones con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma al jamón con el tradicional corte en "V". El tiempo de salazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce. Una vez realizado el asentamiento del jamón en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 9 meses dependiendo de su rango en peso, se produce el envejecimiento en las bodegas, completando su evolución hasta alcanzar el aroma y la textura características de nuestros jamones

En condiciones ambientales, preferiblemente en lugar fresco y seco, colgados o sobre un jamonero.

Jamón de cerdo, sal y conservadores E-250, E-252.



Origen

Descripción

Conservación

Ingredientes

Servicios de valor añadido

Deshuesado de Jamones



Deshuesado de Paletas





IberSierra ® es una marca registrada por:

Ibérica de Jamones S.L.

Oficina de Gestión Comercial
Avda. Meridiana 580, Sótano Puerta 8
08030 Barcelona
ESPAÑA

T. 933 456 300
F. 933 456 308



IBER SIERRA

IBER SIERRA
Ibéricos de la Sierra



Ibérica de Jamones

Ibérica de Jamones S.L.
Oficinas de Gestión Comercial

Avda. Meridiana 580, Sótano Puerta 8
08030 Barcelona (ESPAÑA)

T. 933 456 300
F. 933 456 308

e-mail: info@ibericadejamones.com
www.ibericadejamones.com