



*Catálogo*



# *Pata Negra*

## *Bellota 100% Ibérico*

Jamón de Bellota 100% Ibérico

Paleta de Bellota 100% Ibérica



# *Selección*

## *Bellota*

Jamón de Bellota Ibérico

Paleta de Bellota Ibérica

Caña de Lomo de Bellota Ibérico

Chorizo Ibérico de Bellota

Chorizo Ibérico de Bellota Picante

Salchichón Ibérico de Bellota



# *Selección*

## *Cebo*

Jamón de Cebo Ibérico

Paleta de Cebo Ibérica

Caña de Lomo de Cebo Ibérico

Chorizo Ibérico

Salchichón Ibérico

Morcilla Ibérica

Panceta Ibérica

Surtidos Ibéricos

Bocadillos Ibéricos

# Presentaciones Especiales y Complementos



*Selección*  
— Julián Martín —

*Accesorios*

*Productos de Bellota*  
*100% Ibéricas*





**PRESENTACIONES**

**Jamón de Cebo Ibérico**

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

EL JAMÓN IBÉRICO ES EL REY DE LOS DERIVADOS DEL CERDO IBÉRICO. EL JAMÓN DE CEBO IBÉRICO JULIÁN MARTÍN ES POR LA CUIDADOSA SELECCIÓN DE LOS MEJORES CRUCES DE RAZAS DEL TRONCO IBÉRICO, SU ALIMENTACIÓN BASADA EstrictAMENTE EN PRODUCTOS NATURALES Y TODO EL CUIDADO PUESTO EN SU PRODUCCIÓN, UN PRODUCTO ÚNICO QUE DEJARÁ UNA IMPRESIÓN IMBORRABLE EN SU PALADAR.

**Descripción Técnica:**

Jamón, es el producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración. Procede de Cerdos Ibéricos con al menos un 50% de porcentaje genético, obtenido de cruces de razas ibéricas, sacrificados con 10 meses como mínimo de vida y peso canal mínimo de 115 kg, que han sido alimentados con piensos, constituidos de cereales y leguminosas.

**Tiempo de Elaboración:**

PESO PIEZAS	TIEMPO ELABORACIÓN
≥ 7 kg	MÍNIMO 730 Días

**Ingredientes:**

Jamón de Cerdo Ibérico, sal, conservadores (E-252 y E-250)

1



2



3



4



## Jamón de Cebo Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

Presentaciones:

1. Jamón de Cebo Ibérico Entero
2. Jamón de Cebo Ibérico Deshuesado
3. 100 g de Jamón de Cebo Ibérico Loncheado
4. Bloc de Jamón de Cebo Ibérico



Caja 1 Unidad:  
Medidas: 75x23x15 cm

Caja 2 Unidades:  
Medidas: 85x23x16 cm

Caja 4 Unidades:  
Medidas: 85x34x18 cm

\* Etiquetados Individualmente  
\*\* Conservar en lugar fresco y seco

# Jamón de Cebo Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

## 1. Jamón de Cebo Ibérico Entero

Entrega:

- A. Funda de Algodón
- B. Sin Envasar

Formatos Entrega:

- Caja 1 Unidad
- Caja 2 Unidades
- Caja 4 Unidades



Caja 2 Unidades:

Medidas: 48x25x16 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Jamón de Cebo Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

2. Jamón de Cebo  
Ibérico Deshuesado

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 2 Unidades



Jamón de Cebo Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

3. 100 g de Jamón  
de Cebo Ibérico  
Loncheado

Entrega:

A. Estuche de Cartón con  
Sobre Envasado al Vacío de  
100 g de Jamón de Cebo  
Ibérico Loncheado a Máquina

B. Sobre de 100 g de Jamón  
de Cebo Ibérico Cortado a  
Cuchillo (Horeca)

Formatos Entrega:  
Cajas 15 Sobres

Cajas 15 Sobres:  
Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco





Bloc 250 g Caja 12 Unidades:  
Medidas: 29x20,5x10,5 cm

Bloc 500 g Caja 6 Unidades:  
Medidas: 29x20,5x10,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Jamón de Cebo Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

#### 4. Bloc de Jamón de Cebo Ibérico

Entrega:

- A. Bloc de 250 g
- B. Bloc de 500 g

Formatos Entrega:

- Bloc 250 g Caja 12 Unidades
- Bloc 500 g Caja 6 Unidades



PRESENTACIONES

Paleta de Cebo Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

LA PALETA DE CEBO IBÉRICA, POR SU TAMAÑO MENOR QUE EL JAMÓN IBÉRICO, OFRECE UNAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SIMILARES PERO NO IDÉNTICAS A LAS DEL REY DE LOS IBÉRICOS. TIENE MUCHOS APASIONADOS PUES SUS SABORES SON MÁS INTENSOS QUE LOS DEL JAMÓN; AUNQUE AL SER MÁS BREVE SU CURACIÓN OFRECE UNA MENOR "PALETA" DE SABORES Y AROMAS. LOS QUE SE INTENSIFICAN A PARTIR DE LOS 24 MESES.

Descripción Técnica:

Paleta, es el producto elaborado con la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humeral hasta la húmero radial, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración. Procede de Cerdos ibérico con al menos un 50% de porcentaje genético, obtenido de cruces de razas ibéricas, sacrificados con 10 meses como mínimo de vida y peso canal mínimo de 115 Kg, que han sido alimentados con piensos, constituidos de cereales y leguminosas.

Tiempo de Elaboración:

PESO PIEZAS	TIEMPO ELABORACIÓN
≥ 4 kg	MÍNIMO 365 DÍAS

Ingredientes:

Paleta de Cerdo Ibérico, sal, conservadores (E-252 y E-250)

1



2



3



## Paleta de Cebo Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

Presentaciones:

1. Paleta de Cebo Ibérica Entera
2. Paleta de Cebo Ibérica Deshuesada
3. 100 g de Paleta de Cebo Ibérica Loncheada



Caja 1 Unidad:  
Medidas: 75x23x9,5 cm

Caja 2 Unidades:  
Medidas: 85x23x16 cm

Caja 4 Unidades:  
Medidas: 85x34x18 cm

\* Etiquetados Individualmente  
\*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Paleta de Cebo Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

### 1. Paleta de Cebo Ibérica Entera

Entrega:

- A. Funda de Algodón
- B. Sin Envasar

Formatos Entrega:

- Caja 1 Unidad
- Caja 2 Unidades
- Caja 4 Unidades



Caja 2 Unidades:  
Medidas: 35x26x16 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Paleta de Cebo Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

### 2. Paleta de Cebo Ibérica Deshuesada

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 2 Unidades



Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Paleta de Cebo Ibérica  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

3. 100 g de Paleta  
de Cebo Ibérica  
Loncheada

Entrega:

A. Estuche de Cartón con  
Sobre Envasado al Vacío  
de 100 g de Paleta de Cebo  
Ibérica Loncheada a Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres



PRESENTACIONES

## Caña de Lomo de Cebo Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

LA CAÑA DE LOMO DE CEBO IBÉRICO ES UN CLÁSICO DE LOS SABORES MÁS ARRAIGADOS EN LA CULTURA DE NUESTRO PAÍS. ADEMÁS DE SU EXTRAORDINARIO SABOR, FRUTO DE UN ADOBO PROPIO FAMILIA MARTÍN DESDE HACE MÁS DE 60 AÑOS, LA IMAGEN DE SUS FINAS LONCHAS LUCIENDO UN NOTABLE VETEADO FORMA PARTE DEL IMAGINARIO DE LAS CELEBRACIONES EN LAS MEJORES MESAS.

### Descripción Técnica:

Caña de lomo, es el producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.

Procede de Cerdo ibéricos con al menos un 50% de porcentaje genético, obtenido de cruces de razas ibéricas, sacrificados con 10 meses como mínimo de vida y peso canal mínimo de 115 Kg, que han sido alimentados con piensos, constituidos de cereales y leguminosas.

### Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN

MÍNIMO 70 DÍAS

### Ingredientes:

Lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, dextrosa, lactosa, dextrina, proteína de soja, proteínas de leche, antioxidantes ( E-301; E-300), conservadores (E-250, E-252).

1



2



3



## Caña de Lomo de Cebo Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

### Presentaciones:

- 1. Caña de Lomo de Cebo Ibérico Pieza Entera
- 2. Media Pieza de Caña de Lomo de Cebo Ibérico
- 3. 100 g Caña de Lomo de Cebo Ibérico Loncheada





Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 70x22x14 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Caña de Lomo  
de Cebo Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

### 1. Caña de Lomo de Cebo Ibérico Pieza Entera

Entrega:

- A. Envasado al Vacío
- B. Sin Envasar

Formatos Entrega:

- Caja 6 Kg
- Caja 10 Kg



Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 70x22x14 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Caña de Lomo  
de Cebo Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

## 2. Media Pieza de Caña de Lomo de Cebo Ibérico

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg

Caja 10 Kg



Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Caña de Lomo  
de Cebo Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

3. 100 g de Caña de  
Lomo de Cebo Ibérico  
Loncheada

Entrega:

A. Estuche de Cartón con  
Sobre Envasado al Vacío de  
100 g de Caña de Lomo de  
Cebo Ibérico Loncheada a  
Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres

PRESENTACIONES

## Chorizo Ibérico

EL CHORIZO IBÉRICO JULIÁN MARTÍN, SE ELABORA CON CARNES DE PRIMERA CALIDAD. ADemás DEL ADOBO TRADICIONAL A BASE DE PIMENTÓN Y ESPECIAS, MADURA EN BODEGA AL MENOS DURANTE 3 MESES, POR LO QUE BRINDA UN AROMA INTENSO E INCONFUNDIBLE AL CONSUMIDOR.



## PRESENTACIONES



## Chorizo Ibérico

Presentaciones:

1. Chorizo Ibérico Cular  
Pieza Entera
2. Media Pieza de  
Chorizo Ibérico Cular
3. Chorizo Ibérico Pieza  
Entera
4. 100 g de Chorizo  
Ibérico Loncheado
5. Chorizo Ibérico Velita
6. Chorizo Ibérico  
Longaniza

A



Caja 6 Kg:

Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:

Medidas: 73x23x15 cm

\* Etiquetados Individualmente

\*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Chorizo Ibérico

### 1. Chorizo Ibérico Cular Pieza Entera

Entrega:

A. Envasado al Vacío

B. Sin Envasar

#### Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa cular que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

#### Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, dextrosa, lactosa, dextrina, proteína de soja, proteínas de leche, antioxidantes (E-300, E-301), conservadores (E-252, E-250)

#### Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN

MÍNIMO 3 MESES

PRESENTACIONES



Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 73x23x15 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Chorizo Ibérico

### 2. Media Pieza Chorizo Ibérico Cular

Entrega:

A. Envasado al Vacío

#### Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa cular que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

#### Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, dextrosa, lactosa, dextrina, proteína de soja, proteínas de leche, antioxidantes (E-300, E-301), conservadores (E-252,E-250)

#### Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
MÍNIMO 3 MESES

## PRESENTACIONES



Caja 6 Kg:  
Medidas: 48x25x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 47X24X14,8 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Chorizo Ibérico

### 3. Chorizo Ibérico Pieza Entera

Entrega:

- A. Envasado al Vacío
- B. Sin Envasar

#### Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en colágeno que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

#### Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, especias, lactosa, dextrina, estabilizador (E-450iii), proteínas de leche, azúcar, dextrosa, antioxidante (E-316), conservadores (E-252, E-250). Puede contener trazas de proteína de soja.

#### Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
MÍNIMO 2 MESES

## PRESENTACIONES



A



### Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Chorizo Ibérico

### 4. 100 g de Chorizo Ibérico Loncheado

#### Entrega:

A. Estuche de Cartón con Sobre Envasado al Vacío de 100 g de Chorizo Ibérico Loncheado a Máquina

#### Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres

#### Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en colágeno que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

#### Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, especias, lactosa, dextrina, estabilizador (E-450iii), proteínas de leche, azúcar, dextrosa, antioxidante (E-316), conservadores (E-252, E-250). Puede contener trazas de proteína de soja.

PRESENTACIONES



Caja 20 Unidades:

Medidas: 56X32,5X21,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Chorizo Ibérico

5. Chorizo Ibérico  
Velita

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en colágeno que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, especias, lactosa, dextrina, estabilizador (E-450iii), proteínas de leche, azúcar, dextrosa, antioxidante (E-316), conservadores (E-252,E-250), Puede contener trazas de proteína de soja.

Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
MÍNIMO 45 DÍAS

PRESENTACIONES



Caja 6 Kg:  
Medidas: 45x26x19 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 42,5X25,4X17,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Chorizo Ibérico

6. Chorizo Ibérico Longaniza

Entrega:

- A. Envasado al Vacío
- B. Sin Envasar

Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en colágeno que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
MÍNIMO 45 DÍAS

PRESENTACIONES

## Salchichón Ibérico

EL SALCHICHÓN IBÉRICO SE ELABORA CON CARNES DE PRIMERA CALIDAD. SU ADOBO INCORPORA AJO, PIMIENTA Y ESPECIAS NATURALES Y ES CURADO DURANTE APROXIMADAMENTE 3 MESES SIGUIENDO LOS PROCESOS TRADICIONALES DE GUIJUELO.



PRESENTACIONES



## Salchichón Ibérico

Presentaciones:

1. Salchichón Ibérico Cular Pieza Entera

2. Media Pieza de Salchichón Cular Ibérico

3. Salchichón Ibérico Pieza Entera

4. 100 g de Salchichón Ibérico Loncheado

5. Salchichón Ibérico Velita





Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 73x23x15 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Salchichón Ibérico

1. Salchichón Ibérico  
Cular Pieza Entera

Entrega:

- A. Envasado al Vacío
- B. Sin Envasar

Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa cular que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, lactosa, especias, dextrosa, dextrina, leche en polvo, proteína de soja, proteínas de leche, antioxidante (E-301), colorante (E-120), conservadores (E-252,E-250).

Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
MÍNIMO 3 MESES

PRESENTACIONES



Caja 6 Kg:

Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:

Medidas: 73x23x15 cm

\* Etiquetados Individualmente

\*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Salchichón Ibérico

### 2. Media Pieza de Salchichón Ibérico

Entrega:

A. Envasado al Vacío

#### Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa cular que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

#### Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, lactosa, especias, dextrosa, dextrina, leche en polvo, proteína de soja, proteínas de leche, antioxidante (E-301), colorante (E-120), conservadores (E-252,E-250).

#### Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN

MÍNIMO 3 MESES

PRESENTACIONES



Caja 6 Kg:  
Medidas: 48x25x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 47X24X14,8 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Salchichón Ibérico

### 3. Salchichón Ibérico Pieza Entera

Entrega:

- A. Envasado al Vacío
- B. Sin Envasar

#### Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en colágeno, que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

#### Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, dextrina, especias, proteína de soja, azúcar, dextrosa, lactosa, proteínas de leche, antioxidantes (E-301, E-33liii), colorante (E-120), conservadores (E-252,E-250)

#### Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
MÍNIMO 2 MESES

## PRESENTACIONES



A



Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

\* Etiquetados Individualmente

\*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Salchichón Ibérico

### 4. 100 g de Salchichón Ibérico Loncheado

Entrega:

A. Estuche de Cartón con Sobre Envasado al Vacío de 100 g de Salchichón Ibérico Loncheado a Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres

Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en colágeno, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, dextrina, especias, proteína de soja, azúcar, dextrosa, lactosa, proteínas de leche, antioxidantes (E-301, E-331iii), colorante (E-120), conservadores (E-252,E-250)

PRESENTACIONES



Caja 20 Unidades:  
Medidas: 56X32,5X21,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Salchichón Ibérico

### 5. Salchichón Ibérico Velita

Entrega:

A. Envasado al Vacío

#### Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en colágeno, que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

#### Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, lactosa, especias, proteínas de leche, azúcar, dextrosa, dextrina, proteína de soja, antioxidantes (E-301, E-33liii), colorante (E-120), conservadores (E-252,E-250)

#### Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
MÍNIMO 45 DÍAS

## PRESENTACIONES



## PRESENTACIONES

## Morcilla Ibérica

LA MORCILLA IBÉRICA JULIÁN MARTÍN ES UNO DE NUESTROS PRODUCTOS MÁS CARACTERÍSTICOS. SE DIFERENCIA DE LA MAYORÍA DE MORCILLAS TRADICIONALES EN QUE ADEMÁS DE LA SANGRE DESHIDRATADA Y EL ADOBO, INCORPORA UNA BUENA PROPORCIÓN DE CARNES ESCOGIDAS PARA CONFERIRLE UNA TEXTURA MUY ORIGINAL. TANTO COMO SU SABOR.

## Descripción Técnica:

EMBUTIDO CURADO ELABORADO CON UNA MEZCLA DE CARNE Y GRASA DE CERDO IBÉRICO, ADICIONADA DE SAL, ESPECIAS Y ADITIVOS, AMASADA Y EMBUTIDA EN COLÁGENO, QUE HA SUFRIDO UN PROCESO DE MADURACIÓN-DESECACIÓN QUE LE ASEGURA UNA BUENA ESTABILIDAD, ASÍ COMO OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS.

## Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
MÍNIMO 70 DÍAS

## Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, glóbulos rojos en polvo, proteína de soja, lactosa, proteínas de leche, antioxidante (E-321), conservadores (E-252, E-250)

1



## Morcilla Ibérica

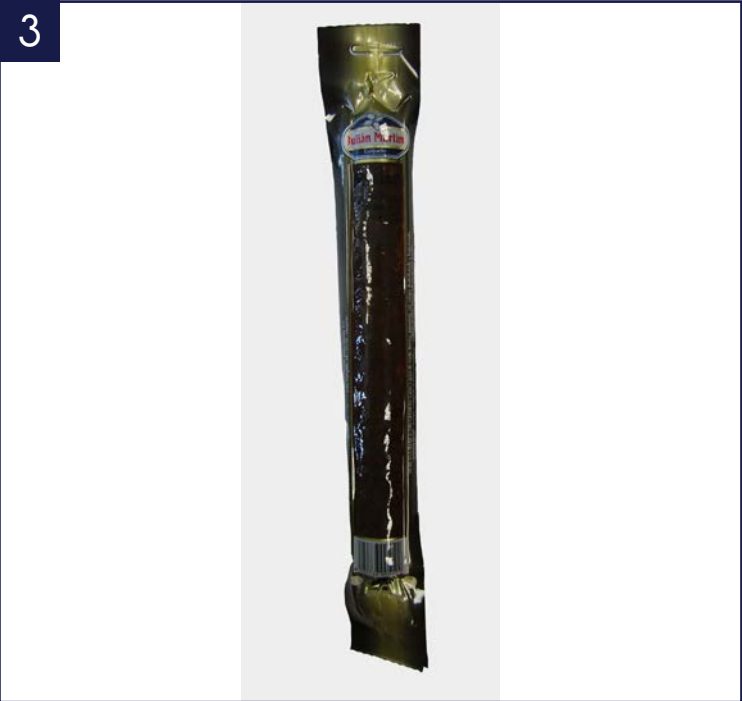
Presentaciones:

1. Morcilla Ibérica  
Pieza Entera
2. 100 g de Morcilla  
Ibérica Loncheada
3. Morcilla Ibérica Velita

2



3





Caja 6 Kg:  
Medidas: 47x22x14 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 42,5X25,4X17,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Morcilla Ibérica

1. Morcilla Ibérica  
Pieza Entera

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg

Caja 10 Kg



Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Morcilla Ibérica

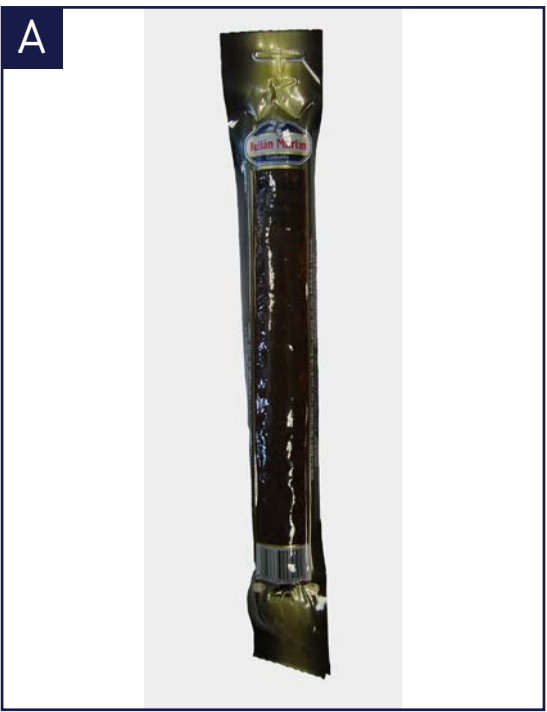
2. 100 g de Morcilla Ibérica Loncheada

Entrega:

A. Estuche de Cartón con Sobre Envasado al Vacío de 100 g de Morcilla Ibérica Loncheada a Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres



Caja 20 Unidades:

Medidas: 56X32,5X21,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Morcilla Ibérica

3. Morcilla Ibérica Velita

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 20 Unidades



PRESENTACIONES

Panceta Ibérica

LA PANCETA IBÉRICA ES UNO DE LOS CORTES CLÁSICOS MÁS TRADICIONALES EN LA CULTURA GASTRONÓMICA IBÉRICA. NUESTRO PRODUCTO ESTÁ DISPONIBLE ADOBADO, FRUTO DE UNA COMBINACIÓN DE ESPECIAS PROPIA FAMILIA MARTÍN, Y SALADO, PARA DISFRUTARLA EN ELABORACIONES DE COCINA O SIMPLEMENTE A LA PLANCHA O A LA BRASA.

Descripción Técnica:

Tejido subcutáneo con piel, obtenido del despiece de la canal del cerdo, de la región ventral.

Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
20 Días

Ingredientes:

Panceta de cerdo ibérico, sal, lactosa, antioxidante E-331. Conservantes: E-222, E-250. Puede contener trazas de proteínas de soja y de proteínas de leche.



1



2



3



## Panceta Ibérica

Presentaciones:

- 1. Panceta Ibérica Pieza Entera Adobada
- 2. Panceta Ibérica Salada Pieza Entera
- 3. 100 g de Panceta Ibérica Loncheada



Caja 6 Kg:

Medidas: 45X22,5X16,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Panceta Ibérica

1. Panceta Ibérica  
Adobada Pieza  
Entera

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg



Caja 6 Kg:  
Medidas: 45X22,5X16,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Panceta Ibérica

2. Panceta Ibérica  
Salada Pieza  
Entera

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg

PRESENTACIONES



Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Panceta Ibérica

3. 100 g de Panceta Ibérica Loncheada

Entrega:

A. Estuche de Cartón con Sobre Envasado al Vacío de 100 g de Panceta Ibérica Loncheada a Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres

PRESENTACIONES



Cajas 15 Sobres:  
Medidas: 37,5X28X17,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Loncheado Surtido Ibérico

Loncheado en Surtido  
Ibérico 300 g

Entrega:

Estuche de Cartón con Sobre  
Envasado al Vacío de 300 g  
con Jamón de Cebo Ibérico,  
Caña de Lomo de Cebo  
Ibérico, Chorizo Ibérico y  
Salchichón Ibérico

Formatos Entrega:  
Cajas 15 Sobres

A



Cajas 15 Sobres:

Medidas: 37,5X28X17,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Loncheado Surtido Ibérico

### Loncheado en Surtido Ibérico 220 g

Entrega:

Estuche de Cartón con Sobre  
Envasado al Vacío de 220 g  
con Caña de Lomo de Cebo  
Ibérico, Chorizo Ibérico y  
Salchichón Ibérico

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres



Cajas 40 Unidades:  
Medidas: 28.5x20.5x12,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

# Bocadillos Ibéricos

## Loncheado en Bocadillos Ibéricos 40 g

Entrega:

A. Sobre Envasado al Vacío de 40 g de Paleta de Cebo Ibérica Loncheada a Máquina

B. Sobre Envasado al Vacío de 40 g de Caña de Lomo de Cebo Ibérico Loncheado a Máquina

C. Sobre Envasado al Vacío de 40 g de Chorizo Ibérico Loncheado a Máquina

D. Sobre Envasado al Vacío de 40 g de Salchichón Ibérico Loncheado a Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 40 Unidades\*

\*Cualquier combinación entre las distintas variedades



PRESENTACIONES

## Jamón de Bellota Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

EL JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO ES LA ESTRELLA DE LOS PRODUCTOS JULIÁN MARTÍN. ADEMÁS DE TRANSMITIRNOS EL SABOR ÚNICO DE LAS BELLOTAS QUE CONSUME EL CERDO IBÉRICO DURANTE LA MONTANERA, LA CUIDADOSA SELECCIÓN DE LOS MEJORES CRUCES DE RAZAS DEL TRONCO IBÉRICO Y EL CUIDADOSO TRATO QUE RECIBE DURANTE SU CURACIÓN, HACEN DE ESTE PRODUCTO UNA AUTÉNTICA DELICIA PARA EL PALADAR.

### Descripción Técnica:

Jamón, es el producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

Procede de Cerdos ibéricos con un porcentaje genético comprendido entre 75-50% ibérico, obtenido mediante el cruce de razas ibéricas, sacrificados con 14 meses como mínimo de vida y peso canal mínimo de 115 Kg, procedentes de animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario.

### Tiempo de Elaboración:

PESO PIEZAS	TIEMPO ELABORACIÓN
≥ 7 kg	MÍNIMO 730 DÍAS

### Ingredientes:

Jamón de Cerdo Ibérico, sal, conservadores (E-252 y E-250)



1



2



3



# Jamón de Bellota Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

Presentaciones:

1. Jamón de Bellota Ibérico Entero
2. Jamón de Bellota Ibérico Deshuesado
3. 100 g de Jamón de Bellota Ibérico Loncheado



Caja 1 Unidad:  
Medidas: 75x23x15 cm

Caja 2 Unidades:  
Medidas: 85x23x16 cm

Caja 4 Unidades:  
Medidas: 85x34x18 cm

\* Etiquetados Individualmente  
\*\* Conservar en lugar fresco y seco

Jamón de Bellota Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

### 1. Jamón de Bellota Ibérico Entero

Entrega:

- A. Funda de Algodón
- B. Sin Envasar

Formatos Entrega:

- Caja 1 Unidad
- Caja 2 Unidades
- Caja 4 Unidades



Caja 2 Unidades:

Medidas: 48x25x16 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Jamón de Bellota Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

### 2. Jamón de Bellota Ibérico Deshuesado

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 2 Unidades



Cajas 15 Sobres:  
Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Jamón de Bellota Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

3. 100 g de Jamón  
de Bellota Ibérico  
Loncheado

Entrega:

A. Estuche de Cartón con  
Sobre Envasado al Vacío de  
100 g de Jamón de Bellota  
Ibérico Loncheado a Máquina

B. Sobre de 100 g de Jamón  
de Bellota Ibérico Cortado a  
Cuchillo (Horeca)

Formatos Entrega:  
Cajas 15 Sobres



PRESENTACIONES

## Paleta de Bellota Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

LA PALETA DE BELLOTA IBÉRICA, POR SU TAMAÑO MENOR QUE EL JAMÓN, OFRECE UNAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SIMILARES PERO NO IDÉNTICAS A LAS DEL REY DE LOS IBÉRICOS. TIENE MUCHOS APASIONADOS PUES SUS SABORES SON MÁS INTENSOS QUE LOS DEL JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO; AUNQUE AL SER MÁS BREVE SU CURACIÓN OFRECE UNA MENOR "PALETA" DE SABORES Y AROMAS. LOS QUE SE INTENSIFICAN A PARTIR DE LOS 24 MESES.

### Descripción Técnica:

Extremidades anteriores de cerdo ibérico sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado que les asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

### Tiempo de Elaboración:

PESO PIEZAS	TIEMPO ELABORACIÓN
≥ 4 kg	MÍNIMO 365 DÍAS

### Ingredientes:

Paleta de Cerdo Ibérico, sal, conservadores (E-252 y E-250)

1



2



3



## Paleta de Bellota Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

Presentaciones:

1. Paleta de Bellota Ibérica Entera
2. Paleta de Bellota Ibérica Deshuesada
3. 100 g de Paleta de Bellota Ibérica Loncheada



Caja 1 Unidad:  
Medidas: 75x23x9,5 cm

Caja 2 Unidades:  
Medidas: 85x23x16 cm

Caja 4 Unidades:  
Medidas: 85x34x18 cm

\* Etiquetados Individualmente  
\*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Paleta de Bellota Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

### 1. Paleta de Bellota Ibérica Entera

Entrega:

- A. Funda de Algodón
- B. Sin Envasar

Formatos Entrega:

- Caja 1 Unidad
- Caja 2 Unidades
- Caja 4 Unidades



Caja 2 Unidades:  
Medidas: 35x26x16 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Paleta de Bellota Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

### 2. Paleta de Bellota Ibérica Deshuesada

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 2 Unidades





Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Paleta de Bellota Ibérica  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

3. 100 g de Paleta  
de Bellota Ibérica  
Loncheada

Entrega:

A. Estuche de Cartón con  
Sobre Envasado al Vacío de  
100 g de Paleta de Bellota  
Ibérica Loncheada a Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres



PRESENTACIONES

Caña de Lomo de Bellota Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

LA CAÑA DE LOMO DE BELLOTA IBÉRICO ES UN CLÁSICO ENTRE LOS SABORES MÁS ARRAIGADOS EN LA CULTURA DE NUESTRO PAÍS. ADEMÁS DE SU EXTRAORDINARIO SABOR, FRUTO DE UN ADOBO PROPIO FAMILIA MARTÍN DESDE HACE MÁS DE 60 AÑOS, LA IMAGEN DE SUS FINAS LONCHAS LUCIENDO EL VETEADO JUSTO ESTÁ PRESENTE EN LAS MEJORES MESAS Y EN TODAS LAS CELEBRACIONES.

Descripción Técnica:

Es el producto elaborado con el músculo ileoespinal del cerdo ibérico, prácticamente libre de grasa externa, salado, adobado y embutido en colágeno, grapado en un extremo y que ha sufrido un proceso de curación apropiado para conferir al producto unas características organolépticas típicas.

Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN

MÍNIMO 70 DÍAS

Ingredientes:

Lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, dextrosa, lactosa, dextrina, proteína de soja, proteínas de leche, antioxidantes ( E-301; E-300), conservadores (E-250, E-252).

1



2



3



## Caña de Lomo de Bellota Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

Presentaciones:

1. Caña de Lomo de Bellota Ibérico Pieza Entera
2. Media Pieza de Caña de Lomo de Bellota Ibérico
3. 100 g de Caña de Lomo de Bellota Ibérico Loncheado



Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 70x22x14 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Caña de Lomo de  
Bellota Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

1. Caña de Lomo  
de Bellota Ibérico  
Pieza Entera

Entrega:

- A. Envasado al Vacío
- B. Sin Envasar

Formatos Entrega:

- Caja 6 Kg
- Caja 10 Kg



Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 70x22x14 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Caña de Lomo de  
Bellota Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

## 2. Media Pieza de Caña de Lomo de Bellota Ibérico

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg

Caja 10 Kg



Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Caña de Lomo de Bellota Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

3. 100 g de Caña de Lomo de Bellota Ibérico Loncheado

Entrega:

A. Estuche de Cartón con Sobre Envasado al Vacío de 100 g de Caña de Lomo de Bellota Ibérico Loncheada a Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres



## PRESENTACIONES

Chorizo Ibérico  
de Bellota

EL CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA JULIÁN MARTÍN, SE ELABORA CON CARNES DE PRIMERA CALIDAD. ADEMÁS DEL ADOBO TRADICIONAL A BASE DE PIMENTÓN Y ESPECIAS, ESTÁ EMBUTIDO EN TRIPA NATURAL Y MADURADO EN BODEGA AL MENOS DURANTE 3 MESES, POR LO QUE BRINDA UN AROMA DONDE DESTACAN LAS NOTAS QUE PROVIENEN DE LA ALIMENTACIÓN NATURAL A BASE DE BELLOTAS DURANTE LA MONTANERA.

## Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa cular, que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

## Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
--------------------

MÍNIMO 6 MESES
----------------

## Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, dextrosa, lactosa, dextrina, proteína de soja, proteínas de leche, antioxidantes (E-300, E-301), conservadores (E-252, E-250)

1



2



3



## Chorizo Ibérico de Bellota

Presentaciones:

1. Chorizo Ibérico de Bellota  
Pieza Entera
2. Media Pieza de Chorizo  
Ibérico de Bellota
3. 100 g de Chorizo Ibérico de  
Bellota Loncheado





Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 73x23x15 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Chorizo Ibérico de Bellota

1. Chorizo Ibérico de Bellota Pieza Entera

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg

Caja 10 Kg

PRESENTACIONES



Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 73x23x15 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Chorizo Ibérico de Bellota

2. Media Pieza de Chorizo Ibérico de Bellota

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg  
Caja 10 Kg

PRESENTACIONES



Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Chorizo Ibérico de Bellota

3. 100 g de Chorizo Ibérico de Bellota Loncheado

Entrega:

A. Estuche de Cartón con Sobre Envasado al Vacío de 100 g de Chorizo Ibérico de Bellota Loncheado a Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres

PRESENTACIONES



## PRESENTACIONES

## Chorizo Ibérico de Bellota Picante

EL CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA PICANTE JULIÁN MARTÍN, SE ELABORA CON CARNES DE PRIMERA CALIDAD. ADÉMÁS DEL ADOBO TRADICIONAL A BASE DE PIMENTÓN PICANTE Y ESPECIAS, ESTÁ EMBUTIDO EN TRIPA NATURAL Y MADURADO EN BODEGA AL MENOS DURANTE 3 MESES, POR LO OFRECE UN SUAVE TOQUE PICANTE ADEMÁS DEL SABOR DEL MEJOR CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA.

### Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa cular, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

### Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
--------------------

MÍNIMO 6 MESES
----------------

### Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, dextrosa, lactosa, dextrina, proteína de soja, proteínas de leche, conservadores (E-252, E-250).

1



### Chorizo Ibérico de Bellota Picante

Presentaciones:

- 1. Chorizo Ibérico de Bellota Picante Pieza Entera
- 2. Media Pieza Chorizo Ibérico de Bellota Picante

2





Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 73x23x15 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Chorizo Ibérico de Bellota Picante

### 1. Chorizo Ibérico de Bellota Picante Pieza Entera

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg

Caja 10 Kg



Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 73x23x15 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Chorizo Ibérico de Bellota Picante

### 2. Chorizo Ibérico de Bellota Picante Media Pieza

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg

Caja 10 Kg



## PRESENTACIONES

## Salchichón Ibérico de Bellota

EL SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA SE ELABORA CON CARNES DE PRIMERA CALIDAD PROVENIENTES DE CERDOS ALIMENTADOS DE FORMA NATURAL EN BASE A LAS BELLOTAS DURANTE LA MONTANERA. SU ADOBO INCORPORA AJO, PIMIENTA Y ESPECIAS NATURALES Y ES EMBUCHADO EN TRIPA NATURAL (CULAR) Y CURADO DURANTE APROXIMADAMENTE 3 MESES SIGUIENDO LOS PROCESOS TRADICIONALES DE GUIJUELO.

### Descripción Técnica:

Embutido curado elaborado con una mezcla de carne y grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa cular, que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como olor y sabor característicos.

### Tiempo de Elaboración:

TIEMPO ELABORACIÓN
--------------------

MÍNIMO 6 MESES
----------------

### Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, lactosa, especias, dextrosa, dextrina, leche en polvo, proteína de soja, proteínas de leche, antioxidante (E-301), colorante (E-120), conservadores (E-252,E-250).



1



2



3



## Salchichón Ibérico de Bellota

Presentaciones:

1. Salchichón Ibérico de Bellota Pieza Entera
2. Media Pieza de Salchichón Ibérico de Bellota
3. 100 g de Salchichón Ibérico de Bellota Loncheado



Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 73x23x15 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Salchichón Ibérico  
de Bellota

1. Salchichón Ibérico de  
Bellota Pieza Entera

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg

Caja 10 Kg



Caja 6 Kg:  
Medidas: 68x16x15 cm

Caja 10 Kg:  
Medidas: 73x23x15 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

## Salchichón Ibérico de Bellota

### 2. Media Pieza de Salchichón Ibérico de Bellota

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 6 Kg

Caja 10 Kg



Cajas 15 Sobres:

Medidas: 55x25,5x19,5 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

### Salchichón Ibérico de Bellota

3. 100 g de Salchichón Ibérico de Bellota Loncheado

Entrega:

A. Estuche de Cartón con Sobre Envasado al Vacío de 100 g de Salchichón Ibérico de Bellota Loncheado a Máquina

Formatos Entrega:

Cajas 15 Sobres



PRESENTACIONES

## Jamón de Bellota 100% Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

EN EL JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO JULIÁN MARTÍN SE PUEDEN RECONOCER LOS CARACTERES QUE HACEN DE ESTE PRODUCTO LA JOYA DE LA GASTRONOMÍA IBÉRICA. DESDE SU MORFOLOGÍA FRUTO DE LA CUIDADOSA SELECCIÓN GENÉTICA DE NUESTRAS PROPIAS ESTIRPES DE CERDO IBÉRICO HASTA EN SU SABOR Y AROMA FRUTO DE LA MONTANERA EN ALGUNA DE LAS MEJORES DEHESAS DE LA PENINSULA Y SU LENTA MADURACIÓN Y CURADO EN NUESTRAS BODEGAS NATURALES.

### Descripción Técnica:

Extremidades posteriores de cerdo ibérico puro sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado que les asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

### Tiempo de Elaboración:

PESO PIEZAS	TIEMPO ELABORACIÓN
< 7 kg	MÍNIMO 600 DÍAS
≥ 7 kg	MÍNIMO 730 DÍAS

### Ingredientes:

Jamón de Cerdo Ibérico, sal, conservadores (E-252 y E-250)

1



2



3



# Jamón de Bellota 100% Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

## Presentaciones:

- 1. Jamón de Bellota 100% Ibérico Entero
- 2. Jamón de Bellota 100% Ibérico Deshuesado
- 3. 100 g de Jamón de Bellota 100% Ibérico Cortado a Mano



Caja 1 Unidad:  
Medidas: 75x23x15 cm

Caja 2 Unidades:  
Medidas: 85x23x16 cm

Caja 4 Unidades:  
Medidas: 85x34x18 cm

\* Etiquetados Individualmente  
\*\* Conservar en lugar fresco y seco

Jamón de Bellota  
100% Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

### 1. Jamón de Bellota 100% Ibérico Entero

Entrega:

- A. Funda de Algodón
- B. Sin Envasar

Formatos Entrega:

- Caja 1 Unidad
- Caja 2 Unidades
- Caja 4 Unidades



Caja 2 Unidades:  
Medidas: 48x25x16 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Jamón de Bellota  
100% Ibérico  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

2. Jamón de  
Bellota 100% Ibérico  
Deshuesado

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:  
Caja 2 Unidades



A



Cajas 12 Sobres:

Medidas: 37,5X27,5X13 cm

\* Etiquetados Individualmente

\*\* Conservar en lugar fresco y seco

Jamón de Bellota  
100% Ibérico

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

3. 100 g de Jamón de  
Bellota 100% Ibérico  
Cortado a Mano

Entrega:

A. Estuche de Cartón con  
Sobre Envasado al Vacío de  
100 g de Jamón de Bellota  
100% Ibérico Cortado a Mano

Formatos Entrega:

Cajas 12 Sobres

PRESENTACIONES



PRESENTACIONES

## Paleta de Bellota 100% Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

LA PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA JULIÁN MARTÍN, CONCENTRA POR SU MENOR TAMAÑO Y MADURACIÓN EN 24 MESES LOS SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS DEL JAMÓN; AUNQUE AL SER MÁS BREVE SU CURACIÓN OFRECE UNA MENOR PROFUNDIDAD Y VARIEDAD DE SABORES Y AROMAS. POR ESA FUERZA DE SABOR, LA PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA JULIÁN MARTÍN CUENTA CON ADMIRADORES QUE NO LA CAMBIARÍAN NUNCA POR SU HERMANO MAYOR.

### Descripción Técnica:

Extremidades anteriores de cerdo ibérico sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado que les asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

### Tiempo de Elaboración:

PESO PIEZAS	TIEMPO ELABORACIÓN
≥ 4 t	MÍNIMO 365 DÍAS

### Ingredientes:

Paleta de Cerdo Ibérico, sal, conservadores (E-252 y E-250)

1



2



3



4



# Paleta de Bellota 100% Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

## Presentaciones:

- 1. Paleta de Bellota 100% Ibérica Entera
- 2. Paleta de Bellota 100% Ibérica Semideshuesada
- 3. Paleta de Bellota 100% Ibérica Deshuesada
- 4. 100 g de Paleta de Bellota 100% Ibérica Cortada a Mano



Caja 1 Unidad:

Medidas: 75x23x9,5 cm

Caja 2 Unidades:

Medidas: 85x23x16 cm

Caja 4 Unidades:

Medidas: 85x34x18 cm

\* Etiquetados Individualmente

\*\* Conservar en lugar fresco y seco

Paleta de Bellota  
100% Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

1. Paleta de Bellota  
100% Ibérica Entera

Entrega:

A. Funda de Algodón

B. Sin Envasar

Formatos Entrega:

Caja 1 Unidad

Caja 2 Unidades

Caja 4 Unidades



Caja 2 Unidades:  
Medidas: 22,5X90X75 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Paleta de Bellota  
100% Ibérica  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

2. Paleta de Bellota  
100% Ibérica  
Semideshuesada

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:  
Caja 2 Unidades



Caja 2 Unidades:

Medidas: 35x26x16 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Paleta de Bellota  
100% Ibérica  
CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

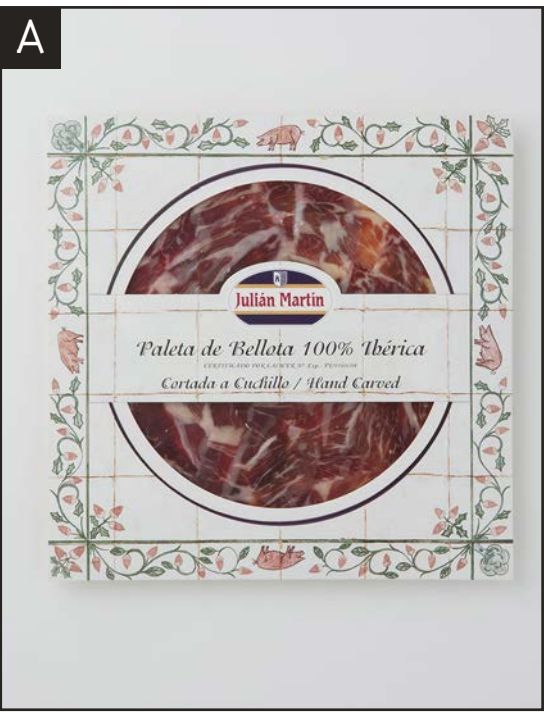
3. Paleta de Bellota  
100% Ibérica  
Deshuesada

Entrega:

A. Envasado al Vacío

Formatos Entrega:

Caja 2 Unidades



Cajas 12 Sobres:

Medidas: 37,5X27,5X13 cm

- \* Etiquetados Individualmente
- \*\* Conservar en lugar fresco y seco

Paleta de Bellota  
100% Ibérica

CERTIFICADO POR CALICER  
Nº Exp.: PI/0160/04

5. 100 g de Paleta de  
Bellota 100% Ibérica  
Cortado a Mano

Entrega:

A. Estuche de Cartón con  
Sobre Envasado al Vacío de  
100 g de Paleta de Bellota 100%  
Ibérica Cortado a Mano

Formatos Entrega:

Cajas 12 Sobres



# Selección Gourmet

En Julián Martín llevamos trabajando desde 1933 en el corazón de Guijuelo, cuna del Jamón Ibérico, para alcanzar con nuestros productos 100% Ibéricos de Bellota las más altas cotas de calidad y reconocimiento, tanto nacional como internacional.

Lo mejor de lo mejor entre nuestros jamones y embutidos forma nuestra Selección Gourmet.  
Lo mejor de lo mejor 100% Ibérico.



- Jamón de Bellota 100% Ibérico Entero - Selección Gourmet
- Jamón de Bellota 100% Ibérico Cortado a Mano 100 g - Selección Gourmet
- Paleta de Bellota 100% Ibérica Cortado a Mano 100 g - Selección Gourmet
- Media Pieza de Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérico - Selección Gourmet
- Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérico Cortado a Mano 100 g - Selección Gourmet
- Media Pieza de Chorizo de Bellota 100% Ibérico - Selección Gourmet
- Chorizo de Bellota 100% Cortado a Mano 100 g - Selección Gourmet
- Media Pieza de Salchichón de Bellota 100% Ibérico - Selección Gourmet
- Salchichón de Bellota 100% Ibérico Cortado a Mano 100 g - Selección Gourmet
- Surtido 3 Medias Piezas - Selección Gourmet
- Surtido de Bellota 100% Ibérico 220 g - Selección Gourmet
- Surtido de Bellota 100% Ibérico 300 g - Selección Gourmet





*Selección Gourmet*



Caja Regalo Prestigio  
para Jamón de  
Bellota 100% Ibérico  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET



*Selección Gourmet*



Sobre Prestigio para  
Jamón de Bellota  
100% Ibérico Cortado  
a Mano 100 g  
Selección Gourmet



SELECCIÓN  
GOURMET



*Selección Gourmet*



Sobre Prestigio para  
Paleta de Bellota  
100% Ibérica Cortado  
a Mano 100 g  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET



*Selección Gourmet*



Estuche Regalo  
Prestigio para Media  
Pieza de Caña de  
Lomo de Bellota  
100% Ibérico  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET



*Selección Gourmet*



Sobre Prestigio para  
Caña de Lomo de  
Bellota 100% Ibérico  
Cortado a Mano 100 g  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET



*Selección Gourmet*



Estuche Regalo  
Prestigio para Media  
Pieza de Chorizo de  
Bellota 100% Ibérico  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET

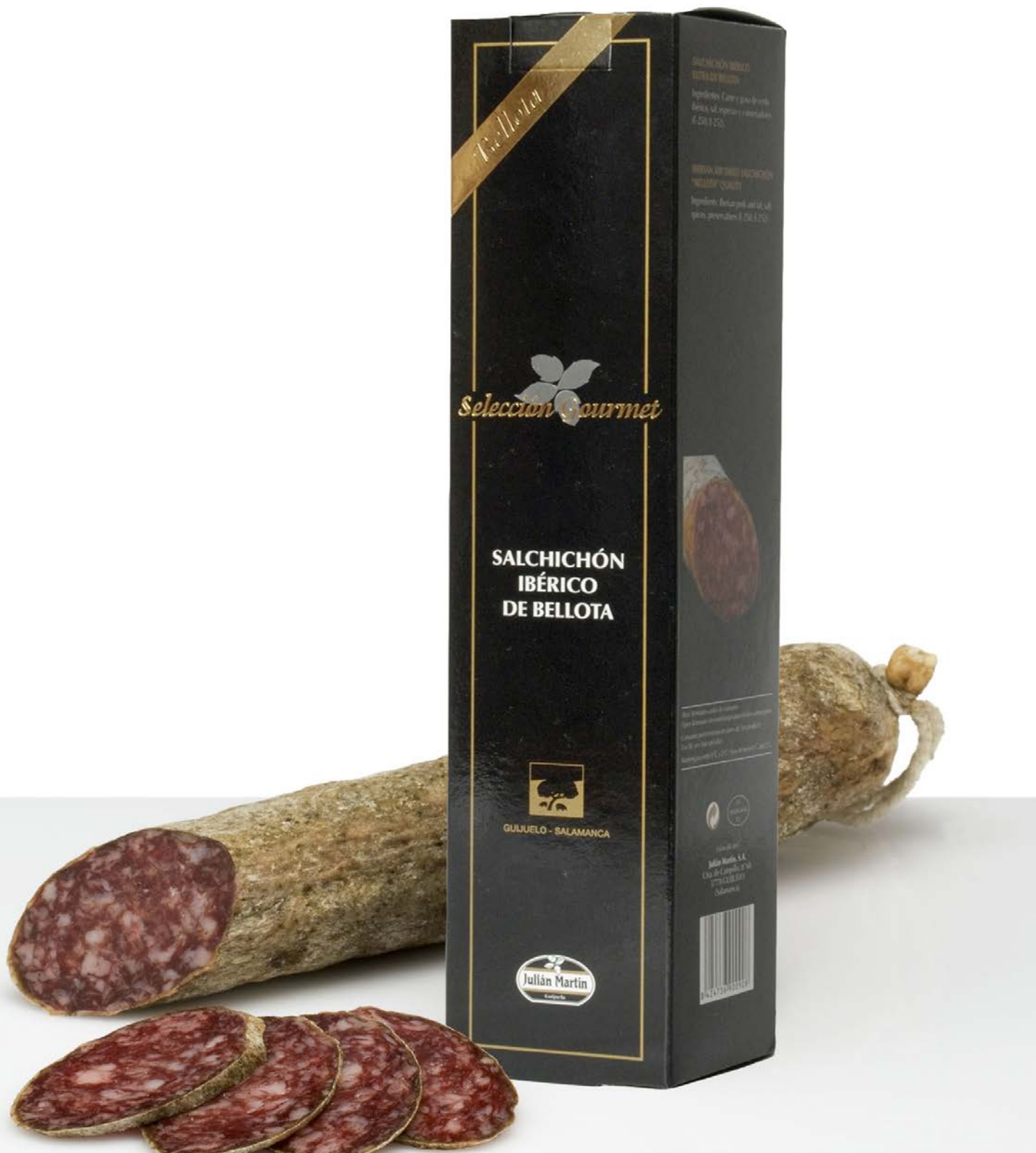


*Selección Gourmet*



Sobre Prestigio  
para Chorizo de  
Bellota 100% Ibérico  
Loncheado 100 g  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET



*Selección Gourmet*



Estuche Regalo  
Prestigio para Media  
Pieza de Salchichón  
de Bellota 100% Ibérico  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET





*Selección Gourmet*



Sobre Prestigio  
para Salchichón de  
Bellota 100% Ibérico  
Loncheado 100 g  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET



*Selección Gourmet*



Caja Regalo Prestigio  
para 3 Medias Piezas de:

- Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérico Selección Gourmet
- Chorizo de Bellota 100% Ibérico Selección Gourmet
- Salchichón de Bellota 100% Ibérico Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET



*Selección Gourmet*

---

Sobre Prestigio  
para Surtido de  
Bellota 100% Ibérico  
Loncheado 220 g  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET



*Selección Gourmet*



Sobre Prestigio  
para Surtido de  
Bellota 100% Ibérico  
Loncheado 300 g  
Selección Gourmet

SELECCIÓN  
GOURMET



# Selección

Julián Martín

En Julián Martín llevamos trabajando desde 1933 en el corazón de Guijuelo, Cuna del Jamón Ibérico, para alcanzar con nuestros productos las más altas cotas de calidad y reconocimiento, tanto nacional como internacional.

Estos presentaciones forman parte de la Selección Personal de Julián Martín entre todos nuestros embutidos y jamones. Sabores intensos, tradicionales y que nos trasladan a plena naturaleza.

---

Jamón de Cebo Ibérico Entero - Selección Julián Martín

Jamón Reserva de la Familia - Selección Julián Martín

Jamón Finca "Valle Ferreiros" - Selección Julián Martín

Surtido 3 Medias Piezas - Selección Julián Martín

Surtido 3 Velitas - Selección Julián Martín



*Selección*

*Julián Martín*

Caja Regalo  
Prestigio para  
Jamón de Cebo  
Ibérico



SELECCIÓN  
JULIÁN MARTÍN



*Selección*  
— Julián Martín —

Jamón Reserva  
de la Familia

SELECCIÓN  
JULIÁN MARTÍN



*Selección*  
— Julián Martín —

Jamón Finca  
"Valle Ferreiros"

SELECCIÓN  
JULIÁN MARTÍN





# Selección

Julián Martín

Caja Prestigio para 3  
Medias Piezas de:

- Caña de Lomo  
de Cebo Ibérico
- Chorizo Ibérico
- Salchichón  
Ibérico

En Julián Martín llevamos trabajando desde 1933 en el corazón de Guijuelo, Castilla y León, para alcanzar con nuestros productos las más altas cotas de calidad y reconocimiento, tanto nacional como internacional. Los sabores que unirá va a disfrutar forman parte de la Selección personal de Julián Martín entre todos nuestros embutidos y jamones. Sabores intensos, tradicionales y que nos trañadan a plena naturaleza.



SELECCIÓN  
JULIÁN MARTÍN



*Selección*  
— Julián Martín —

Caja Prestigio para 3  
Velitas de:

- Chorizo Ibérico
- Salchichón Ibérico
- Morcilla Ibérica

SELECCIÓN  
JULIÁN MARTÍN



# Accesorios

Complementos escogidos en base a nuestra experiencia para que el disfrute de los productos Ibéricos Julián Martín sea óptimo.

- 
- Tabla de Corte Profesional
  - Tabla de Corte Standard
  - Set de Cuchillos Profesional



## *Accesorios*

Tabla de Corte  
Profesional



# Accesorios

Tabla de Corte  
Standard





# Accesorios

Set de Cuchillos  
Profesional

