



VALTURRA
IBÉRICOS

Selección de Ibéricos



JAMÓN
IBÉRICO
IBERIAN HAM



CARACTERÍSTICAS
GENERALES

Procede de las patas traseras de nuestros cerdos ibéricos. Es el resultado de un largo y cuidado proceso de elaboración. La carne magra entre rojo púrpura y rosa pálido con brillantes vetas blancas posee un delicado aroma a bellota.



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS	BELLOTA ACORN-FED		CEBO CEREAL-FED	
Edad del cerdo <i>Pig age</i>	16 meses de edad <i>16 months old</i>		12 meses de edad <i>12 months old</i>	
Tiempo de curado <i>Curing period</i>	Más de 30 meses (3ª campaña) <i>More than 30 months (3rd campaign)</i>		Más de 22 meses <i>More than 22 months</i>	
	PRODUCTOS/CAJA <i>PRODUCTS/BOX</i>	CAJAS/PALLET <i>BOXES/PALLET</i>	PRODUCTOS/CAJA <i>PRODUCTS/BOX</i>	CAJAS/PALLET <i>BOXES/PALLET</i>
Pieza entera <i>Full piece</i>	2	20	2	20

PALETA IBÉRICA
IBERIAN SHOULDER



**CARACTERÍSTICAS
GENERALES**

La paleta proviene de las patas delanteras del cerdo ibérico. Es una pieza de menor tamaño que el jamón. Destaca la tonalidad rosada de su corte debida a su untuosa carne que le proporciona un intenso sabor lleno de matices.



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS	BELLOTA ACORN-FED		CEBO CEREAL-FED	
Edad del cerdo <i>Pig age</i>	16 meses de edad <i>16 months old</i>		12 meses de edad <i>12 months old</i>	
Tiempo de curado <i>Curing period</i>	Más de 20 meses <i>More than 20 months</i>		Más de 18 meses <i>More than 18 months</i>	
	PRODUCTOS/CAJA <i>PRODUCTS/BOX</i>	CAJAS/PALLET <i>BOXES/PALLET</i>	PRODUCTOS/CAJA <i>PRODUCTS/BOX</i>	CAJAS/PALLET <i>BOXES/PALLET</i>
Pieza entera <i>Full piece</i>	2	20	2	20

LOMO IBÉRICO
IBERIAN LOIN



**CARACTERÍSTICAS
GENERALES**

El lomo del cerdo ibérico se elabora con sal, pimentón y ajo, luego es embuchado en tripa. El producto final es una carne magra, de textura fina, con una infiltración grasa que aporta al producto un agradable aroma y gran jugosidad.



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS	BELLOTA ACORN-FED	CEBO CEREAL-FED
Productos Products	Lomo ibérico Iberian acorn-fed loin	Lomo ibérico Iberian Loin
	Lomito ibérico Little Iberian acorn-fed loin	Lomito ibérico Little Iberian loin
PRESENTACIONES DEL PRODUCTO PRODUCT PRESENTATIONS		
Presentaciones Presentations	Pieza entera/Full piece Media pieza al vacío/Vacuum-packed half piece Tercio de pieza al vacío/Vacuum-packed one third piece Loncheado/Sliced	

EMBUTIDOS CULARES Y MORCÓN

CULAR AND LARGE BLOOD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Son productos embutidos en tripas culares, elaborados a partir de la mejor selección de magro de cerdo ibérico. Están condimentados con especias naturales como el pimentón, granos de pimienta molida y nuez moscada. La utilización de tripas naturales ofrece una mayor calidad.



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS	BELLOTA ACORN-FED	CEBO CEREAL-FED
Productos Products	Chorizo ibérico Iberian spicy sausage	Chorizo ibérico extra Iberian spicy sausage
	Salchichón ibérico Iberian salami	Salchichón ibérico extra Iberian salami
	Morcón ibérico Iberian large blood sausage	
	PRESENTACIONES DEL PRODUCTO PRODUCT PRESENTATIONS	
Presentaciones Presentations	Pieza entera/Full piece Media pieza/Half piece Loncheado/Sliced	

**EMBUTIDOS
CALIBRES FINOS
THIN SAUSAGES**



**CARACTERÍSTICAS
GENERALES**

Estos embutidos realizados con tripa sintética se elaboran a partir de magro de cerdo ibérico. Tienen un tamaño menor que los culares, por eso son ideales para lotes y regalos. Sorprende su presentación y su exquisito sabor.



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS	EXTRA EXTRA
Productos <i>Products</i>	<p>Chorizo vela ibérico <i>Iberian spicy sausage - thin</i></p> <p>Chorizo herradura ibérico <i>"U" shape Iberian spicy sausage</i></p> <p>Salchichón vela ibérico <i>Iberian salami - thin</i></p> <p>Salchichón herradura ibérico <i>"U" shape Iberian salami</i></p> <p>Fuet ibérico <i>Iberian fuet</i></p> <p style="text-align: center;">PRESENTACIONES DEL PRODUCTO</p>
<p>Pieza entera - tripa artificial y en vacío</p> <p><i>Full Piece - artificial casing and vacuum - packed</i></p>	<p>Pieza entera/<i>Full piece</i></p> <p>Media pieza/<i>Half piece</i></p> <p>Loncheado/<i>Sliced</i></p>

CENTROS
BONED PIECES



CARACTERÍSTICAS
GENERALES

Los jamones o paletas de cerdo ibérico sin hueso son ideales para el consumo familiar. Se presentan en distintos formatos dependiendo de su peso y del moldeado. El sabor inigualable del ibérico Valturra acompaña a cada pieza.



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS	BELLOTA ACORN-FED		CEBO CEREAL-FED	
Edad del cerdo <i>Pig age</i>	16 meses de edad <i>16 months old</i>		12 meses de edad <i>12 months old</i>	
Tiempo de curado <i>Curing period</i>	Jamón/Más de 30 meses <i>Ham/More than 30 months</i> Paleta/Más de 20 meses <i>Shoulder/More than 20 months</i>		Jamón/Más de 22 meses <i>Ham/More than 22 months</i> Paleta/Más de 18 meses <i>Shoulder/More than 18 months</i>	
	PRESENTACIONES DEL PRODUCTO <i>PRODUCT PRESENTATIONS</i>			
	PRODUCTOS/CAJA <i>PRODUCTS/BOX</i>	CAJAS/PALLET <i>BOXES/PALLET</i>	PRODUCTOS/CAJA <i>PRODUCTS/BOX</i>	CAJAS/PALLET <i>BOXES/PALLET</i>
Centros envasados al vacío <i>Boned piece</i>	4	20	4	20
Centros moldeados <i>Boned pressed piece</i>	6	20	6	20

LONCHEADOS
SLICED PRODUCTS



**CARACTERÍSTICAS
GENERALES**

El jamón, la paleta, el lomo, el salchichón cular y el chorizo cular se presentan envasados al vacío en unidades de 100g que conservan todas las cualidades del ibérico Valtorra. Están disponibles tanto en bellota como en cebo.



CARACTERÍSTICAS <i>CHARACTERISTICS</i>	BELLOTA <i>ACORN-FED</i>	CEBO <i>CEREAL-FED</i>
Productos loncheados <i>Sliced Products</i>	Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>	Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>
	Paleta ibérica <i>Iberian shoulder</i>	Paleta ibérica <i>Iberian shoulder</i>
	Lomo ibérico <i>Iberian loin</i>	Lomo ibérico <i>Iberian loin</i>
	Salchichón ibérico <i>Iberian salami</i>	Salchichón ibérico <i>Iberian salami</i>
	Chorizo ibérico <i>Iberian spicy sausage</i>	Chorizo ibérico <i>Iberian spicy sausage</i>
	PRESENTACIONES DEL PRODUCTO <i>PRODUCT PRESENTATIONS</i>	
Fecha de caducidad: 6 meses <i>Shelf life: 6 months</i>	Loncheados en paquete de 100g <i>Sliced in 100g packs</i>	

OTROS
PRODUCTOS
OTHER PRODUCTS



CARACTERÍSTICAS
GENERALES

Panceta, sobrasada o paté de cerdo ibérico son otras opciones de la gama Valtorra Ibéricos. Son ideales para acompañar al resto de embutidos o para degustarlos individualmente gracias a su agradable sabor.



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS	Paté ibérico de bellota Accorn-fed Iberian pâté	Otros productos curados Other cured products	
Productos Products		Sobrasada Soft Spicy sausage	
		Panceta ibérica adobada Iberian pickled bacon	
	Lata Can	Sobrasada Soft spicy sausage	Panceta adobada Pickled bacon
Presentaciones Presentations	200 g y 100g 200g and 100g	Pieza entera Full piece	Trozos al vacío de 1 kg 1 kg, vacuum - packed pieces