



Carnes frescas de Ibérico

La 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 untuosas 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



Presas Paleta



Carrillera



Costillas

Envasados de Ibérico



Manteniendo 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



Partiendo 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 hiervas naturales de las que se alimenta. Esta alimentación natural proporciona a las carnes Ibéricas el veteado característico y fundamental de su calidad.



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.



Calidad de principio a fin

En nuestras avanzadas instalaciones ubicada 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.: 954 129 606 - 653 94 97 26

OFICINA:

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

TIENDAS:

HUELVA:
- Avda. Guatemala, 24
Tlf. 959 271805
- Alanís de la Sierra, 11
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

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, 113
21230 Cortegana (Huelva)
Tlf. 959 13 14 87
Fax 959 13 28 98

Con la Garantía de Calidad



Carnes Ibéricas, Calidad Natural

