

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.*

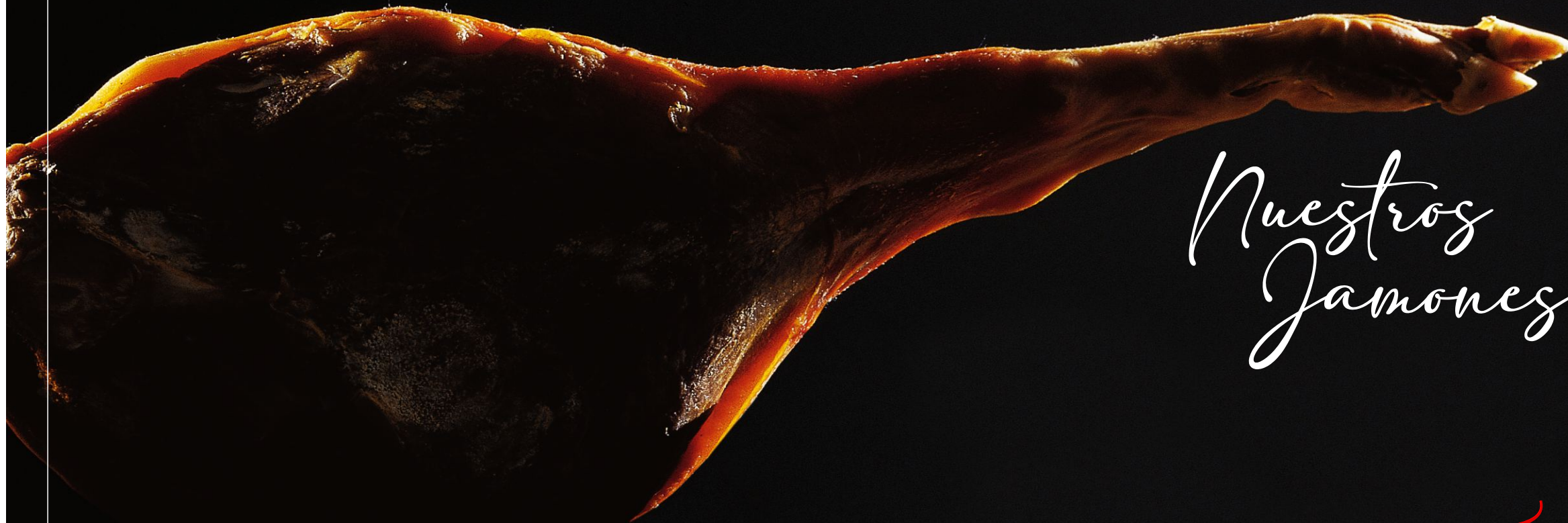
Produciendo artesanalmente desde nuestros inicios allá por 1898, seguimos un estricto proceso de elaboración en el cual prima la calidad final, para conseguir obtener un producto altamente diferenciado.

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



Jamón Serrano Bodega

Jamón serrano con una maduración no inferior a los 13/14 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.



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 Reserva

Jamón serrano con un periodo de secado de 16 / 20 meses, y un rango de peso y porcentaje de grasa medio alto. Curado en bodegas naturales se le deja en reposo durante el tiempo necesario para conseguir la fusión de las grasas. La coloración al corte de nuestro jamón bodega, pasa por el rojo púrpura con leves binzas de grasa infiltrada en la carne magra, de sabor suave, bajo en sal y aroma intenso.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Con hueso
con pata corte en V.
Ref.- 10030
kg 7,5 - 9
2 Unit.



Deshuesado
corte en V.
Ref.- 10051
kg 5,5 - 6,5
1 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
kg 7,5 - 9
2 Unit.



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



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



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



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



Deshuesado
Maza
Ref.- 10003
kg 3 - 3,5
2 Unit.



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



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

*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 piensos 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.

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

*Nuestros
Embutidos*



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.- 10603
📏 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.- 10809
📏 0,600-0,650
📦 8 Unit.



Chorizo
Cular extra 1/2.
Ref.- 10808
📏 0,600-0,650
📦 8 Unit.



Fuet
Extra.
Ref.- 10848
📏 0,180gr.
📦 20 Unit.



Longaniza
Pascua extra.
Ref.- 10814
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



Longaniza
Aragón extra.
Ref.- 10814
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



Salchichón
Maestrazgo extra.
Ref.- 10838
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



Chorizo
Casero dulce extra.
Ref.- 10835
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



Chorizo
Casero picante extra.
Ref.- 10836
📏 0,250gr.
📦 12 Unit.



Chorizo
Maestrazgo extra.
Ref.- 10839
📏 0,300gr.
📦 10 Unit.



Sobrasada
Suprema extra.
Ref.- 10829
📏 1,5 - 1,6
📦 3 Unit.



Sobrasada
Suprema tacos.
Ref.- 10830
📏 0,300-0,400.
📦 10 Unit.



Sobrasada
Suprema mini.
Ref.- 10844
📏 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.- 10512
1,200
6 Unit.



Lomo
Aceite oliva 1 Kg.
Ref.- 10312
1,200
6 Unit.



Costilla
Aceite oliva 1 Kg.
Ref.- 10711
1,200
6 Unit.



Longaniza
Aceite oliva 1 Kg.
Ref.- 10811
1,200
6 Unit.



Surtido
Aceite oliva 2Kg..
Ref.- 10513
2,000
8 Unit.



Lomo
Aceite oliva 2Kg..
Ref.- 10313
2,000
8 Unit.



Costilla
Aceite oliva 2Kg..
Ref.- 10712
2,000
8 Unit.



Longaniza
Aceite oliva 2Kg..
Ref.- 10812
2,000
8 Unit.





Desde 1898

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