

JAMONES Y EMBUTIDOS IBÉRICOS DE EXTREMADURA

Fábrica de Jerez de los Caballeros - Badajoz



Productos del cerdo ibérico certificados por la Norma de Calidad del Ibérico del Gobierno de España y la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura

Garantía de Compra en el Origen de la Producción



Alimentos Cárnicos de Extremadura s.l.
Pol. Ind. El Pabellón 2.8 - T. 924751822
Jerez de los Caballeros - Badajoz

www.alicex.es - alicex@alicex.es

Presupuesto Online: <http://www.alicex.es/presupuesto/>



Nuestra empresa sólo utiliza cerdos ibéricos criados en libertad en las dehesas de la comarca de Jerez de los Caballeros, Badajoz. Reconocida como la mayor extensión de encinas y alcornoques de España y donde se produce la mayor cabaña de cerdos de raza ibérica.

Todos nuestros productos vienen de cerdos ibéricos certificados por la Norma de Calidad del Ibérico del Gobierno de España, la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura y la certificadora de calidad independiente OCA Instituto de Certificación.

JAMONES IBÉRICOS

Pesos de la pieza: De 6.5 a 7.5 Kg.

Jamón Ibérico de Bellota D.O. - La máxima calidad.

Certificado por la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, organismo con fama de ser el más estricto en sus controles de calidad y trazabilidad. Controla todo el proceso, desde el nacimiento del animal hasta la maduración óptima del jamón para garantizar la calidad del producto.

Jamón Ibérico de Bellota Alicex - Nuestro 5 Estrellas.

Nuestro producto estrella por su relación calidad/precio. Elaborado según las normas de la D.O. Dehesa de Extremadura, con cerdos ibéricos puros alimentados en libertad en la dehesa a base de bellotas y pastos. El mismo tiempo de maduración y cuidados. Su mejor precio se debe a que somos nosotros los que garantizamos su calidad.

Jamón Ibérico de Cebo de Campo (Recebo) - Excelente elección.

Nuestra recomendación si lo que quiere es disfrutar de un jamón ibérico de calidad a buen precio. Es la alternativa perfecta al jamón ibérico de bellota. Proviene de cerdos ibéricos a los que se complementa su alimentación de bellotas y pastos de la dehesa con cereales naturales como avena y trigo.

Jamón Ibérico de Cebo - Patanegra al mejor precio.

Comer jamón ibérico durante todo el año no tiene que significar un gran sacrificio para nuestros bolsillos. Si bien en fechas o en ocasiones especiales podemos preferir un jamón de calidad superior, durante el resto del año no tenemos por qué negarnos el placer de disfrutar de un buen jamón ibérico de raza de la dehesa extremeña.

PALETAS IBÉRICAS

Pesos de la pieza: De 3.9 a 4.5 Kg.

Como los jamones, usted puede elegir entre Bellota, Cebo de Campo (Recebo) y Cebo. Las paletas son las patas delanteras del cerdo ibérico, que durante la montanera son las extremidades que más ejercita, pues de ellas se ayuda para escarbar en la tierra a la búsqueda de las bellotas.

Característica que le otorga un sabor más intenso al paladar.

La paleta ibérica es perfecta para una celebración o consumir de forma rápida.

EMBUTIDOS IBÉRICOS

Pesos de la pieza: De 0.300 a 1.2 Kg.

Siguiendo las costumbres utilizadas por nuestros antepasados en la matanza extremeña, elaboramos embutidos caseros con magro de cerdo ibérico y especias naturales.

Chorizo y Salchichón.

En Caña (cular) o en Herradura.

Receta casera con una selección de las mejores carnes del cerdo ibérico.

Lomos ibéricos, de bellota y recebo.

Exquisitos lomos embuchados y curados en secadero como los jamones y paletas.



Jamones y Paletas ibéricas.



Jamón Ibérico Bellota D.O.



Jamón Ibérico Bellota



Jamón Ibérico Cebo de Campo
(Recebo)



Jamón Ibérico Cebo



Paleta Ibérica Bellota



Paleta Ibérica Cebo de Campo
(Recebo)



Paleta Ibérica Cebo



Jamones y Paletas Deshuesados
y envasados al vacío



Lomo Ibérico Bellota



Lomo Ibérico Cebo de Campo
(Recebo)



Lomito Ibérico Bellota



Chorizo Ibérico Cular



Chorizo Ibérico Herradura



Salchichón Ibérico Cular



Salchichón Ibérico Herradura



MAYOR COMODIDAD Y LA MISMA CALIDAD.

Loncheamos nuestros Jamones, Paletas y Embutidos Ibéricos y directamente los envasamos al vacío en bolsas de 100 gramos.

Fáciles de transportar y siempre preparadas para poder disfrutar de lo mejor del cerdo ibérico extremeño.

Abrir, Servir y Disfrutar.



DESAYUNOS, ENTREMESES O CANAPÉS

Elaboramos patés y cremas como:

- Paté de cerdo ibérico
- Cachuela (Caldillo)
- Tomate natural de campo triturado
- Mousse de Jamón de York
- Mousse de Pavo
- Zurrapa de Lomo Blanca
- Zurrapa de Lomo Roja
- Sobrasada
- Manteca Colorá
- Paté de Jamón

Sabrosos y nutritivos, con un agradable aroma a especias naturales.

Se sirven en Cajas de 45 tarrinas de 26 gramos que están selladas al vacío para que guarden todas sus propiedades y sabor durante un año aproximadamente. No necesitan frío

LOTES DE PRODUCTOS IBÉRICOS.

Para disfrutar de los mejor de la dehesa extremeña, te ofrecemos este lotes de productos que incluyen:

L1

5 - Bolsas de Jamón ibérico.

5 - Bolsas de Lomo ibérico.

5 - Bolsas de Chorizo ibérico cular

5 - Bolsas de Salchichón ibérico cular

Cada bolsa contiene 100 gramos aprox.

Presentación en caja decorada.

L2

1 - Paleta ibérica de Recebo de 4.5 Kg.

Certificado por la Norma de Calidad del Cerdo ibérico.

2 - Bolsas de Lomo ibérico. (100 gramos/und.)

Presentación en caja de cartón decorada.

L3

1 - Paleta ibérica de Bellota de 4.5 Kg.

Certificado por la Norma de Calidad del Cerdo ibérico.

2 - Bolsas de Lomo ibérico. (100 gramos/und.)

Presentación en caja de cartón decorada.

L4

1 - Jamón ibérico de Recebo de 7 Kg.

Certificado por la Norma de Calidad del Cerdo ibérico.

2 - Bolsas de Lomo ibérico. (100 gramos/unidad)

Presentación en caja de cartón decorada.

L5

1 - Jamón ibérico de Bellota de 7 Kg.

Certificado por la Norma de Calidad del Cerdo ibérico.

2 - Bolsas de Lomo ibérico. (100 gramos/und.)

Presentación en caja de cartón decorada.

L6

1 - Jamón ibérico de Bellota

Certificado por la Denominación de Origen

Dehesa de Extremadura de 7 Kgrs.

2 - Bolsas de Lomo ibérico. (100 gramos/unidad aprox.)

Presentado en caja de cartón decorada.

