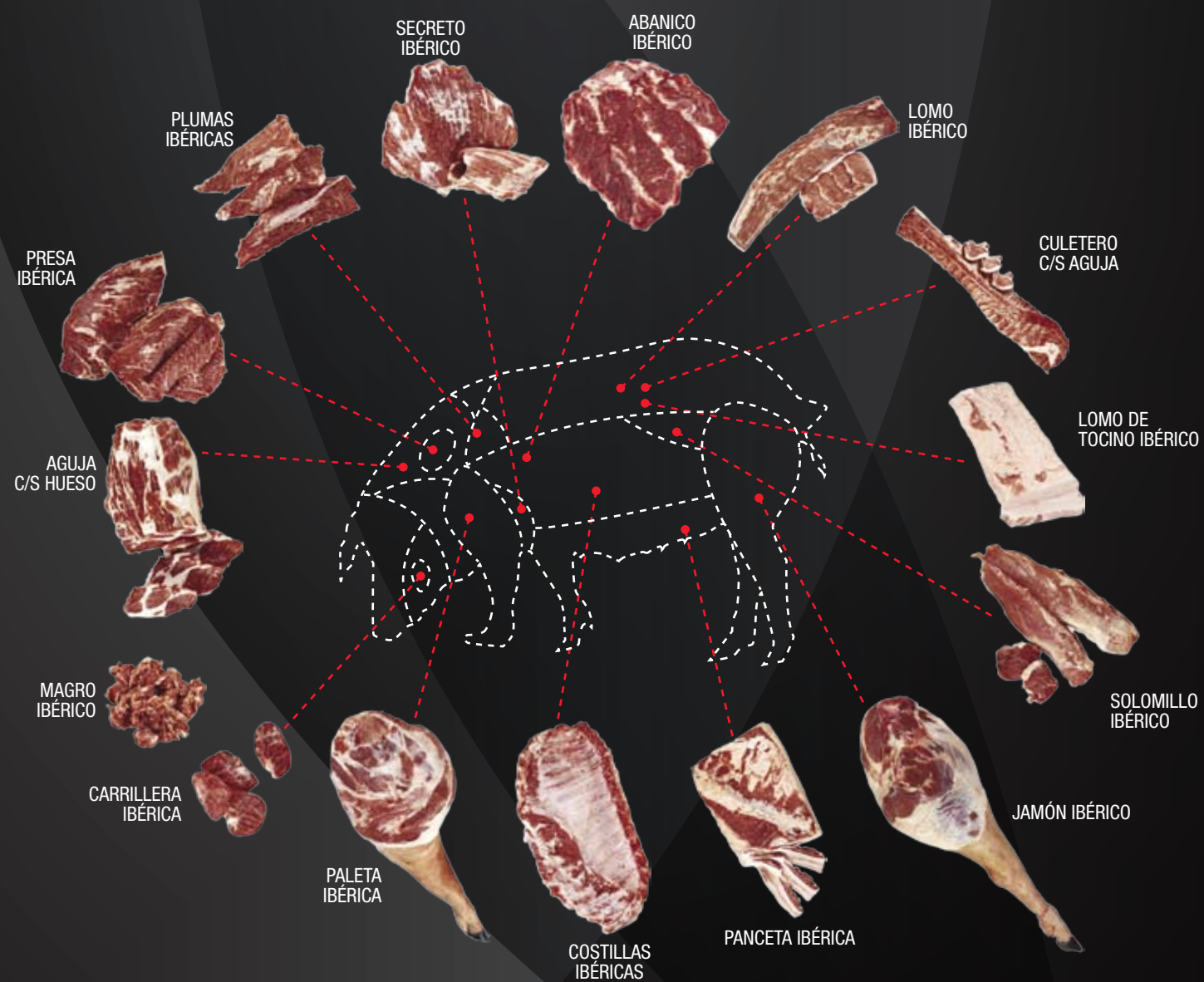


# Despiece Cerdo Ibérico



montesano

Producto de Extremadura

Ctra. Nacional 435, Km 234  
06380 Jerez de los Caballeros, Badajoz  
Tel. 924 750 221  
Fax 924 750 506

www.montesano.es  
info@montesano.es



montesano

Producto de Extremadura

## Catálogo de productos



**M**ontesano Extremadura, S.A., nace en el epicentro, de la dehesa extremeña, cuna de la cabaña del cerdo ibérico, en Jerez de los Caballeros (Badajoz) dónde la experiencia adquirida en la aplicación de tecnologías punteras se une a la tradición ibérica y a las condiciones óptimas de su ubicación. Es un complejo cárnico, compuesto por matadero, secadero y fábrica de jamones y embutidos ibéricos, en el se desarrolla la fabricación de los productos derivados del cerdo ibérico de alta calidad, disponiendo para ello de unas instalaciones de 13.500 m<sup>2</sup> compartimentadas en las diferentes secciones como matadero, sala de despiece, cámaras frigoríficas y de congelación, elaboración y secaderos, con una capacidad para 400.000 piezas de ibérico. Estas instalaciones hacen de Montesano una de las fábricas más completas de la industria del cerdo ibérico.

Sus instalaciones están homologadas por la Unión Europea, China, Japón, Corea del Sur, Argentina, Brasil, México y Chile, Australia, Nueva Zelanda y Cabo verde, algunos de los mercados más exigentes del mundo en materia de seguridad alimenticia.

Desde un principio, se ha tomado como estandarte, el Jamón Ibérico de Bellota con Denominación de Origen Dehesa de Extremadura un manjar reconocido mundialmente.

Los jamones y embutidos de Montesano Extremadura son el fruto de un esfuerzo de tradición familiar y de adecuación a las nuevas tecnologías y exigencias en materia de nutrición y de higiene alimenticia. Ofrecemos unos embutidos de altísima calidad, con unas cualidades organolépticas en las que, se unen la cría extensiva y la alimentación con pasto y bellotas, otorgándoles un aroma, textura y sabor inigualables. Nuestra máxima exigencia radica en el control genético del cerdo ibérico y de su manejo y alimentación, hasta su sacrificio. La proximidad de las dehesas hace que el cerdo llegue sin estrés alguno y una vez sacrificado, nuestra cadena de frío, hace que los productos tengan el enfriamiento post mortem adecuado y nuestros modernos y amplios secaderos hacen que el resultado final esté garantizado.

Los productos de Montesano Extremadura, cumplen con la Norma de Calidad de Jamones, Paletas y Lomo de Cerdo Ibérico españolas.



# Jamones

## Jamones Ibéricos

Ref. 31110  
1 Ud./caja  
7,5 Kg/pieza



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. EXTREMADURA

Ref. 31105  
1 Ud./caja  
8 Kg/pieza



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA RESERVA

Ref. 31155  
1 Ud./caja  
7,5 Kg/pieza



JAMÓN IBÉRICO

Ref. 31267  
1 Ud./caja  
5 Kg/pieza



PALETA IBÉRICA DE BELLOTA D.O. EXTREMADURA

Ref. 31268  
1 Ud./caja  
5 Kg/pieza



PALETA IBÉRICA DE BELLOTA RESERVA

Ref. 31270  
1 Ud./caja  
4,5 Kg/pieza



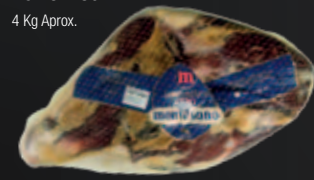
PALETA IBÉRICA

Ref. 31170  
2 Uds./caja  
4 Kg/pieza



CENTRO JAMÓN IBÉRICO BELLOTA RESERVA

Ref. 31180  
4 Kg Aprox.



CENTRO JAMÓN IBÉRICO

Ref. 31275  
2,5 Kg/pieza



CENTRO PALETA IBÉRICA

## Jamones Serranos

Ref. 31190  
1 Ud./caja  
7,5 Kg/pieza



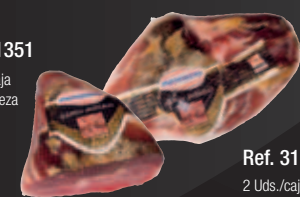
JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

Ref. 31200  
1 Ud./caja  
7,5 Kg/pieza



JAMÓN SERRANO RESERVA

Ref. 31351  
4 Uds./caja  
2,2 Kg/pieza



CENTRO DE JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA ENTERO/MITADES

Ref. 31340  
2 Uds./caja  
2 Kg/pieza



CENTRO JAMÓN CURADO ENTERO/MITADES

Ref. 31360  
4 Uds./caja  
2 Kg/pieza



MEDIO CENTRO JAMÓN CURADO "MÁXIMO RENDIMIENTO"

# Embutidos curados

## Ibéricos

Ref. 32215  
2 Uds./ata  
2,5 Kg/ata



LATA LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

Ref. 32127  
6 Uds./caja  
1,1 Kg/pieza



LOMO IBÉRICO DE BELLOTA ENTERO/MITADES

Ref. 32115  
6 Uds./caja  
1,2 Kg/pieza



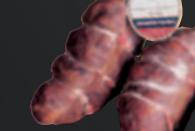
LOMO IBÉRICO DE CEBO ENTERO/MITADES

Ref. 32118  
12 Uds./caja  
0,40 Kg/pieza



LOMITOS IBÉRICOS

Ref. 32116  
6 Uds./caja  
0,7 Kg/pieza



MORCÓN IBÉRICO

Ref. 32845  
6 Uds./caja  
1,1 Kg/pieza



SALCHICHÓN IBÉRICO ENTERO/MITADES

Ref. 32110  
6 Uds./caja  
1,1 Kg/pieza



CHORIZO IBÉRICO ENTERO/MITADES

Ref. 32847  
8 Uds./caja  
0,55 Kg/pieza



FUET IBÉRICO

Ref. 32109  
8 Uds./caja  
0,55 Kg/pieza



SOBRASADA IBÉRICA VELA

Ref. 32111  
12 Uds./caja  
0,25 Kg/pieza



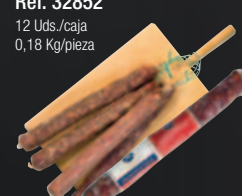
CHORIZO/SALCHICHÓN SARTA IBÉRICO

Ref. 32112



PALETA IBÉRICA

Ref. 32852  
12 Uds./caja  
0,18 Kg/pieza



LOMO IBÉRICO BELLOTA EXTRA

Ref. 32117  
12 Uds./caja  
500 g/pieza



SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

## Loncheados Ibéricos

Ref. 51.150  
20 uds/caja 100gr/ud



JAMÓN IBÉRICO

Ref. 51.275  
20 uds/caja 100gr/ud



PALETA IBÉRICA

Ref. 52.115  
20 uds/caja 100gr/ud



LOMO IBÉRICO BELLOTA EXTRA

Ref. 52.845  
20 uds/caja 100gr/ud



SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

Ref. 52.110  
20 uds/caja 100gr/ud



CHORIZO IBÉRICO

Ref. 31.152  
500 g. Ud.



JAMÓN IBÉRICO

Ref. 51.277  
500 g. Ud.



PALETA IBÉRICA

Ref. 52.109  
500 g. Ud.



CHORIZO IBÉRICO EXTRA

Ref. 52.844  
500 g. Ud.



SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA