



La Serranía
de Jabugo





“Cuando la tradición, el buen hacer y la paciencia
se convierten en ARTE...”

Silvestre Macías

La Serranía
de Tabugo

La Dehesa

Dos millones de hectáreas de encinas, alcornoques, robles y quejigos, conforman el maravilloso y exclusivo ecosistema de la dehesa, el único en el que la mano del hombre se confabula con la naturaleza para preservarla. Es la mano del hombre la que ahuecando el bosque mediterráneo, eliminando el matorral y seleccionando los árboles más productivos, crea el Ecosistema de la Dehesa, resultado de la interacción del hombre y su ganado sobre el bosque. El cerdo ibérico pertenece a una agrupación racial de cerdos autóctonos que, desde tiempos inmemoriales, han poblado el sur de la Península Ibérica. Para, y por ellos, existe la dehesa.

La Serranía
de Jabugo



El Fruto

Las bellotas, fruto de las encinas, alcornoques, robles y quejigos que pueblan nuestras dehesas, constituyen la principal fuente de alimentación y el manjar más exquisito, para el cerdo Ibérico, especie íntimamente ligada al entorno de la dehesa, y sin el cual, no tendría futuro.

La Serranía
de Jabugo



El Cerdo Ibérico

Estas dehesas regadas por el sol de Andalucía, de árboles centenarios, proveen de bellotas a nuestros cerdos Ibéricos, que se desarrollan en un régimen extensivo que culmina con la montanera, periodo comprendido entre los meses de Noviembre y Febrero, que es cuando las bellotas ya maduras, caen de los árboles. Todas las características propias del cerdo ibérico se deben a la admirable adaptación que éste ha tenido con el medio donde se ha desarrollado, llegando a tener un acoplamiento tan íntimo con él, que ha modificado su identidad individual, hasta constituir un binomio indisoluble del que dependen todas sus generosas cualidades.

La Serranía
de Jabugo



El Jamón Ibérico

El Jamón de Cerdo Ibérico de Bellota es sin duda el producto más representativo del panorama gastronómico español. Y lo es con justicia, ya que es único y singular por muchos motivos... Uno de ellos, es que cada Jamón Ibérico de Bellota es tratado a lo largo de su fabricación y maduración de forma personalizada, puesto que cada pieza es única. Los jamones y paletas ibéricas de bellota de la Serranía de Jabugo, salados, curados y envejecidos en bodegas, poseen unas características singulares que los diferencian del resto de los jamones y paletas de otras zonas productoras siendo el clima de la Sierra de Huelva fundamental en este proceso. Para que usted tenga entre sus manos uno de nuestros jamones han de pasar no menos de 5 años aproximadamente desde el nacimiento del animal.

La Serranía
de Jabugo



Un Producto Único

¿Que por qué es único? Pues por muchos y diferentes motivos...

Entre los cuales se encuentran los siguientes:

La raza, el cerdo ibérico, en cuya genética reside la clave del inconfundible sabor de sus jamones, paletas y cañas de lomo, ya que estos animales presentan infiltraciones de grasa insaturada en su tejido muscular. La alimentación, a base de bellotas y pastos naturales en las Dehesas y el ejercicio que realizan estos animales que campeando por grandes extensiones de terreno, en busca de las bellotas y demás alimentos. Este ejercicio hace que se depositen menos grasas superficiales y más entre las fibras musculares. La edad del animal, también influye directamente en su nivel de engrasamiento, siendo sacrificado a los 16 - 20 meses de vida. Y para terminar, una elaboración artesanal que se desarrollada en las siguientes fases: el sacrificio, el salazón, el Post-salado, el secado y la maduración en bodega. Todo ello bajo el clima de la Sierra de Huelva.

La Serranía
de Jabugo



JUAN MACÍAS
"JABUGO", S.A.

PALETA

IBÉRICA
BELLOTA

JABUGO
(HUELVA)



ES
10.000214H
CE

C-04-29

Ctra. S. Juan del Puerto - Cáceres s/n. Tel. 959 121 419
Código de barras: 8430000000000

ES 10.000214H CE

“Cada Jamón o Paleta son tratados a lo largo de su fabricación y maduración de forma personalizada, puesto que cada pieza es única”

Silvestre Macías





Jamón Ibérico Bellota D.O.

Único en el mundo... La Joya de la corona de nuestra fábrica de Jabugo. El Jamón Ibérico de Bellota Denominación de Origen Jamón de Huelva.

La Serranía
de Jabugo





Jamón Ibérico Bellota

El clima de Jabugo moldea el aroma y textura del Jamón Ibérico de Bellota. Con mucho cuerpo, este jamón añade un toque distinguido al paladar...

La Serranía
de Jabugo





Paleta Ibérica Bellota D.O.

Nuestra Reina... La Paleta Ibérica de Bellota Denominación de Origen Jamón de Huelva. Una paleta única que pasa por un riguroso control de calidad que garantiza la máxima excelencia de la pieza y es por ello, por lo que decimos, que es inigualable e insuperable...

La Serranía
de Jabugo





Paleta Ibérica Bellota

Procedente sólo de cerdos ibéricos alimentados a base exclusivamente de bellota durante el periodo de montanera en nuestras dehesas y curadas bajo el clima de Jabugo...

La Serranía
de Jabugo



Cómo cortar un jamón



1º) Coloque el Jamón con la pezuña hacia arriba como se aprecia en el esquema, si el consumo va a ser inmediato. Para un consumo dilatado se colocará la pezuña hacia abajo descortezándolo, a medida que cortemos, pero siempre con el borde de corte limpio y perfilado.

2º) Realice un primer corte profundo a la altura del "corvejón", cerca de la zona que hemos llamado "caña". Esta superficie es piel muy dura, Realice el corte con decisión.

3º) Retire la corteza cortándola longitudinalmente al anterior corte transversal, tenga cuidado y no se corte con el cuchillo.



4º) Una vez quitada la tapa del jamón, es decir, las partes más altas de la "maza", limpie los laterales de la superficie de corte, hágalo en dirección contraria hacia la pezuña, esta labor debe repetirla a medida que avance el corte. Trate de rebajar siempre entre uno o dos centímetros el tocino y corteza de los laterales de la superficie de corte para que las lonchas siempre salgan limpias.

5º) Tras una primera zona de tocino aparecerá el magro, que presentará un veteado de grasa abundante. El cuchillo, si está bien afilado, se deslizará fácilmente por la superficie de corte y conseguirá láminas, haga ligeros movimientos de sierra con el cuchillo para entresacarlas de mediano tamaño y finas. Las lonchas mientras más finas sean, más exquisitas y jugosas estarán. Con la mano libre retire las lonchas una vez cortadas y dispóngalas en un plato o bandeja planos.



6º) La superficie de corte se ha ido haciendo más ancha y con más proporción de magro y menos de grasa a medida que va profundizando en la pieza. Vaya loncheando uniformemente, por toda su superficie para procurar que no se le curve. Es muy importante que la superficie de corte quede como un plano recto para un mejor aprovechamiento, uniformidad y finura de las lonchas.

7º) Cuando se encuentre con el hueso de la cadera o "cursilla", haga dos cortes a modo de cuña a su alrededor. Haga estos cortes limpiamente, de una vez y a ras del hueso, recorriéndolo con la hoja del cuchillo, sin pinchar el jamón más que lo necesario para evitar su oxidación.



8º) Siga cortando las lonchas por la superficie que teníamos y por la nueva que nos aparece tras el hueso, la "culata" o "contra", la parte más trasera del jamón que habremos limpiado previamente. Así el hueso se irá "desenterrando" conforme vaya sacando lonchas. Practique nuevos cortes en cuña siempre que precise separar del hueso el jamón para poder entresacar las lonchas de su alrededor.

9º) Siga cortando hasta dar con el hueso interior, el fémur, siempre finas lonchas que se deshilaran en su boca y le reportarán sensaciones inigualables.

10º) Llegado al anterior hueso, de la vuelta al jamón, con la pezuña hacia abajo, la superficie que queda al corte se llama "Babilla", es más estrecha y menos provista de tocino, lo cual hace que su maduración sea mayor que la anterior.

11º) Proceda a su limpieza de modo similar al explicado para la "maza".

12º) Inicie el corte de la superficie de la misma forma que hasta ahora, lonchas finas y superficie recta. Las lonchas serán más magras y sus bordes más consistentes por el envejecimiento y el menor tocino protector.

13º) La nueva aparición del fémur por esta parte da fin al corte en lonchas del jamón.



14º) Por el hueso de la cadera, los huesos de la "caña" y en el "jarrete" quedarán restos de jamón que deberá sacar con un cuchillo pequeño y podrá aprovechar como taquitos para condimentar su mejores comidas, por favor, no los desperdicie, son muy sabrosos.



Caña de Lomo Ibérica

La caña de lomo de cerdo ibérico es tradicionalmente uno de nuestros embutidos de mejor calidad con un proceso de curación mínimo de 3 meses. Con un gran sabor, constituye una de las piezas más selectas del cerdo ibérico. Condimentada con pimentón natural y especias.



Lomito Ibérico

Una de las piezas más nobles de cerdo Ibérico que se caracteriza por su exquisito sabor....





© 2014 tu publicidad.es
AGENCIA DE PUBLICIDAD

Salchichón Ibérico

Embutido elaborado con una receta única que ha pasado de generación en generación de serranos. Se elabora con carnes de cerdo de primera calidad adobadas con pimienta y especias.

La Serranía *de Jabugo*

Chorizo Ibérico

Embutido típico de la Sierra de Huelva, elaborado con una receta tradicional de la zona. Se elabora exclusivamente con carnes de cerdo ibérico de primera calidad condimentadas con pimentón y especias. Con un sabor característico y una jugosidad incomparable. Posee además un alto valor nutritivo.



Nuestras Tiendas

HUELVA

Alanís de la Sierra, 11.....T 959 22 28 93
Avenida Guatemala, 24.....T 959 27 18 05
Avenida San Antonio, 51.....T 959 26 39 55
Avenida Cristóbal Colón, 99.....T 959 24 73 85
Berdigón, 35.....T 959 24 79 96
Hernán Cortés, 6.....T 959 26 28 60
Virgen de Guadalupe, 10 Bajo.....T 959 27 02 48

ALJARAQUE

Antonio Ponce, 5.....T 959 31 68 02

AYAMONTE

Plaza de Abastos. Puesto 4.....T 959 47 10 15
Paseo de la Ribera, 2.....T 959 47 12 56

CARTAYA

La Plaza, 58.....T 959 39 21 64

ISLA CRISTINA

Avenida de España, 67.....T 959 33 21 89
Centro Comercial Isla Cristina.....T 959 33 27 99

LA ANTILLA

Edif. La Retama, C/. Espátula, 37.....T 959 48 15 42

LA PALMA DEL CONDADO

C/. Santa Ángela, 6.....T 959 40 29 14

LEPE

Iglesia, 54.....T 959 38 25 88
Avenida Diputación, 14.....T 959 38 45 05

ROCIANA

La Fuente, 23.....T 959 41 72 33

TRIGUEROS

Plaza Constitución, 2.....T 959 30 67 08

VILLABLANCA

Avenida Andalucía, 15.....T 959 34 02 42

www.laserraniadejabugo.com

compra online 

LA SERRANÍA DE JABUGO

POLÍGONO INDUSTRIAL EL PONTÓN Parcela 113, MANZANA 4. 21230 CORTEGANA (HUELVA)

☎ 959 13 17 17 FAX 959 13 17 14



La Serranía
de Jabugo

