

Catálogo Productos



Nuestros inicios se remontan hasta 1898, cinco generaciones atrás comenzó nuestro bisabuelo una tradición como carnicero charcutero que fue pasando de generación en generación hasta llegar a la nuestra.

Con el legado de nuestros antepasados que ha marcado las pautas de nuestra empresa durante estos más de 100 años, hemos mantenido fidelidad a la tradición y una claridad en nuestra orientación hacia un segmento de calidad.

*El saber hacer
de toda una vida.*

Produciendo artesanalmente desde nuestros inicios allá por 1898, seguimos un estricto proceso de elaboración en el cual prima la calidad final, para conseguir obtener un producto altamente diferenciado.

Y para ello nos basamos en una cuidadosa selección de materias primas y un riguroso método de elaboración en el cual se combinan nuestro tradicional conocimiento en la elaboración y manipulado con la tecnología más avanzada.

Es por ello por lo que contamos con instalaciones en la provincia de Teruel, ubicadas en un enclave privilegiado para la fabricación de jamón entre las sierras de La Molinera y La Cogulla, a casi 1000m de altura sobre el nivel del mar, en el intento de unificar tecnología y tradición con el objetivo de mantener la categoría de nuestros productos.



Producto seleccionado, un entorno privilegiado, y el tiempo necesario para combinarlos, esa es nuestra forma de saber hacer.



*Nuestros
Jamones*



- ❖ Jamón Reserva Duroc
 - ❖ Jamón G. Reserva Duroc
 - ❖ Jamón de Teruel D.O.P.
-



Jamón Serrano Reserva Duroc

Jamón serrano elaborado con jamones procedentes de cerdos 50% raza Duroc, con una maduración no inferior a los 15/16 meses con un peso y un porcentaje de grasa medio. Curado en nuestras bodegas, se busca el punto óptimo de maduración para conseguir un producto de corte uniforme, con aroma, excelente sabor y bajo en sal.

genética
Duroc



Con hueso
sin pata y piel.
Ref.- 10110
⚖️ 6,5 - 7,5
📦 3 Unit.



Deshuesado
corte en V.
Ref.- 10147
⚖️ 5 - 5,5
📦 1 Unit.



Con hueso
con pata corte en V.
Ref.- 10145
⚖️ 6,5 - 7
📦 3 Unit.



Deshuesado
corte en V 1/2 pzas.
Ref.- 10122
⚖️ 5 - 5,5
📦 1 Unit.

Jamón Serrano Gran Reserva Duroc

Jamón serrano elaborado con jamones procedentes de cerdos 50% raza Duroc, es un jamón que se deja madurar por un periodo mínimo de 18/24 meses el cual suele tener un peso y un porcentaje de grasa alto. Producto de larga maduración, con color rojo intenso, sabor suave e infiltración moderada de grasa.

genética
Duroc



Con hueso
sin pata y piel.
Ref.- 10101
⚖️ 7,5 - 9
📦 2 Unit.



Con hueso
con pata corte V.
Ref.- 10102
⚖️ 7,5 - 9
📦 2 Unit.



Deshuesado
corte en V.
Ref.- 10118
⚖️ 5,5 - 6,5
📦 1 Unit.



Deshuesado
sin piel.
Ref.- 10108
⚖️ 5,5 - 6
📦 1 Unit.



Deshuesado
pelado y pulido.
Ref.- 10116
⚖️ 5 - 6
📦 1 Unit.



Deshuesado
pelado y atado.
Ref.- 10107
⚖️ 5 - 6
📦 1 Unit.



Deshuesado
Punta.
Ref.- 10113
⚖️ 1,5 - 2
📦 3 Unit.



Deshuesado
Maza.
Ref.- 10111
⚖️ 2,5 - 3
📦 2 Unit.



Deshuesado
Contra.
Ref.- 10101
⚖️ 0,800-0,900
📦 7 Unit.



Deshuesado Bloque
Pelado y pulido
Ref.- 10154
⚖️ 5 - 5,5
📦 2 Unit.



Fileteado
sobres de 100gr.
Ref.- 10140
⚖️ 0,100gr.
📦 20 Unit.



Fileteado
Bandeja de 500gr.
Ref.- 10134
⚖️ 0,500gr.
📦 6 Unit.

Jamón de Teruel D.O.P.

Jamón serrano de cerdo blanco por excelencia, viene avalado por la «Denominación de Origen Protegida Teruel». Para conseguir la certificación como jamón de Teruel D.O.P. se le exigen unas especificaciones mínimas que comprenden los meses de maduración, el peso mínimo permitido, las razas de los padres y madres (Duroc y Landrace respectivamente) y los piensos con los que son alimentados, entre muchas otras. Nuestros jamones «Denominación Origen Protegida Teruel» suelen ser de un peso medio/alto y un porcentaje de grasa elevado, con una infiltración de grasa en la carne magra media/alta.



Con hueso
con pata corte en V.
Ref.- 10016
📏 7,5 - 9
📦 2 Unit.



Deshuesado
corte en V.
Ref.- 10002
📏 5,5 - 6,5
📦 1 Unit.



Deshuesado
Pelado y pulido.
Ref.- 10027
📏 5 - 6
📦 1 Unit.



Deshuesado
Pelado y atado.
Ref.- 10006
📏 5 - 6
📦 1 Unit.



Deshuesado
Punta
Ref.- 10005
📏 1,7 - 2
📦 3 Unit.



Deshuesado
Maza
Ref.- 10003
📏 3 - 3,5
📦 2 Unit.



Deshuesado
Contra.
Ref.- 10004
📏 0,800 - 0,900
📦 7 Unit.



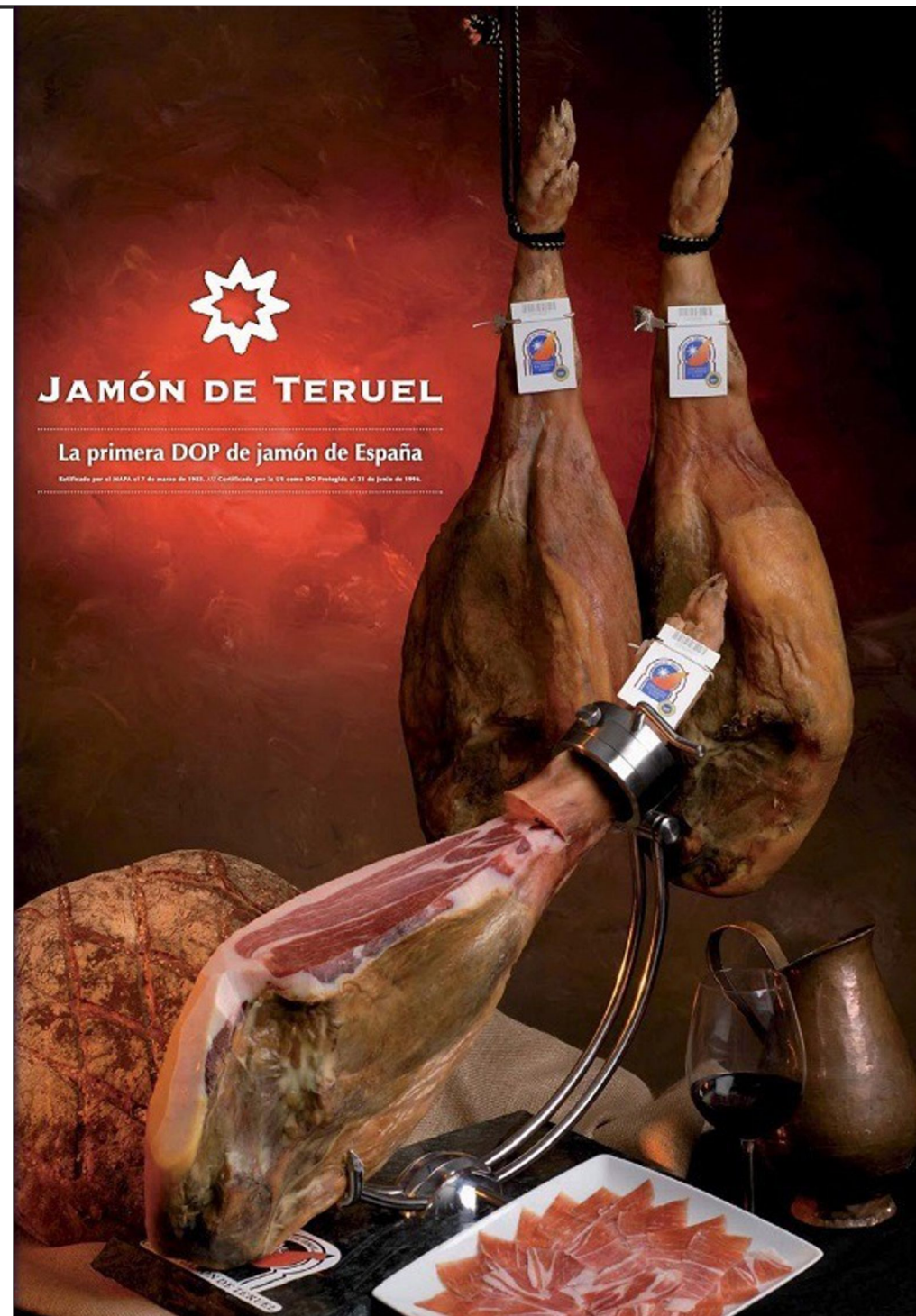
Fileteado
sobres de 100gr.
Ref.- 10012
📏 0,100gr.
📦 20 Unit.



JAMÓN DE TERUEL

La primera DOP de jamón de España

Regulado por el IMAPI el 7 de mayo de 1983. Acreditado por la UE como DOP Protegido el 21 de junio de 1994.



UN AUTÉNTICO



JAMÓN DE TERUEL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Características

Elaboración
Todo el proceso se realiza en la provincia de Teruel.

Raza
Línea paterna: Duroc
Línea materna: Landrace y Large White

Peso
+7 kg

Curación
+800 m de altitud
Mínimo 14 meses

Alimentación
Principalmente cereales cultivados en la provincia de Teruel y provincias limítrofes.

Historia

1984 Nace Jamón de Teruel Denominación de Origen Protegida. La primera DOP de Jamón de España.

LA ESTRELLA IMPORTA



— Conserva la pezuña

Lleva una vitola con la imagen de la DOP rodeando la pezuña

Presenta un código de trazabilidad

Cuenta con una estrella de 5 puntos marcada al fuego con la palabra Teruel

Categorías



*Producto arraigado al legado de nuestros
antepasados, manteniéndonos fieles a la tradición.*



Nuestras Paletas



- ❖ *Paleta serrana Reserva*
- ❖ *Paleta serrana Duroc*
- ❖ *Paleta de Teruel D.O.P.*



Paleta Reserva & Paleta Duroc

La paleta es la pata delantera del cerdo la cual suele tener un peso más pequeño que el jamón y un porcentaje de grasa más alto que este.

Nuestra paleta reserva se elabora con una maduración no inferior a 8-9 meses de secado y un porcentaje de grasa medio.

Nuestra paleta Duroc la elaboramos con piezas procedentes de cerdos 50% raza Duroc, la cual suele tener un peso y porcentaje de grasa medio/alto, secadas en nuestras bodegas naturales por un periodo mínimo de 8 – 10 meses



Con hueso
con pata corte en V.
Ref.- 10202
4 - 5,5
3 Unit.



Deshuesada
Sin piel.
Ref.- 10205
2,5 -3
2 Unit.



Con hueso
con pata corte en V.
Ref.- 10217
4,5 - 5,5
3 Unit.



Deshuesada
corte en V.
Ref.- 10209
2,5 - 3,5
2 Unit.



Paleta de Teruel D.O.P.

Paleta serrana de cerdo blanco por excelencia, viene avalada por la «Denominación Origen Protegida Teruel». Para conseguir la certificación como paleta con denominación de origen se le exigen unas especificaciones mínimas que comprenden los meses de maduración, el peso mínimo permitido, las razas de los padres y madres (Duroc y Landrace respectivamente) y los pienso con los que son alimentados, entre muchas otras. Nuestras paletas «Denominación Origen Protegida Teruel» suelen ser de un peso medio/alto y un porcentaje de grasa elevado, con una infiltración de grasa en la carne magra media/alta.



Con hueso
con pata corte en V.
Ref.- 10215
4,5 - 6
3 Unit.



Deshuesada
Sin piel.
Ref.- 10223
2,5 -3,5
2 Unit.



Hemos mantenido fidelidad a la tradición, y claridad en nuestra orientación hacia un producto de calidad.

Nuestros Embutidos

- ❖ *Piezas Nobles*
 - ❖ *Embutidos curados*
 - ❖ *Adobos en aceite*
-



Piezas Nobles

Lomos, cabeceros y pancetas, son nuestras piezas nobles del cerdo. Todos ellos elaborados con carnes procedentes de cerdo 50% raza Duroc, lo cual les otorga una porcentaje de grasa infiltrada más alta, mayor untuosidad en el paladar y sabor más intenso.



Lomo Embuchado
Caña entera
Ref.- 10306
📏 1,8 - 1,9
📦 5 Unit.



Lomo Embuchado
1/2 cañas.
Ref.- 10307
📏 0,900-1,000
📦 8 Unit.



Cabecero embuchado
Pieza entera.
Ref.- 10401
📏 0,900-1,000
📦 8 Unit.



Cabecero embuchado
1/2 piezas.
Ref.- 10402
📏 0,450-0,500
📦 14 Unit.



Panceta curada
natural.
Ref.- 10601
📏 5 - 5,5
📦 4 Unit.



Panceta curada
Pimienta negra.
Ref.- 10612
📏 5 - 5,5
📦 4 Unit.



Panceta curada
Adobada pimentón.
Ref.- 10608
📏 5 - 5,5
📦 4 Unit.



Panceta curada
Tacos natural.
Ref.- 10602
📏 0,400-0,500
📦 15 Unit.



Panceta curada
Tacos pimienta.
Ref.- 10613
📏 0,400-0,500
📦 15 Unit.



Panceta curada
Tacos pimentón.
Ref.- 10609
📏 0,400-0,500
📦 15 Unit.



Embutidos curados extra

Nuestros embutidos curados se elaboran con carnes de cerdos 50% raza Duroc, para ello utilizamos las partes nobles del cerdo, así como magros de primera calidad y especias combinadas de manera muy especial, que dotan a nuestros embutidos de ese sabor único y personal.



Salchichón
Cular extra 1/2.
Ref.- 605
📏 0,600-0,650
📦 8 Unit.



Chorizo
Cular extra 1/2.
Ref.- 615
📏 0,600-0,650
📦 8 Unit.



Fuet
Extra.
Ref.- 625
📏 0,180gr.
📦 20 Unit.



Longaniza
Pascua extra.
Ref.- 622
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



Longaniza
Aragón extra.
Ref.- 623
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



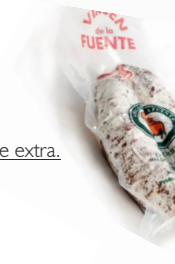
Salchichón
Maestrazgo extra.
Ref.- 599
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



Chorizo
Casero dulce extra.
Ref.- 617
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



Chorizo
Casero picante extra.
Ref.- 618
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



Chorizo
Maestrazgo extra.
Ref.- 598
📏 0,300gr.
📦 10 Unit.



Sobrasada
Suprema extra.
Ref.- 640
📏 1,5 - 1,6
📦 3 Unit.



Sobrasada
Suprema tacos.
Ref.- 641
📏 0,300-0,400.
📦 10 Unit.



Sobrasada
Suprema mini.
Ref.- 642
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.

Adobos en aceite

Selección de productos precocinados listos para calentar y comer. Elaborados con carnes de cerdos Duroc, y puestos una vez ya cocinados en adobo con aceite de oliva se elaboran con una selección de cortes tales como el lomo, la costilla y embutido casero como la longaniza elaborada por nosotros.

genética
Duroc



Surtido
Aceite oliva 1 Kg.
Ref.- 560
1,200
6 Unit.



Lomo
Aceite oliva 1 Kg.
Ref.- 566
1,200
6 Unit.



Costilla
Aceite oliva 1 Kg.
Ref.- 572
1,200
6 Unit.



Longaniza
Aceite oliva 1 Kg.
Ref.- 578
1,200
6 Unit.



Surtido
Aceite oliva 2Kg..
Ref.- 561
2,000
8 Unit.



Lomo
Aceite oliva 2Kg..
Ref.- 567
2,000
8 Unit.



Costilla
Aceite oliva 2Kg..
Ref.- 573
2,000
8 Unit.



Longaniza
Aceite oliva 2Kg..
Ref.- 579
2,000
8 Unit.



El sabor nos da la razón.



Desde 1898

Ctra. N-232 km 98,7 44652 Monroyo (Teruel)
Tel.- 628 135 558 comercial@jamonespeson.com
www.jamonespeson.com