



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O.

Es un jamón excepcional de gran calidad, avalado por su sello Denominación de Origen Jamón de Huelva.

Jamón elaborado en la Sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas procedentes de cerdos de raza ibérica criados en libertad dentro de la dehesa y engordado, durante la montanera, con bellotas y pastos.

Jamón de Huelva es una Denominación de Origen Protegida y reconocida por la Unión Europea que certifica el origen y la calidad de los jamones y paletas.

De 24 a 36 meses de curación Aproximadamente.



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA -- RESERVA --

Procedente de cerdos certificados ibéricos y de fincas muy seleccionadas con una alta valoración de sus animales. (Ej.: Ibéricos puros)

Esta es la joya de nuestras bodegas, es uno de nuestro jamón que mas demandan nuestros clientes, gozando de una gran calidad.

Jamón elaborado de forma artesanal y curado al natural en la Sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas, procedente de cerdos de raza ibérica certificados, criado en libertad y engordado, durante la montanera, con bellotas y pastos.

De 24 a 36 meses de curación Aproximadamente.



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Es el producto estrella de nuestras bodegas, es uno de nuestro jamón que mas demandan nuestros clientes, gozando de una gran calidad.

Jamón elaborado de forma artesanal y curado al natural en la Sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas, procedente de cerdos de raza ibérica certificados, criado en libertad y engordado, durante la montanera, con bellotas y pastos.

De 24 a 36 meses de curación aproximadamente.



JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO

Jamón elaborado de forma artesanal y curado al natural en la Sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas, procedente de cerdos de raza ibérica certificados, criado en libertad y engordado, durante la montanera, con bellotas y pastos, complementado su alimentación con cereales y leguminosas.

De 20 a 30 meses de curación Aproximadamente.



JAMÓN IBÉRICO DE CEBO

Jamón elaborado de forma artesanal y curado al natural en la Sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas procedente de cerdos de raza ibérica certificados, criado en libertad y engordado fundamentalmente con cereales y leguminosas.

De 20 a 30 meses de curación Aproximadamente.



PALETA IBÉRICA DE BELLOTA D.O. -- SUMMUN --

Es una paleta excepcional y de gran calidad, avalado por su sello Denominación de Origen Jamón de Huelva. Paleta elaborada en la Sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas procedentes de cerdos de raza ibérica criados en libertad dentro de la dehesa y engordado, durante la montanera, con bellotas y pastos.

Jamón de Huelva es una Denominación de Origen Protegida y reconocida por la Unión Europea que certifica el origen y la calidad de los jamones y paletas.

De 16 a 24 meses de curación Aproximadamente.



PALETA IBÉRICA DE BELLOTA -- RESERVA --

Procedente de cerdos certificados ibéricos y de fincas muy seleccionadas con una alta valoración de sus animales. (Ej.: Ibéricos puros)

Esta es la joya de nuestras bodegas, es uno de nuestro jamón que mas demandan nuestros clientes, gozando de una gran calidad.

Paleta elaborada de forma artesanal y curado al natural en la Sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas, procedente de cerdos de raza ibérica certificados, criado en libertad y engordado, durante la montanera, con bellotas y pastos.

De 16 a 24 meses de curación Aproximadamente.



PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

Es el producto estrella de nuestras bodegas, es uno de nuestro jamón que mas demandan nuestros clientes, gozando de una gran calidad.

Paleta elaborada de forma artesanal y curado al natural en la Sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas, procedente de cerdos de raza ibérica certificados, criado en libertad y engordado, durante la montanera, con bellotas y pastos.

De 12 a 24 meses de curación aproximadamente



PALETA IBÉRICA DE CEBO CAMPO

Paleta elaborada de forma artesanal y curado al natural en la Sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas procedente de cerdos de raza ibérica certificados, criado en libertad y engordado fundamentalmente con cereales y leguminosas.

De 10 a 16 meses de curación Aproximadamente.