



## Carnes frescas de Ibérico

*L*a carne del Ibérico es de sabor delicado, dulce y poco salado, de aroma agradable y característico, de textura poco fibrosa y de alto rendimiento.

Sus grasas entreveradas son tuertas aromáticas y de grato sabor. Son magníficas para preparar a la parrilla, al horno, a la plancha o en guisos.



Solomillo



Secreto



Tira de lomo



Pluma



Cinta de Lomo



Cabeza de lomo



Presa Paleta



Carrillera



Costillas

## Envasados de Ibérico



*M*anteniendo la misma calidad que en fresco, utilizamos las últimas tecnologías en el proceso de congelado, conservando todas sus propiedades con el valor añadido de la durabilidad y la facilidad de almacenamiento.

## Precocinados de Ibérico



*P*artiendo de nuestras selectas carnes de cerdo Ibérico, ofrecemos una variada carta de precocinados, empleando solo materias primas de primera calidad. Condimentados con especias naturales que le confieren un sabor exquisito, propio de nuestra cocina tradicional, manteniendo su carácter artesanal y casero. Sus recetas nos devuelven al auténtico sabor casero tradicional.

Para los paladares más exigentes

## La alimentación

Las bellotas de las encinas, alcornoques y quejigos, son el alimento principal del cerdo ibérico. Durante la montanera, el cerdo ibérico campea libremente por la dehesa en busca de bellotas y hierbas naturales de las que se alimenta. Esta alimentación natural proporciona a las carnes Ibéricas el sabor característico y fundamental de su calidad.



## Calidad de principio a fin

En nuestras avanzadas instalaciones ubicadas en la Sierra de Jabugo, la carne obtenida conserva todas sus propiedades de frescura y textura, gracias al proceso de selección y esmerado despiece por las expertas manos de nuestros maestros carniceros.



© Prohibida la reproducción total o parcial. Derechos reservados. Fotografía y diseño Avance Creativo, S.L. tel/fax.: 954 129 606 - 653 94 97 26

Nuestro objetivo es llevar al consumidor final un inigualable producto, con todas las garantías, que le asegure que se encuentra ante un producto de excelente calidad, para lo cual realizamos los más estrictos controles tanto en las explotaciones ganaderas como en todas las fases de obtención y elaboración.



### OFICINA:

C/ Olivo, 24, 21230 Cortegana (Huelva)  
Tlf. 959 131 717  
Fax: 959 131 714

### TIENDAS:

#### HUELVA:

- Avda. Guatamala, 24
- Tlf. 959 271805
- Alanís de la Sierra, II
- Tlf. 959 222893
- Avda. San Antonio, 51
- Tlf. 959 263955
- Avda. Cristóbal Colón, 99
- Tlf. 959 247385
- Montevideo, 45
- Tlf. 959 153899
- Hernán Cortés, 6
- Tlf. 959 262860
- Virgen de Guadalupe, 10 bajo
- Tlf. 959 270248
- C. Berdigón, 35

#### ALJARAQUE:

- Antonio Ponce, 5
- Tlf. 959 316802

#### ROCIANA:

- La Fuente, 23,
- Tlf. 959 417233

#### TRIGUEROS:

- Plaza Constitución, 2
- Tlf. 959 306708

#### CARTAYA:

- La Plaza, 58
- Tlf. 959 392164

#### LEPE:

- Iglesia, 54
- Tlf. 959 382588
- Avda. Diputación, 14
- Tlf. 959 384505

info@laserraniadejabugo.com  
www.laserraniadejabugo.com

*Carnes Ibéricas, Calidad Natural*

#### ISLA CRISTINA:

- Avda. de España, 67
- Tlf. 959 332189
- Centro Comercial Isla Cristina
- Tlf. 959 332799

#### AYAMONTE:

- Paseo de la Ribera, 2
- Tlf. 959 471256

#### LA ANTILLA:

- Edif. la Retama, C/Espátula, 37
- Tlf. 959 481542

#### POZO DEL CAMINO:

- Carretera, 83
- Tlf. 959 344328

#### VILLABLANCA

- C. Ctra de Lepe km0 nº4
- Tlf. 959 34 02 42

#### ALMACENES:

- Polg. Ind. El Pontón Parcela, II
- 21230 Cortegana (Huelva)
- Tlf. 959 13 14 87
- Fax 959 13 28 98

Con la Garantía de Calidad

