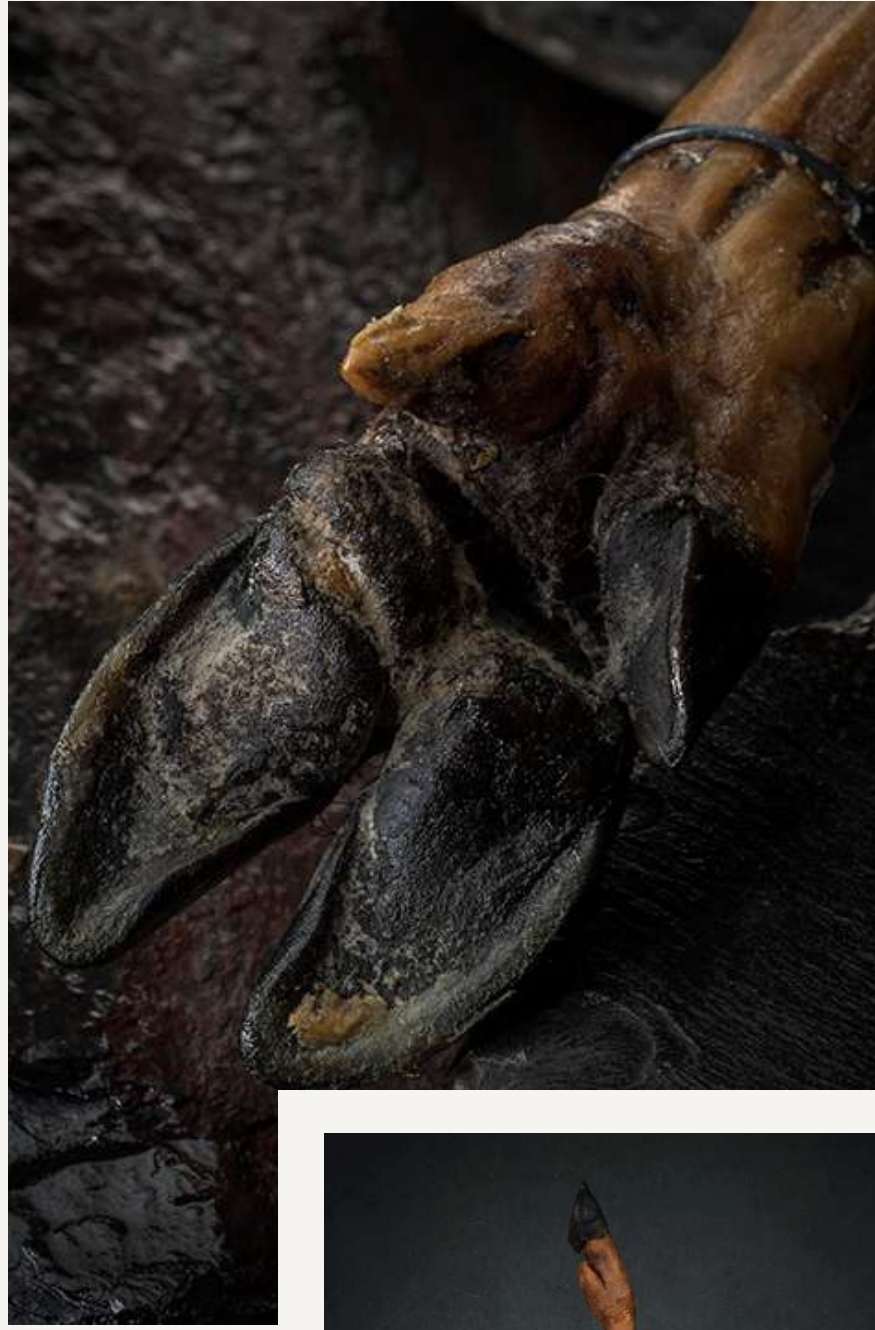


# WALDΦNADO

Catálogo Productos  
Product catalog  
Catàleg de productes



## ÍNDICE

- ⊕ Jamón Bellota 100% ibérico
- ⊕ Jamón Bellota 100% ibérico ARCANO
- ⊕ Paleta Bellota 100% ibérica
- ⊕ Lomo Doblado Bellota 100% ibérico
- ⊕ Lomo Bellota 100% ibérico
- ⊕ Sobrasada Bellota 100% ibérica
- ⊕ Papada Bellota 100% ibérica
- ⊕ Panceta Bellota 100% ibérica
- ⊕ Chorizo Bellota 100% ibérico
- ⊕ Salchichón Bellota 100% ibérico
- ⊕ Morcilla Extrem Bellota 100% ibérica
- ⊕ Morrillo Bellota 100% ibérico

MALDONDANO



# JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO



Textura, aroma y sabor inigualable de un jamón bellota 100% ibérico.



Cuero cortado en V - Menor proporción de capa de tocino de bellota



Jamón Bellota MALDONADO  
100% ibérico



## JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO

El Jamón de Bellota MALDONADO 100% Ibérico es un jamón de una animal que ha vivido en grandes extensiones de Dehesa. Alimentado durante su vida bajo un estricto control de hierba y piensos elaborados por nosotros mismos a base de cereales de primera calidad.

No perdiendo así el control de la calidad óptima que queremos obtener. En época de bellota (Montanera) el animal come tanta hierba aromática y bellota como quiere, disponiendo de más de 4 campos de fútbol para cada uno.

El animal llega a la montanera, sano y atlético y es ahí, con la ingesta de bellota, donde adquiere toda la grasa que lo caracteriza. Por eso un animal de estas condiciones es tan especial. Cada gramo de tocino es puro sabor y sus grasas son insaturadas. Al contrario de explotaciones que engordan los cerdos desde pequeños con piensos no controlados en su elaboración.

Los fríos inviernos y calurosos veranos en Extremadura aportan una curación serena y con personalidad. Perdiendo así el menor oleico proveniente de la alimentación de bellota.

En su degustación notamos la sedosidad que aporta la bellota, el aroma único y un color brillante único.

El bocado exquisito es completo cuando se hace con su parte de tocino, notando ese sabor a campo y a jamón de bellota de raza ibérica ancestral. De ahí que hemos creado un jamón con nombre propio

En su degustación notamos la sedosidad que aporta la bellota, el aroma único y un color brillante único.



Cod de Producto - JAM1  
Unidad de envío - 1 Pieza  
Código EAN - 8436543720013  
Peso entre 7kg y 10 Kg  
Secado entre 3 y 4 años según peso

Cod de Producto - JAM D1  
Unidad de envío - 1 Pieza  
Código EAN - 8436543720020  
Peso entre 3.5 kg y 4 Kg  
Secado entre 3 y 4 años según peso  
**Deshuesado**

MALDONADO

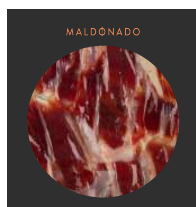


# JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO

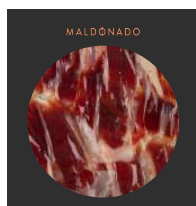
## FORMATOS



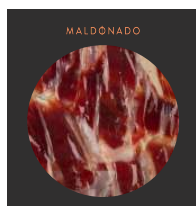
Jamón Bellota 100% Ibérico - Cortado a mano  
Estuche 100 grs - 2 sobres individuales 50+50 grs  
Cod de Producto - JAML1  
Unidad de envío - 1 Pieza  
Caja 20 unidades  
Código EAN 8436543720662



Jamón Bellota 100% Ibérico - Cortado a mano  
Formato redondo hostelería 100 grs  
Cod de Producto - JAML14  
Unidad de envío - 20 Pieza  
Código EAN 8436543720990



Jamón Bellota 100% Ibérico - Cortado a mano  
Formato redondo hostelería 80 grs  
Cod de Producto - JAML4  
Unidad de envío - 20 Pieza  
Código EAN 8436543721201



Jamón Bellota 100% Ibérico - Cortado a mano  
Formato redondo hostelería 70 grs  
Cod de Producto - JAML3  
Unidad de envío - 20 Pieza  
Código EAN 8436543721355



Jamón Bellota 100% Ibérico - Cortado a mano  
Formato redondo hostelería 50 grs  
Cod de Producto - JAML2  
Unidad de envío - 40 Piezas  
Código EAN 8436543720815

# MALDONADO







MAILED Φ NIADO





# ARCANO



Mayor capa de tocino adquirido solamente del consumo de bellota.

Mantenemos todo el cuero, conseguimos más tiempo el oleico de bellota



Mayor capa de tocino ARCANO



# ARCANO

En nuestro Jamón de Bellota MALDONADO 100% Ibérico hemos conseguido mantener más tiempo y en condiciones óptimas el tocino junto al músculo. Fruto de investigar métodos antiguos dejamos la piel completa para proteger el jamón en su evolución.

Los fríos inviernos y calurosos veranos en Extremadura aportan una curación serena y con personalidad. Perdiendo así el menor oleico proveniente de la alimentación de bellota.

En su degustación notamos la sedosidad que aporta la bellota, el aroma único y un color brillante único.

El bocado exquisito es completo cuando se hace con su parte de tocino, notando ese sabor a campo y a jamón de bellota de raza ibérica ancestral. De ahí que hemos creado un jamón con nombre propio

En su degustación notamos la sedosidad que aporta la bellota, el aroma único y un color brillante único.

El cuero protege al tocino ARCANO de la oxidación, del color amarillo y sabor a rancio, aprovechando al máximo su versatilidad en la cocina de la alta restauración.



Cod de Producto - JAM P1

Unidad de envío - 1 Pieza

Código EAN - 8436543721003

Peso entre 7kg y 10 Kg

Secado entre 3 y 4 años según peso

# MALDONADO







MALDONADO  
ARCANO

MALDONADO





# PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA





## PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA

Bienvenidos a una experiencia gastronómica inolvidable con nuestra Paleta Bellota 100% ibérica de Alburquerque, Extremadura. Esta paleta de cerdo es un producto único de la prestigiosa marca Maldonado, reconocida por su dedicación y cuidado en la producción de jamones y embutidos de alta calidad.

Los cerdos ibéricos son criados en libertad en la región de Alburquerque, donde, en época de montanera, se alimentan exclusivamente de bellotas y otros alimentos naturales que se encuentran en la dehesa. Este proceso de alimentación produce una carne única, rica en sabor y textura.

La paleta de cerdo ibérico de Alburquerque se cura durante más de dos años, lo que le da una textura suave y un sabor intenso y complejo. Su rico sabor a nuez, combinado con notas dulces y saladas, crea una experiencia gustativa única.

La grasa infiltrada en la carne se funde en la boca, dejando una sensación suave y aterciopelada en el paladar. Esta paleta es perfecta para compartir en una cena especial o como un regalo gourmet para aquellos que aprecian la buena comida.

### FORMATOS



Cod de Producto - PAL1  
Nombre comercial  
"Princesa MALDONADO"  
Peso entre 4kg y 6,7kg  
Unidad de envío - 1 Pieza  
Código EAN - 8436543720037

MALDONADO



# PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA

## FORMATOS



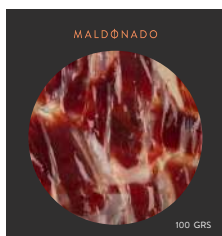
Cod de Producto - PAL D1  
Nombre comercial  
"Princesa MALDONADO"  
Peso entre 1.5 Kg y 3.5 Kg  
Unidad de envío - 1 Pieza  
Código EAN - 8436543720044  
**Deshuesada**



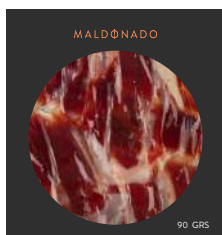
### **Paleta loncheada a máquina**

Cod de Producto - PAL L10  
Peso - 100 grs  
Unidad de envío - 20 Bolsas  
Código EAN - 8436543721263

## FORMATOS CORTE A CUCHILLO



Paleta cortada a cuchillo  
Cod de Producto - PAL L1  
Peso - 100 grs  
Unidad de envío - 20 Piezas  
Código EAN - 8436543721416



Paleta cortada a cuchillo  
Cod de Producto - PAL L9  
Peso - 90 grs  
Unidad de envío - 20 Piezas  
Código EAN - 8436543721409

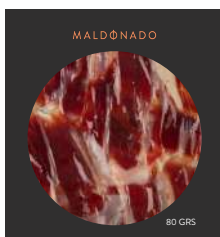
# MALDONADO





# PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA

## FORMATOS



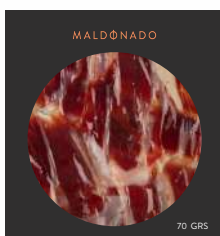
Paleta cortada a cuchillo

Cod de Producto - PAL L3

Peso - 80 grs

Unidad de envío - 20 Piezas

Código EAN - 8436543721393



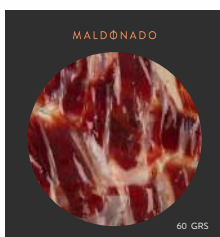
Paleta cortada a cuchillo

Cod de Producto - PAL L6

Peso - 70 grs

Unidad de envío - 20 Piezas

Código EAN - 8436543721386



Paleta cortada a cuchillo

Cod de Producto - PAL L5

Peso - 60 grs

Unidad de envío - 20 Piezas

Código EAN - 8436543721430



Paleta cortada a cuchillo

Cod de Producto -

Peso - 50 grs

Unidad de envío - 20 Piezas

Código EAN - 8436543721379

# MALDONADO





# WALDOPHONADO





# LOMO BELLOTA 100% IBÉRICO DOBLADO

Es un lomo de bellota 100% ibérico entero, doblado por la mitad y embuchado

El lomo doblado puede servirse con pimentón y/o natural.



# LOMO BELLOTA 100% IBÉRICO DOBLADO

## SORPRENDE CON EL LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO DOBLADO MALDONADO

¿Quieres ofrecer a tus clientes un producto de alta calidad y sabor excepcional? El lomo doblado de bellota 100% ibérico Maldonado es la elección perfecta para tu negocio de restauración o tienda gourmet.

El lomo doblado de bellota 100% ibérico Maldonado es un producto de máxima calidad, elaborado a partir de los mejores cerdos ibéricos criados en libertad y alimentados exclusivamente con bellotas y hierbas de la dehesa. Su sabor intenso y suave a la vez, su textura jugosa y su aroma inconfundible, hacen que sea un producto único y exquisito.

Este producto es perfecto para incluir en tus platos más selectos, como aperitivo o como ingrediente principal de tus recetas más sofisticadas. Además, su presentación en piezas envasadas al vacío garantiza su frescura y durabilidad.

El lomo doblado de bellota 100% ibérico Maldonado es una elección segura para sorprender y deleitar a tus clientes más exigentes. No esperes más para ofrecer a tus clientes el auténtico sabor de la gastronomía ibérica con el lomo doblado de bellota 100% ibérico Maldonado. Haz tu pedido ahora y descubre la excelencia de este producto gourmet.

### FORMATOS



#### NATURAL

Lomo Doblado Bellota 100% Ibérico Natural

Cod de Producto - LOM3

Peso producto: de 1,1 - 1,5 kg

Cajas 9 unidades - 10/14 kg

Unidad de envío - 1 Pieza

Código EAN 8436543720075



#### PIMENTÓN

Lomo Doblado Bellota 100% Ibérico Pimentón

Cod de Producto - LOM4

Peso producto: de 1,1 - 1,5 kg

Cajas 9 unidades - 10/14 Kgs

Unidad de envío - 1 Pieza

Código EAN - 84366543720082.

# MALDONADO







WALDEN FOODS





LOMO BELLOTA 100% IBÉRICO



# LOMO BELLOTA 100% IBÉRICO

El lomo de bellota 100% ibérico es un embutido de alta calidad que se elabora a partir del lomo de cerdos 100% ibéricos que han sido alimentados exclusivamente con bellotas y hierbas de la dehesa durante su fase de engorde.

Nuestro proceso de elaboración del lomo de bellota MALDONADO 100% ibérico comienza con la selección del lomo. Ahí partimos para la elaboración de nuestras dos versiones. Una natural sin pimentón y otra que se adoba con una mezcla de especias y se deja reposar durante varias horas. A continuación, se embute en tripa natural y se somete a un proceso de curado y secado en nuestras bodegas naturales durante varios meses.

El resultado es un producto de sabor intenso, suave y delicado, con un aroma inconfundible y una textura jugosa y tierna. Es una auténtica joya gastronómica que se puede consumir como aperitivo, acompañando a un buen cava, vino o cerveza, o como ingrediente principal en platos selectos y sofisticados.

El lomo embuchado de bellota 100% ibérico MALDONADO es un producto gourmet muy apreciado en la gastronomía española, reconocido a nivel internacional por su calidad y sabor. Es una opción perfecta para los amantes de la buena mesa y para aquellos que buscan descubrir nuevos sabores y experiencias culinarias.

## FORMATOS



### NATURAL

Lomo Bellota 100% Ibérico Natural

Cod de Producto - LOM5

Peso producto: de 1,1 - 1,5 kg

Cajas 9 unidades. 10 - 14 kg

Unidad de envío - 1 Pieza

Código EAN 8436543720099



### PIMENTÓN

Lomo Bellota 100% Ibérico con Pimentón

Cod de Producto - LOM6

Peso producto: de 1,1 - 1,5 kg

Cajas 9 unidades- 10 - 14 Kg

Unidad de envío - 1 Pieza

Código EAN 84365443720105



### LONCHEADO A CUCHILLO

Lomo Bellota 100% Ibérico Natural

Cod de Producto - LOM L1

Peso producto: 100 grs - 50grs +50grs

Pack 20 unidades

Unidad de envío - 1 Pieza

Código EAN 8436543720761

MALDONADO







MANFROTTO





# SOBRASADA BELLOTA 100% IBÉRICA



Sobrasada de cerdo de bellota 100% ibérico



# SOBRASADA BELLOTA 100% IBÉRICA

La sobrasada de bellota 100% ibérica MALDONADO está siendo la gran estrella de la cocina para muchos restaurantes por su versatilidad a la hora de combinarla para la elaboración de recetas creativas. Su sabor, textura y aroma hacen de este producto el toque ideal para utilizarla como complemento o ingrediente tablas de ibéricos principal.

Que duda cabe que incorporarla en las tablas de ibéricos sorprenderá a los comensales por su textura y su fácil digestión. Pudiendo, con un poco de creatividad, jugar con su textura para realizar formas distintas en su presentación.

Las grasas que aporta son insaturadas ya que provienen del ácido oleico de la bellota. Gran diferencia con su homóloga de Mallorca.

## FORMATOS



### SOBRASADA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Sobrasada bellota 100% Ibérico  
Cod de Producto - SOB 1  
Peso producto: 1 Kg  
Unidad de envío - 1 Unidad  
Caja de envío - 9 unidades  
Código EAN - 8436543720693.



### SOBRASADA CAMPAÑA

Sobrasada bellota 100% Ibérico  
Cod de Producto - SOB3  
Peso producto: 2/3 Kg  
Unidad de envío - 1 Unidad  
Caja 3 Unidades  
Código EAN - 8436543721317  
Proceso de curación más largo



### SOBRASADA UNIDAD

Sobrasada bellota 100% Ibérico  
Cod de Producto - SOB 2  
Envasada en atmósfera protectora 2 unidades  
Peso producto: 250 grs. por unidad  
Cajas unidades- 12 unidades / 6 packs  
Unidad de envío - 1 Pack (2 unidades)  
Código EAN - 8436543720846

MALDONADO







WALDO ANDO





# PAPADA BELLOTA 100% IBÉRICA CURADA



Papada con reducción de vino tinto y jalapeño



104



IKIGAI  
Velázquez - Madrid

Chef: [@yongwunagahira](#)

Show all comments (17)



FECHA EN QUE SE COMPARTIÓ LA PUBLICACIÓN: MAR 25, 2023

DE IKIGAI VELÁZQUEZ



# PAPADA BELLOTA 100% IBÉRICA CURADA

La papada Maldonado es una pieza de carne obtenida del tejido subcutáneo del cuello y músculos inferiores de cerdos adultos de bellota 100% ibéricos Maldonado, alimentados de manera 100% natural.

Está compuesta por piel, tejido graso entreverado y tejido muscular, y se elabora únicamente con sal. Después de la elaboración, se cura de forma natural. No enmascaramos con hierbas aromáticas. El intenso sabor a un producto de ibérico puro alimentado de bellota no necesita de curaciones con hierbas aromáticas, lo que es un plus a la hora de utilizarla creativamente en cocina.

Los ingredientes utilizados en la elaboración de la papada Maldonado son: papada de cerdo y sal. Durante su proceso de elaboración, la papada Maldonado pasa por un proceso de curación natural de más de 12 meses en nuestros secaderos de Alburquerque (Badajoz). Para conservarla en perfectas condiciones, se recomienda almacenarla en un lugar fresco y seco hasta su consumo. Antes de consumirla, se debe sacar del envoltorio al menos 60 minutos antes y se recomienda degustarla a temperatura ambiente, entre 20° y 25°.

La papada Maldonado presenta una textura extremadamente suave y jugosa, con un sabor contundente y prolongado que permanece en la boca.

Es ideal para tomarla en aperitivos, aunque su verdadero potencial se da en la creatividad de los mejores chefs al incorporarla en sus elaboraciones.

## FORMATOS



## PAPADA BELLOTA 100% IBÉRICA CURADA

Papada de bellota 100% Ibérica Curada

Cod de Producto - PAP1

Peso del producto: 1,6 / 2,2 Kg

Unidad de envío - 1 Unidad

Cajas - 6 Unidades

Código EAN - 84366543720280

# MALDONADO







lenteja beluga con aire de papada  
y velouté de calabaza kabocha

WALDΦNADO



PANCETA BELLOTA 100% IBÉRICA CURADA  
EMBUCHADA



MALDONADO





# PANCETA BELLOTA 100% IBÉRICA EMBUCHADA Y CURADA

Producto curado, elaborado con panceta de cerdo de bellota 100 % ibérico, adobado con Pimentón de la Vera, ajo y sal.

Durante su proceso de elaboración, se sumerge en un adobo exquisito y se introduce en una tripa para su secado. Su forma redonda facilita su corte en finas lonchas, y su versatilidad permite disfrutarlo de diversas maneras, ya sea en crudo o como ingrediente destacado en numerosos platos de nuestra cocina tradicional como en creaciones de alta cocina o para tomar directamente en aperitivos.

Suave textura, que contrasta con su intenso sabor a especias y pimentón.

Embuchada en tripa natural, con un proceso de curado mínimo de 2 meses.

Producto ideal para la preparación de tapas y platos del más alto nivel culinario.

Se presenta envasada al vacío en piezas de aproximadamente 1 kg.

## FORMATOS



## PANCETA BELLOTA 100% IBÉRICA EMBUCHADA Y CURADA

Cod de Producto - PAN 1

Peso producto entre 1,0 / 1,3 Kg

Unidad de envío - 1 Unidad

Cajas - 9 unidades (11 a 12 Kg)

Longitud entre 50 y 60 cms.

Diámetro entre 6 y 8 cms.

Código EAN 8436543720297

• MALDONADO





Panceta Bellota 100% ibérica curada y embuchada

WALDΦNADO





# CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRICO



MALDONADO





# CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRICO

Nuestro chorizo de bellota 100% ibérico es una delicia gastronómica muy apreciada en la gastronomía.

El chorizo de bellota 100% ibérico es extremadamente versátil en cuanto a su uso en la cocina. Se puede consumir de diferentes formas, ya sea cocido, frito, curado y en creativities gastronómicas, dependiendo de las preferencias y de la receta en particular. Esto lo convierte en un ingrediente muy valioso para una amplia gama de platos y preparaciones.

El chorizo de bellota 100% ibérico se elabora exclusivamente con carne de cerdo ibérico alimentado con bellotas. Estos cerdos son de raza pura y se crían en la dehesa, un ecosistema natural característico de la península ibérica compuesto por encinas y alcornoques. Durante la época de montanera, que va desde octubre hasta marzo, los cerdos se alimentan exclusivamente de bellotas y otros recursos naturales que encuentran en la dehesa. Esta alimentación especial y el estilo de vida al aire libre contribuyen a la calidad y al sabor único del chorizo de bellota 100% ibérico.

## FORMATOS



### CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRICO ROJO DE CAMPAÑA

Valores aproximados.

Peso producto entre 0,950 Kg

Cod de Producto - CHO1

Unidad de envío - 1 Unidad

Cajas - 9 unidades (8,5 Kg)

Longitud entre 50 cm

Diámetro entre 6 y 7 cm

Código EAN: 8436543720136



### CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRICO ROJO VELA

Valores aproximados.

Peso producto entre 0,300 / 0,450Kg

Cod de Producto - CHO 04

Unidad de envío - 1 Unidad

Cajas - 18 unidades (5/8 Kg)

Longitud entre 25 cm

Diámetro entre 3 cm

Código EAN - 8436543720198



### CHORIZO DE BELLOTA 100% IBÉRICO DE HERRADURA CON PIMENTÓN

Valores aproximados.

Cod de Producto - CHO 09

Peso producto entre 0,300 Kg

Unidad de envío - 1 Unidad

Cajas - 14 aros

Longitud 30 cm

Diámetro entre 3 cm

Código EAN - 8436543720228

M A L D O N A D O



# CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRICO

## FORMATOS



### CHORIZO DE BELLOTA 100% IBÉRICO DE HERRADURA BLANCO (SIN PIMENTÓN)

Cod de Producto - CHO 13  
Peso producto entre 0,300 / 0400 Kg  
Unidad de envío - 1 Unidad  
Cajas - 14 unidades (5/6 Kg)  
Longitud entre 40 cm  
Diámetro entre 3 cm  
Código EAN - 8436543720211  
Valores aproximados.



### CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRICO UNIDAD CON PIMENTÓN

**Cod de Pro. - CHO 14 - pimentón**  
Código CHO14 EAN: 8436543720785  
Envasado en atmósfera protectora  
Peso producto 250 grs Kg  
Unidad de envío - Pack 2 Unidades  
Cajas - 6 Pack - 12 Unidades  
Longitud entre 15/20 cm  
Diámetro entre 6 / 8 cm  
Valores aproximados.



### CHORIZO DE BELLOTA 100% IBÉRICO UNIDAD BLANCO

**Cod de Pro. - CHO 16 - sin pimentón**  
Código CHO 16 EAN 8436543720785 (SIN PIMENTÓN)  
Envasado en atmósfera protectora  
Peso producto 250 grs Kg  
Unidad de envío - Pack 2 Unidades  
Cajas - 6 Pack - 12 Unidades  
Longitud entre 15/20 cm  
Diámetro entre 6 / 8 cm  
Valores aproximados.

# MALDONADO





# CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRICO

## FORMATOS



### CHORIZO BELLOTA 100 % IBERICO FRESCO

Cod de Producto - CHO 08

Presentación: Al vacío o no, según la preferencia del consumidor, en cajas de cartón

Peso producto entre 1 Kg

Unidad de envío - 10 Kg - 1 Caja

Longitud entre 120 cm

Diámetro entre 3 cm

Código EAN - 8436543720259

Valores aproximados.



### CHORIZO BELLOTA 100 % IBERICO CAMPAÑA ESTUCHE LONCHEADO A CUCHILLO

**Cod de Pro. - CHO L1**

Código CHO L1

EAN 8436543720754

Estuche 100grs - 2 bolsas 50 + 50

Unidad de envío - 1 Unidad

Cajas - 10 Estuches

# MALDONADO





CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRICO

MALDONADO  
ZAVADO  
O





# SALCHICHÓN BELLOTA 100% IBÉRICO



# SALCHICHÓN BELLOTA 100% IBÉRICO

El Salchichón de bellota 100% Ibérico MALDONADO es una verdadera delicia gastronómica. Cada pieza se elabora cuidadosamente utilizando magro de alta calidad, obtenidos del propio perfilado del jamón, siguiendo el método tradicional que caracteriza a la región de Badajoz. Este proceso artesanal junto con la alimentación especial del cerdo, su particular estilo de vida al aire libre y libertad, como su raza ibérica pura garantiza un salchichón de sabor excepcional.

La técnica de corte manual tradicional a cuchillo se utiliza para el despiece del solomillo y el perfilado, lo que añade un toque especial a cada rebanada. La curación natural de entre 4 y 6 meses permite que los sabores se desarrollen y se intensifiquen, brindando una experiencia única en cada bocado.

En cuanto al aliño, se seleccionan cuidadosamente distintas especias para realzar el sabor del salchichón. Una nota de nuez moscada aporta un toque aromático distintivo, mientras que la pimienta negra y blanca agregan un equilibrio de sabores. La pimienta blanca, en particular, contribuye a la aromaticidad sin dominar el sabor de la pieza. Además, se utiliza sal marina en la cantidad justa para garantizar la conservación óptima del producto sin abrumar el paladar.

El resultado final es un Salchichón de bellota 100% Ibérico MALDONADO de calidad superior, con una textura suave y jugosa, y un sabor equilibrado y exquisito. Cada loncha es un regalo para los sentidos, ofreciendo una experiencia gourmet que satisfará los paladares más exigentes.

Si buscas una opción gourmet para deleitarte o sorprender a tus invitados, el Salchichón de bellota 100% Ibérico Maldonado es una elección excepcional. Su combinación de ingredientes de alta calidad, técnicas tradicionales y cuidado en la elaboración hacen de este salchichón una verdadera joya culinaria. No dudes en disfrutarlo solo, en tablas de embutidos o como acompañamiento en platos sofisticados.

¡Disfruta de esta experiencia culinaria única!

## FORMATOS



### SALCHICHÓN BELLOTA 100% IBÉRICO CAMPAÑA

Valores aproximados.  
Peso producto entre 0,950 / 1,300 Kg  
Cod de Producto - SAL 1  
Unidad de envío - 1 Unidad  
Cajas - 9 unidades - 9 / 12 Kg  
Longitud entre 50 cm  
Diámetro entre 7 y 8 cm  
Código EAN - 8436543720143



### SALCHICHÓN BELLOTA 100% IBÉRICO VELA

Valores aproximados.  
Peso producto entre 0,300 / 0,450 kg  
Cod de Producto - SAL 3  
Unidad de envío - 1 Unidad  
Cajas - 18 unidades entre 5 / 8 Kg  
Longitud 25 cm  
Diámetro 3 cm  
Código EAN - 8436543720204

# MALDONADO





# SALCHICHÓN BELLOTA 100% IBÉRICO

## FORMATOS



### SALCHICHÓN BELLOTA 100% IBÉRICO HERRADURA.

Valores aproximados.

Peso producto entre

Cod de Producto -

Unidad de envío - 1

Cajas - 14 unidades

Longitud 30 cm aro

Diámetro 3 cm

Código EAN -



### SALCHICHÓN BELLOTA 100% IBÉRICO - UNIDAD

Valores aproximados.

Peso producto entre 250 grs

Cod de Producto - SAL 8

Unidad de envío - 2 Unidad pack

Cajas - 12 unidades / 6 packs

Longitud entre 15 / 20 cm

Diámetro entre 6 y 7 cm

Código EAN - 8436543720792



### SALCHICHÓN BELLOTA 100% IBÉRICO CAMPAÑA LONCHEADO

Valores aproximados.

Peso producto 100 grs 50 + 50 grs

Cod de Producto - SAL L1

Unidad de envío - 1 Estuche

Cajas - 20 estuches

Código EAN - 8436543720792

# MALDONADO



SALCHICHÓN BELLOTA 100% IBÉRICO



MALDONADO





# MORCILLA BELLOTA 100% IBÉRICO



MALDÓNADO



# MORCILLA BELLOTA 100% IBÉRICA

## FORMATOS



### MORCILLA EXTREMEÑA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Cod de Producto - MOR 3  
Unidad de envío - 1 Unidad  
Cajas - 14 aros  
Peso producto 0,370 / 0,400 Kg  
Longitud entre 40 cm  
Diámetro entre 3 cm  
Código EAN - 8436543720266  
Valores aproximados



### MORCILLA PAPATERA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Cod de Producto - MOR 4  
Unidad de envío - 1 Unidad  
Cajas - 14 aros  
Peso producto 0,370 / 0,400 Kg  
Longitud entre 40 cm  
Diámetro entre 3 cm  
Código EAN - 8436543720273  
Valores aproximados



### MORCILLA PAPATERA DE BELLOTA 100% IBÉRICA PICANTE 🌶️

Cod de Producto - MOR 5  
Unidad de envío - 1 Unidad  
Cajas - 14 aros  
Peso producto 0,370 / 0,400 Kg  
Longitud entre 40 cm  
Diámetro entre 3 cm  
Código EAN - 8436543720860  
Valores aproximados

MALDONADO





MORCILLA EXTREM BELLOTA 100% IBÉRICO



WALDΦNADO



Cárnicas Maldonado, SL  
Concha Espina S/N  
Badajoz - Extremadura - España

MALDONADO