

CATÁLOGO
Salazones Crudas



1319
Tradición Ibérica



JAMON CRUDO

CON HUESO

Jamon crudo tradicional con 12 meses de curacion. Ideal para regalos gourments, eventos especiales y restaurantes que buscan destacar el sabor y la tradicion

PRESENTACIÓN:

Papel alimentario y estoquinete.
Opcional: Jamonera y cuchillo

PESO:

7 - 9 kg

CONSERVACIÓN:

Ambiente fresco y seco.

Una vez iniciado cubrir con papel film para mantener su frescura


1319
Tradición Ibérica



JAMON CRUDO

CON CUERO

Jamon crudo tradicional sin hueso y con cuero. El cuero es una proteccion natural que actua como barrera contra la perdida de humedad y oxidacion ayudando a conservar su sabor y textura por mas tiempo. Ideal para fiambrerias, charcuterias y comercios con exhibicon en mostrador


1319
Tradición Ibérica



PRESENTACIÓN:

Envasado al vacio en su forma natural. Recubierto con red exterior

PESO:

5 - 6 kg

CONSERVACIÓN:

Se recomienda ambiente refrigerado (0 a 7 °C), pero es mas tolerante a variaciones de temperatura



JAMON CRUDO

LISTO PRENSADO



Jamon crudo tradicional listo para cortar, sin cuero ni hueso. Jamon prensado en 2 posibles formatos para mayor practicidad.

Cuadrado: Fetas rectangulares faciles de manipular y sin desperdicio. Ideal para la preparacion de sandwiches.

Parma: Fetas mas tradicionales y elegantes a lo largo de la pieza. Ideal para tablas, entradas o presentaciones gourmet



PRESENTACIÓN:

PARMA

CUADRADO

Disponible en dos formatos de prensado. Envasado al vacio y recubierto con red exterior

PESO:

4,5 - 5,5 kg

CONSERVACIÓN:

Ambiente refrigerado (0 a 7 °C)


1319
Tradición Ibérica

JAMON CRUDO

LISTO SIN PRENSAR



Jamon crudo tradicional listo para cortar, sin cuero ni hueso. Este jamon conserva su estructura muscular natural obtneiendo fetas con mejor textura.

Ideal para destacar la presentacion en fetas, como servicios de catering y cocinas profesionales.

PRESENTACIÓN:

Envasado al vacio en su forma natural. Recubierto con red exterior

PESO:

4,5 - 5,5 kg

CONSERVACIÓN:

Ambiente refrigerado (0 a 7 °C)


1319
Tradición Ibérica

JAMON CRUDO

SERRANO



Variante de caracter.

Jamon crudo serrano combina el sabor del jamon crudo tradicional con recubrimientos de pimenton y especias que realzan su sabor, color y aroma.

Ideal para fraccionar y agregar como variante premium para ser combinado con jamon tradicional y otros cortes de charcuteria.

Para amantes del jamon con personalidad y restaurantes que busquen diferenciacion.

PRESENTACION

Disponible en todos los formatos anteriormente presentados:

Con hueso

Con cuero

Listo no prensado

Listo prensado

CONSERVACIÓN Y PESO:


Mismos criterios de conservacion y peso promedio que los formatos anteriormente presentados. Su recubrimiento no afecta las necesidades de conservacion



1319
Tradición Ibérica

Condiciones

Precios Vigentes 

Contacto

 +54911 5851 7659

 info@1319.com.ar

 www.1319.com.ar

 @1319.tradicion.iberica




1319
Tradición Ibérica
JAMÓN CRUDO