



Tradición y Calidad



NUESTRA HISTORIA

En nuestro pequeño mundo nos aferramos a nuestros antepasados y al buen hacer de **los Magos del Jamón**, “los Maestros jamoneros”, para crear, mimar y deleitarnos con lo mejor de lo mejor del ibérico.

Siempre trabajando por y para tener **la mejor calidad de nuestras piezas**. Nos reflejamos en lo que la naturaleza hace: ser pacientes con el tiempo y conjugar así el trabajo de nuestros Maestros Jamoneros con la magia de la **Sierra de Huelva**, el alma de la tradición artesanal y la pureza del cerdo ibérico, obteniendo con el silencio del tiempo un verdadero producto ibérico de una calidad indiscutible.





ROMERAL DE JABUGO

UBICACIÓN

En un enclave excepcional, en **Romeral de Jabugo**, elaboramos nuestra gama de jamones y paletas ibéricas mediante un proceso totalmente artesanal.

Nuestros **secaderos**, rodeados de alcornoques y encinas, disfrutan de las mejores condiciones climáticas para **aportar esa calidad única** que distingue nuestros productos.



SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Nuestra elaboración tradicional garantiza la calidad de nuestros jamones: una cuidada selección de las piezas, que permanecerán en nuestros secaderos de Jabugo hasta conseguir ese inconfundible aroma y sabor. **La calidad en el producto define nuestra identidad.**

LA CALIDAD, NUESTRA IDENTIDAD

La **Calidad del Cerdo Ibérico** que campea por la dehesa, alimentándose del fruto de nuestras encinas, alcornoques y quejigos, y refrescándose de los pastos húmedos durante el periodo de la montanera entre los meses de octubre a últimos de febrero, nos **proporciona la única y mejor calidad para la elaboración** de nuestros productos, **curados y madurados en nuestras bodegas de Jabugo**, al silencio del tiempo.

Apostando por el **100% de pureza y calidad**, nuestros Jamones, Paletas y Lomos son dignos de ser deleitados por el más exigente comensal, que quiere soñar y trasladarse a otros tiempos.





JAMONES DE BELLOTA

Uno de los tesoros de la gastronomía de nuestro país, que en Romeral de Jabugo elaboramos poniendo nuestro mimo y cuidado, manteniendo el estándar más alto de calidad que nos identifica. Con cerdos criados en libertad y alimentados de bellotas, manteniendo el tiempo necesario para disfrutar de su aroma y sabor únicos.

Un lujo para el paladar.





JAMONES DE BELLOTA

JAMÓN DOP JABUGO

Jamón de Bellota
100% Ibérico

 **Curación mínima**
de 36 meses



Nuestro Jamón Ibérico de Bellota 100% proviene de una raza Ibérica con Denominación de Origen Protegida de JABUGO. A la salida del matadero colocamos tanto el precinto como el disitivo numerado de Jamón DOP, en los que figura el nombre de la Denominación de Origen y la clase a la que pertenece.



JAMÓN IBÉRICO

Jamón de Bellota
100% Ibérico

 **Curación mínima**
de 36 meses



JAMÓN IBÉRICO

Jamón de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica

 **Curación mínima**
de 36 meses



JAMÓN DE CEBO

Jamón de Cebo
de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica

 **Curación mínima**
de 24 meses

Durante la etapa de la Montanera, los cerdos ibéricos son criados en libertad en la dehesa y alimentados de bellotas.



LOMOS

Lomo Ibérico envasado para conservar todas las notas de aroma y sabor para el deleite de tus clientes.

LOMO DE BELLOTA

Lomo de Bellota
100% Ibérico

Elaboración artesanal y maduración en bodegas naturales por maestros jamoneros.



LOMITO DE BELLOTA

Lomito de Bellota Ibérico



LONCHEADOS

LONCHEADOS CORTADO A MANO

Para mayor comodidad, servimos nuestro Jamón Ibérico ya loncheado en un envase que conserva todas sus propiedades organolépticas.



JAMONES Y PALETAS SELECCIONADOS

Jamón y paleta de Bellota Ibérico

 Sobre - 80g. Pack de 10 uds

Elaboración artesanal y corte a cuchillo.



CENTROS

Centros de Jamón Ibérico para mayor conveniencia de nuestros clientes y con toda la calidad que nos identifica.



CENTRO IBÉRICO

Centro de Jamón de Bellota
100% Ibérico

 Curación mínima
de 36 meses




CENTRO IBÉRICO

 Centro de Jamón de Bellota
50% Raza Ibérica

 Curación mínima
de 36 meses



CENTRO CEBO

 Centro de Jamón de Cebo
de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica

 Curación mínima
de 24 meses





**ROMERAL DE JABUGO: - Calle Infanta María Luisa S/N 21290
Jabugo Huelva**

**Dpto. Comercial: 637 578 148 - clientes@romeraldejabugo.com
www.romeraldejabugo.com**