

JOSELITO®

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

Más que una marca una leyenda

JOSELITO®
150
AÑOS YEARS

DESDE 1868

5 **150 años.
Joselito una marca
legendaria**

8 **Happy Pig**

10 **Joselito
y la Salud**

13 **2019
Productos
Joselito**

33 **2019
Collection
Joselito**

índice



150 años.

Josecito

una marca

legendaria

Atesoramos los secretos de una tradición heredada a lo largo de generaciones que han compartido una única obsesión: *elaborar el Mejor Jamón del Mundo.*



Joselito es un Jamón único, perfecto. Una inspiración constante para todos los que amamos la gastronomía.

FERRAN ADRIÀ
EL BULLI***MICHELIN (ESPAÑA)

Joselito es una joya gastronómica aclamada por los grandes genios de la gastronomía y los críticos más importantes. Presente en los restaurantes y tiendas gourmets más prestigiosos de 56 países, Joselito es más que una marca, una leyenda.




Joselito es extraordinario, tiene una profundidad de sabor que me atrae enormemente.

YANNICK ALLÉNO
PAVILLON LEDOYEN***MICHELIN (FRANCIA)



HAPPY PIG

Los Cerdos Joselito son animales felices

A group of pigs is grazing in a field under a large tree at sunset. The scene is bathed in warm, golden light, creating a peaceful and natural atmosphere. The pigs are of various colors, including white and dark grey. The tree trunk is prominent in the foreground, and the background shows a fence and more trees.

Viven en libertad en su hábitat natural durante dos años de su vida disfrutando de +/- 3 hectáreas de terreno.

Los Happy Pig Joselito habitan en su hábitat natural, la dehesa, un valioso ecosistema a medio camino entre el bosque mediterráneo y las tierras de pasto. Su dieta natural está basada bellota y hierba, lo que le proporciona un sabor y unas propiedades saludables únicas.

100%

Natural

En Joselito sólo elaboramos productos naturales, *sin colorantes ni conservantes.* Saludables y de elevada calidad nutricional. Son ricos en ácido oleico, vitaminas y antioxidantes naturales. Además, *no contienen ni gluten ni lactosa.*

El Jamón Joselito aporta numerosos beneficios a la salud.

Investigaciones médicas* han demostrado que el Jamón Joselito es rico en **hierro, magnesio, zinc y calcio**. Además contiene **Vitamina E y B**, especialmente B1, B2 y B6. Proporciona el **33% de las proteínas** diarias recomendadas (por 100 g de producto).

El Jamón Joselito presenta un alto contenido en ácido oleico y antioxidantes naturales. Esto permite:



Reducir los triglicéridos



Elevada actividad antioxidante



Reducir el colesterol

*Tesis Doctoral de D^a Paula Mayoral Badiano. The Journal of Nutrition, Health & Aging. Vol 7. 2003 P. Mayoral & Joselito | Journal Clinical Nutrition. Vol.66. 1992 P. Mata et al | Journal Clinical Nutrition. Vol. 75. 2002 E. J. Schaefer.



2019

P R O D U C T O S

JOSELITO®

Jamón JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Extremidad posterior, a nivel de la sínfisis isquiopubiana, procedente de cerdos adultos, elaborado con el correspondiente proceso de salazón y curado-maduración natural.

CARACTERÍSTICAS

Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteada y brillante.

INGREDIENTES

Jamón y sal marina

CURACIÓN

Más de 36 meses



VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	
1.476 KJ	355 KJ	29,6 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Fibra alimentaria (g)
8,1 g	<0,8 g	0 g	0 g
Grasa (g)	Saturadas	Monoinsaturadas	Polinsaturadas
26,3 g	8,1 g	15,5 g	2,7 g

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

Código EAN	Embalaje 1	Embalaje 2
8437000183013	2 PIEZAS CARTÓN	1 PIEZA CARTÓN

Jamón Deshuesado JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



15

Extremidad posterior, a nivel de la sínfisis isquiopubiana, procedente de cerdos adultos, elaborado con el correspondiente proceso de salazón y curado-maduración natural.

CARACTERÍSTICAS

Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteada y brillante.

INGREDIENTES

Jamón y sal marina

CURACIÓN

Más de 36 meses



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1.476 KJ 355 KJ	29,6 g	26,3 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)	Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas
8,1 g	<0,8 g Azúcares 0 g	8,1 g	15,5 g	2,7 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183020

EMBALAJE 1
2 PIEZAS
CARTÓN

EMBALAJE 2
1 PIEZA
CARTÓN

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

JOSELITO®

Paleta JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Extremidad anterior procedente de cerdos adultos, elaborado con el correspondiente proceso de salazón y curado-maduración natural.

CARACTERÍSTICAS

Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades que van desde el dorado a rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteadas brillantes. La tonalidad de la carne incluye desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido.

INGREDIENTES

Paleta y sal marina

CURACIÓN

Más de 24 meses



VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	
1,532 KJ	369 KJ	29,2 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Fibra alimentaria (g)
4,2 g	<0,8 g	0 g	0 g
Grasa (g)	Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas
28 g	8,5 g	16,4 g	3,1 g

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

Código EAN	Embalaje 1	Embalaje 2
8437000183112	2 PIEZAS CARTÓN	1 PIEZA CARTÓN

Paleta Deshuesada JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



17

Extremidad anterior procedente de cerdos adultos, elaborado con el correspondiente proceso de salazón y curado-maduración natural.

CARACTERÍSTICAS

Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades que van desde el dorado a rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteadas brillantes. La tonalidad de la carne incluye desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido.

INGREDIENTES

Paleta y sal marina

CURACIÓN

Más de 24 meses



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1.476 KJ 355 KJ	29,6 g	26,3 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)	Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas
8,1 g	<0,8 g Azúcares 0 g	8,1 g	15,5 g	2,7 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183020

EMBALAJE 1
2 PIEZAS
CARTÓN

EMBALAJE 2
1 PIEZA
CARTÓN

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Caña de Lomo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, salado, adobado y embuchado en tripa, el cual ha pasado un adecuado proceso de curado-maduración.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por variaciones de tonalidades desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido con numerosa infiltración de la grasa del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Lomo de cerdo, sal marina, pimentón, ajo y azúcar.

CURACIÓN

Más de 6 meses



VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	Código EAN	
1.316 KJ 315 Kcal	38,8 g	17,2 g	0 g	8437000183228	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)	Saturadas	Monoinsaturadas	Polinsaturadas	
2,0 g	<1,2 g Azúcares 1,2 g	6,1 g	10,2 g	0,9 g	

EMBALAJE

EMBALAJE 1
CAJA CARTÓN
10 BARRAS

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Coppa JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



19

Se entiende por coppa a la pieza de morfología triangular que se localiza a continuación del lomo en situación craneal, comparte con el lomo los mismos músculos (longísimos, lumbar y torácico), aunque únicamente las porciones correspondientes a su inserción. También integran esta pieza los músculos localizados en la región dorsal del cuello así como el romboides cervical y la parte de los trapecios torácico y cervical que no quedan incluidos en la paleta, procede exclusivamente de cerdos.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por ser una pieza vetuada de grasa intramuscular y sobre todo intermuscular con aspecto marmóreo, propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criados en extensivo.

INGREDIENTES

Cabecero de cerdo, sal marina, pimienta y ajo.

CURACIÓN

Más de 6 meses



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1.850 KJ 446 KJ	30,9 g	35,8 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)	Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas
8,1 g	<0,8 g Azúcares 0 g	11,4 g	20,3 g	4,1 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183716

EMBALAJE 1
CAJA CARTÓN
+/- 12 KG

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Chorizo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Se entiende por chorizo, la mezcla de carnes picadas, procedentes de las piezas nobles exclusivamente de cerdo, aderezado con sal marina, pimentón, ajo y azúcar, amasada y embutida en tripa, que ha tenido un proceso de maduración-dsecación, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característico.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por un picado grueso y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criados en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimentón, azúcar y tripa natural de cerdo.

CURACIÓN

Más de 5 meses



VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1,596 KJ	382 KJ	38,8 g	31,1 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Polinsaturadas
2,2 g	2,1 g	Azúcares 2,1 g	10,1 g	18,9 g	2,1 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183327

EMBALAJE 1
 CAJA CARTÓN
 10 BARRAS

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Salchichón JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



21

Se entiende por salchichón a la mezcla de carnes picadas, procedentes exclusivamente de cerdo, preparado con sal marina, pimienta y ajo, amasada y embutida en tripas, que ha pasado un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por un picado extrafino y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimienta, ajo y tripa natural de cerdo.

CURACIÓN

Más de 5 meses



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1.868 KJ 447 KJ	30,9 g	37,9 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)	Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas
2,5 g	<0,8 g Azúcares 0 g	15 g	20,9 g	2,0 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183426

EMBALAJE 1
CAJA CARTÓN
10 BARRAS

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

JOSELITO®

Chorizo Vela JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Se entiende por Chorizo Vela, la mezcla de carnes picadas, procedentes de las piezas nobles exclusivamente de cerdo, aderezado con sal marina, pimentón, ajo y azúcar, amasada y embutida en tripa, que ha tenido un proceso de maduración-dsecación, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característico.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por un picado grueso y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criados en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimentón, y azúcar.

CURACIÓN

Más de 3 meses

MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA



VALORES NUTRACIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1,596 KJ	382 KJ	38,8 g	31,1 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Polinsaturadas
2,2 g	2,1 g	Azúcares 2,1 g	10,1 g	18,9 g	2,1 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183327

EMBALAJE 1
 CAJA CARTÓN
 48 BARRAS

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Salchichón Vela JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



23

Se entiende por Salchichón Vela a la mezcla de carnes picadas, procedentes exclusivamente de cerdo, preparado con sal marina, pimienta y ajo, amasada y embutida en tripas, que ha pasado un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por un picado extrafino y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimienta, y ajo.

CURACIÓN

Más de 3 meses



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1.868 KJ	447 KJ	30,9 g	37,9 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas
2,5 g	<0,8 g	Azúcares 0 g	15 g	20,9 g	2,0 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183419

EMBALAJE 1
CAJA CARTÓN
48 BARRAS

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Panceta JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Pieza constituida por el tejido subcutáneo con piel obtenido de las regiones torácicas y abdominales integrada por la piel, el tejido graso entreverado y el tejido muscular, procedente exclusivamente de cerdos, sometido al correspondiente proceso de salazón/ adobado, curado-maduración, que asegura una buena estabilidad así como olor y sabor característico.

CARACTERÍSTICAS

Sus tonalidades varían entre el blanco, blanco rosáceo y amarillento con entreverados de carne y un sabor y aroma característicos de esta pieza.

INGREDIENTES

Panceta de cerdo, sal marina, pimienta, ajo, orégano y tomillo.

CURACIÓN

12 meses



VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
3.103 KJ	754 Kcal	7,3 g	80,5 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Polinsaturadas
2,2 g	0 g	Azúcares 0 g	22,1 g	50,0 g	8,4 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183495

EMBALAJE 1
 CAJA CARTÓN
 +/- 12 KG

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Papada JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



25

Pieza constituida por el tejido subcutáneo con piel obtenido de las regiones del cuello y músculos inferiores del mismo integrada por la piel, el tejido graso entreverado y el tejido muscular, procedente exclusivamente de cerdos, sometido al correspondiente proceso de salazón/adobado, curado-maduración, que asegura una buena estabilidad así como olor y sabor característico.

CARACTERÍSTICAS

Sus tonalidades varían entre el blanco, blanco rosáceo y amarillento con entreverados de carne y un sabor y aroma característicos de esta pieza.

INGREDIENTES

Papada de cerdo, sal marina, pimienta, ajo, orégano y tomillo.

CURACIÓN

12 meses



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
3.238 KJ 787 KJ	7 g	37,9 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)	Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas
2,0 g	0 g	23,7 g	52,2 g	8,4 g
	Azúcares 0 g			

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183501

EMBALAJE 1
CAJA CARTÓN
+/- 12 KG

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Blíster Jamón Vintage JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

CARACTERÍSTICAS

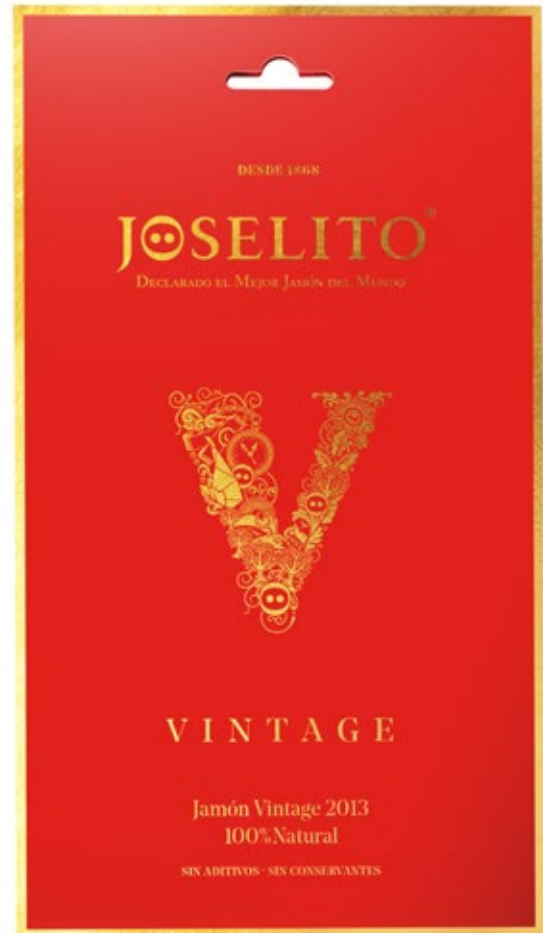
Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteada y brillante.

INGREDIENTES

Jamón y sal marina.

CURACIÓN

Más de 72 meses



VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1,476 KJ	355 KJ	29,6 g	26,3 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Polinsaturadas
3,7 g	0 g	Azúcares 0 g	8,1 g	15,5 g	2,7 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183082

EMBALAJE 1
CAJA ISOTÉRMICA
30 BLÍSTER 70 GR

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Blíster Jamón JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CARACTERÍSTICAS

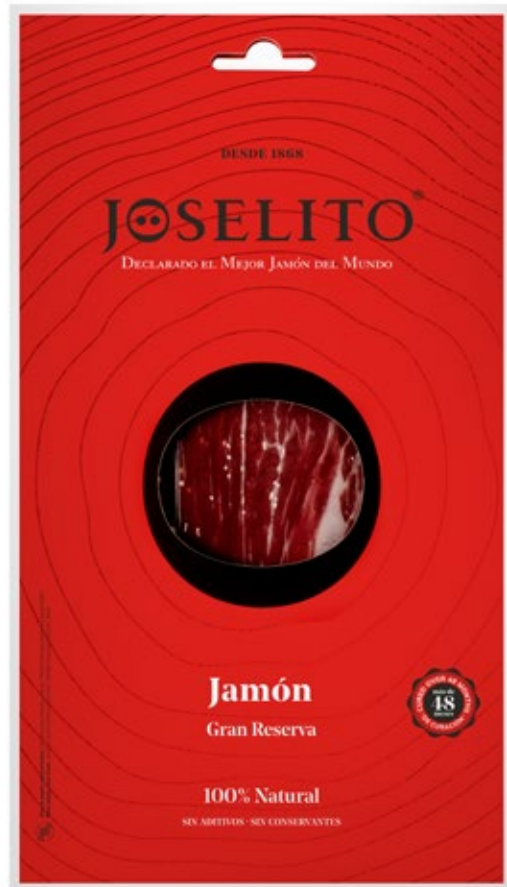
Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteada y brillante.

INGREDIENTES

Jamón y sal marina.

CURACIÓN

Más de 48 meses



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1.476 KJ	355 KJ	29,6 g	26,3 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas
3,7 g	0 g	Azúcares 0 g	8,1 g	15,5 g	2,7 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183747

EMBALAJE 1
 CAJA ISOTÉRMICA
 30 BLÍSTER 70 GR

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Blíster Paleta JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

CARACTERÍSTICAS

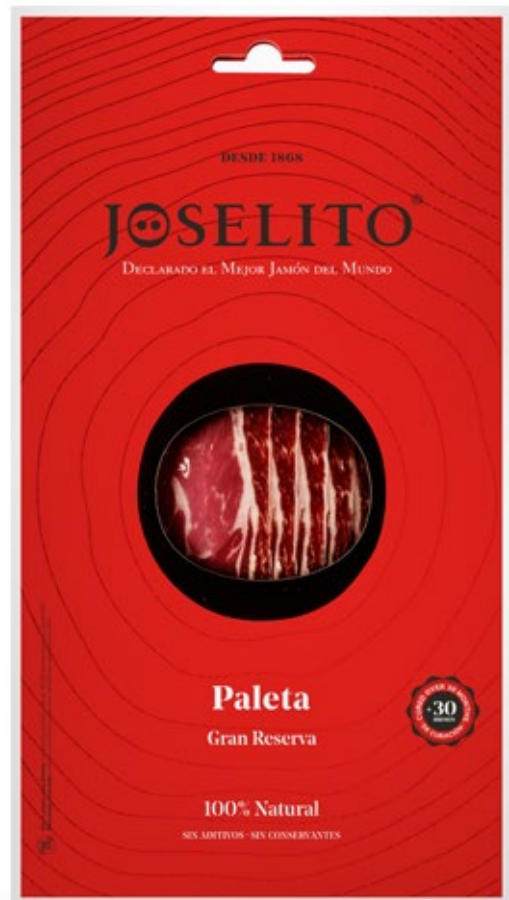
Paleta fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades que van desde el dorado a rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteada brillante.

INGREDIENTES

Paleta y sal marina.

CURACIÓN

Más de 30 meses



VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1,532 KJ	369 Kcal	29,2 g	28,0 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Polinsaturadas
4,2 g	0 g	Azúcares 0 g	8,5 g	16,4 g	3,1 g

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

Código EAN
 8437013030397

EMBALAJE 1
 CAJA ISOTÉRMICA
 30 BLÍSTER 70 GR

Blíster Lomo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CARACTERÍSTICAS

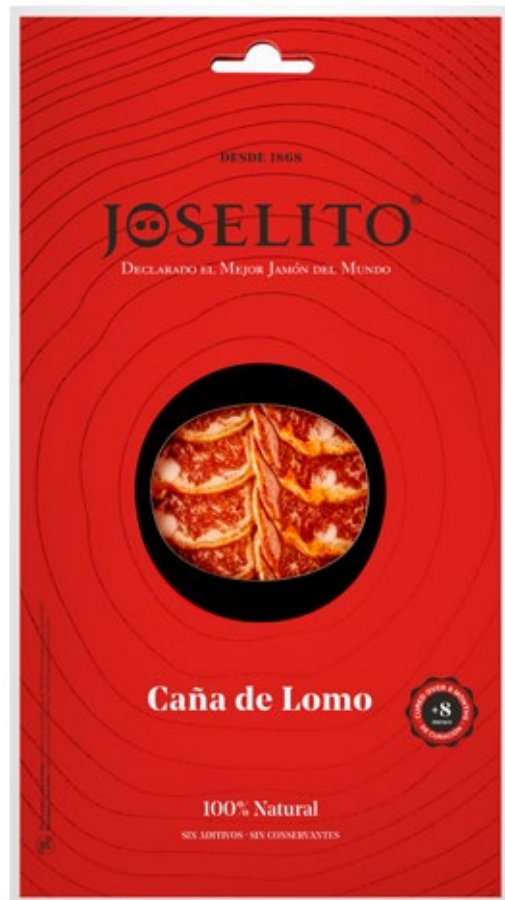
Al corte se caracteriza por variaciones de tonalidades desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido con numerosa infiltración de la grasa del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Lomo de cerdo, sal marina, pimentón, ajo, y azúcar.

CURACIÓN

Más de 6 meses



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)		Código EAN
1.326 KJ	317 KJ	7 g	18 g	0 g		8437013030403
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas	
3,5 g	0 g	Azúcares 1,2 g	5,8 g	10,4 g	1,8 g	

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

EMBALAJE 1
CAJA ISOTÉRMICA
30 BLÍSTER 70 GR

Blíster Chorizo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

CARACTERÍSTICAS

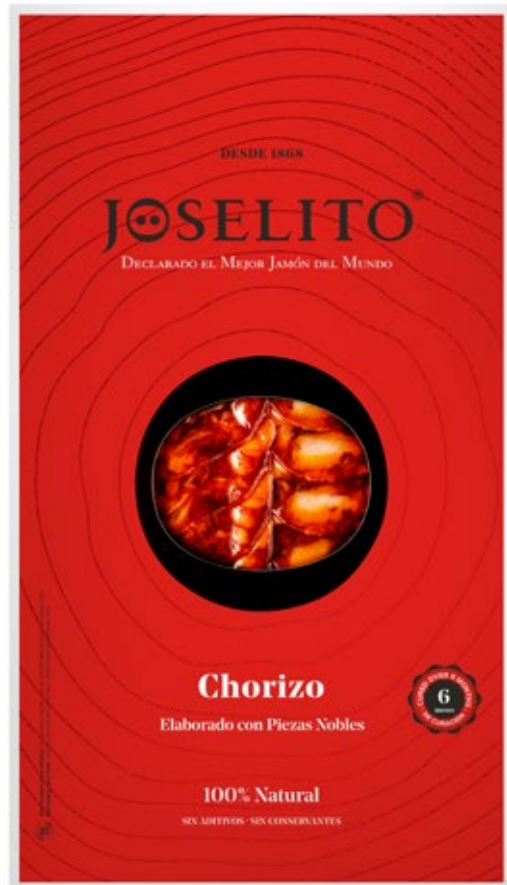
Al corte se caracteriza por un picado grueso y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criados en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimentón, y azúcar.

CURACIÓN

Más de 6 meses



VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)		Grasa (g)		Fibra alimentaria (g)	
1.722 KJ	415 Kcal	26,0 g		34,6 g		0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas		
3,8 g	2,1 g	Azúcares 1,2 g	9,9 g	20,5 g	4,2 g		

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

Código EAN
 437013030410

EMBALAJE 1
 CAJA ISOTÉRMICA
 30 BLÍSTER 70 GR

Blíster Salchichón JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



31

CARACTERÍSTICAS

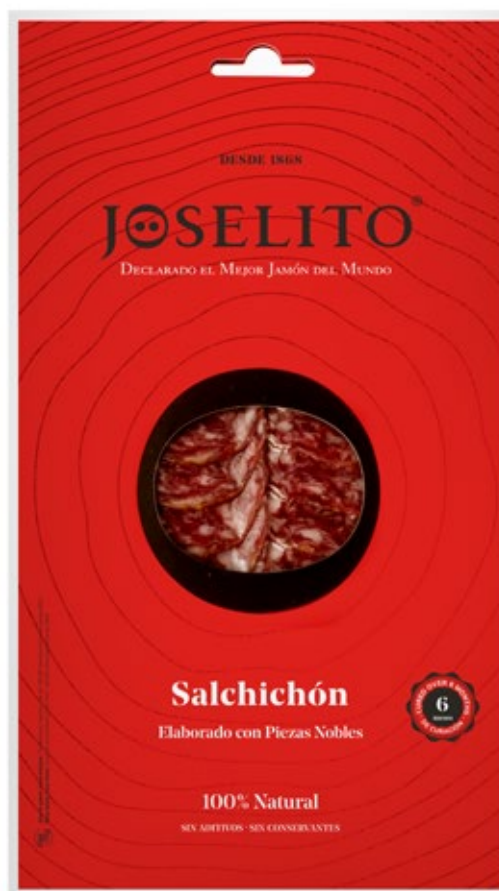
Al corte se caracteriza por variaciones de tonalidades desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido con numerosa infiltración de la grasa del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimienta, y ajo.

CURACIÓN

Más de 6 meses



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

VALORES NUTRICIONALES*

Valor energético (KJ/Kcal)		Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra alimentaria (g)	
1.843 KJ	445 KJ	26,6 g	37,6 g	0 g	
Sal (g)	Hidratos de carbono (g)		Saturadas	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas
3,5 g	<0,8 g	Azúcares 0 g	10,9 g	22,3 g	4,4 g

EMBALAJE

Código EAN
 8437013030427

EMBALAJE 1
 CAJA ISOTÉRMICA
 30 BLÍSTER 70 GR

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

2 0 1 9

C O L L E C T I O N

JOSELITO®

Caja Regalo Jamón JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CONTENIDO

- 1x Jamón Joselito Gran Reserva (7,5 - 8 kg.)
- 1x Mandil Joselito de maestro cortador
- 1x Joselito con Estrellas Recetario 3 Estrellas Michelin
- 1x Manual de Corte y Conservación

EMBALAJE

Código EAN



8437013030748

EMBALAJE 1

1 UNIDAD

MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA



Ham Session JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



35

CONTENIDO

- 30x** Blísters Jamón Joselito Loncheado 70 g
- 1x** Mandil Joselito de maestro cortador
- 1x** Pinza Joselito Pig-Up de maestro cortador
- 1x** Recetario JoselitoLab

EMBALAJE

Código EAN



8437013030540

EMBALAJE 1
1 UNIDAD

MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA



JOSELITO®

JOSELITO® Vintage 2010 by Fernando Bellver

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



La edición se limita a 55 esculturas realizadas en bronce y patinadas con textura de mármol verde. Las piezas están firmadas por mundialmente artista conocido Fernando Bellver.

CONTENIDO

1x Jamón Joselito Vintage 2010

EMBALAJE

Código EAN



8437018906024

EMBALAJE 1

1 UNIDAD



JOSELITO® Vintage 2009 by Ara Malikian

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



37

La edición se limita a 88 piezas en forma de estuches de guitarra reales, de color rojo y grabados en negro. Los estuches están firmados por Ara Malikian, uno de los grandes violinistas del mundo.

CONTENIDO

- 1x Jamón Joselito Vintage 2009
- 1x Mandil Joselito de maestro cortador

EMBALAJE

Código EAN



8437013030687

EMBALAJE 1

1 UNIDAD



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

JOSELITO®

Caja Variada JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CONTENIDO

- 8x** Blísters Jamón Joselito Loncheado 70 g
- 1x** Panceta Joselito de 500 a 600 g
- 1/2** Caña de Lomo Joselito +/- 500 g
- 1/2** Chorizo Joselito +/- 500g
- 1/2** Salchichón Joselito +/- 500 g
- 1x** Joselito con Estrellas Recetario 3 Estrellas Michelin
- 1x** Mandil Joselito de maestro cortador
- 1x** Pinza Joselito Pig-Up de maestro cortador
- 1x** Libro Joselito 150

EMBALAJE

Código EAN



8437013030540

EMBALAJE 1

1 UNIDAD



Costurero JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



39

Costurero en piel con blisters de Jamón Joselito Gran Reserva.

CONTENIDO

- 10x** Blisters de Jamón Joselito loncheado de 70gr.
- 1x** Mandil Joselito de maestro cortador
- 1x** Recetario JoselitoLab
- 1x** Manual de Corte y Conservación

EMBALAJE

Código EAN



8437013030076

EMBALAJE 1

1 UNIDAD

MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA



JOSELITO®

JOSELITO® Vintage Happy Pig Collection

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos




Selección de Jamón Joselito Vintage 2011, con más de 90 meses de curación, con motivo del año nuevo Chino, el año del Cerdo.

CONTENIDO

- 4x** Blísters dobles (2 x 50gr.) de Jamón Joselito Vintage 2011
- 1x** Recetario Joselito con estrellas
- 1x** Manual de Corte y Conservación

EMBALAJE

Código EAN

 **8437018906031**

EMBALAJE 1

2 UNIDADES

MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA



Selección Joselito

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Exclusiva caja de selección de loncheados Joselito.

CONTENIDO

- 1x Blíster de Jamón Joselito Gran Reserva loncheado de 70gr.
- 1x Blíster de Caña de Lomo Joselito loncheado de 70gr.
- 1x Blíster de Chorizo Joselito loncheado de 70gr.
- 1x Blíster de Salchichón Joselito loncheado de 70gr.

EMBALAJE

Código EAN



8437013030502

EMBALAJE 1

10 UNIDADES



Tubo 1/2 Caña de Lomo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CONTENIDO

1/2 Caña de Lomo Joselito +/- 500 g

EMBALAJE

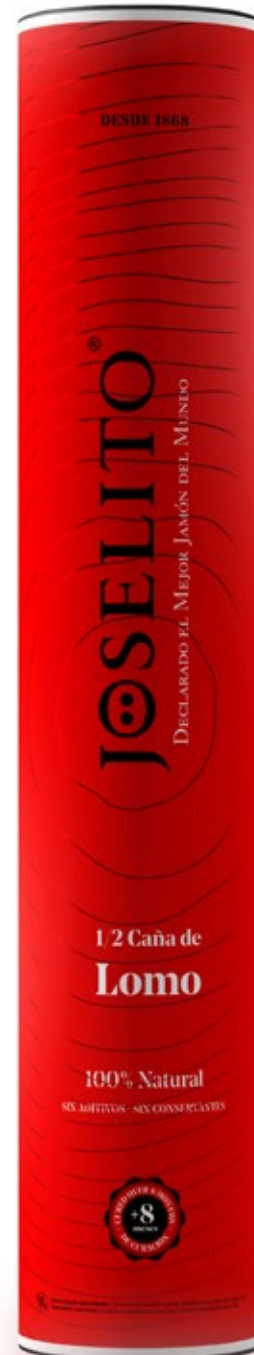
Código EAN



8437000183235

EMBALAJE 1

20 UNIDADES



Selección Embutido JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



43

CONTENIDO

1/2 Caña de Lomo Joselito +/- 500 g

1/2 Chorizo Joselito +/- 500g

1/2 Salchichón Joselito +/- 500 g

EMBALAJE

Código EAN



8437013030748

EMBALAJE 1

1 UNIDAD



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

JOSELITO®

JOSELITO® Platinum gift box Swarovski

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Exclusiva selección de Jamón Joselito Gran Reserva loncheado, embellecida con cristales de Swarovski.

CONTENIDO

4x Blíster de Jamón Joselito Gran Reserva loncheado de 70 gr.

EMBALAJE

Código EAN



8437013030885

EMBALAJE 1

6 UNIDADES



Estuche Vintage JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



45

CONTENIDO

4x Blíster de Jamón Joselito Vintage de 70gr.

EMBALAJE

Código EAN

 8437018906062

EMBALAJE 1
10 UNIDADES



MÁS QUE UNA MARCA UNA LEYENDA

JOSELITO®

J O S E L I T O ,
M Á S Q U E U N A M A R C A
U N A L E Y E N D A

DESDE 1868

JOSSELITO®
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

DESDE 1868

JOSELITO®
150
AÑOS YEARS

JOSELITO®
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO