



nuestros loncheados
our sliced product



El jamon, 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 Valturra. Son muy prácticos para abrir y comer en cualquier lugar. Están disponibles tanto en bellota como en cebo.

- Jamón ibérico *Iberian ham*
- Paleta ibérica *Iberian shoulder*
- Lomo ibérico *Iberian loin*
- Salchichón ibérico *Iberian salami*
- Chorizo ibérico *Iberian spicy sausage*

nuestros productos frescos
our fresh product

LOMO LOIN



PANCETA BELLY STRIPE



CARRILLADA JOWLS



CHULETERO CHOP PORK



COSTILLAS RIBS



SOLOMILLO SIRLOIN



MAGRO TRIMMINGS



ABANICO



PLUMAS



PRESA



SECRETO



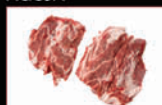
TORREZNO



PAPADA



AGUJA



TAPILLA



nuestros productos curados
our products



JAMÓN IBÉRICO VALTURRA
VALTURRA IBERIAN HAM

Es el resultado de un largo y cuidado proceso de elaboración, con una curación mínima de veinticuatro meses. La carne magra entre rojo púrpura y rosa pálido con brillantes vetas blancas infiltradas posee un delicado aroma a bellota y un intenso sabor lleno de matices.



PALETA IBÉRICA VALTURRA
VALTURRA IBERIAN SHOULDER

Su período de curación es de quince meses. Es una pieza de menor tamaño que con su tonalidad rosada posee una carne de untuoso y jugoso sabor.



LOMO IBÉRICO VALTURRA
VALTURRA IBERIAN LOIN

El lomo del cerdo ibérico se elabora con sal, pimentón y ajo. Después es embuchado en tripa natural. Con una curación de cuatro meses, el producto final es una carne magra, de textura fina, con una infiltración grasa que aporta al producto aroma a bellota y gran jugosidad.



SALCHICHÓN IBÉRICO VALTURRA
VALTURRA IBERIAN SALCHICHÓN

El salchichón se elabora a partir de una selección de las partes magras del cerdo que, al combinarlas con sal, pimienta y nuez moscada, se logra un agradable sabor final a carne magra.



CHORIZO IBÉRICO VALTURRA
VALTURRA IBERIAN CHORIZO

El chorizo, elaborado a partir del magro del cerdo ibérico de bellota, está condimentado con sal, pimentón y ajo. Después de más de cuatro meses de curación se consigue el equilibrio perfecto entre el sabor y el aroma.

jamón salamanca



Mayor complejo integrado de ibérico de Europa.

Más de 35.000 m2 de instalaciones.

Matadero.

Sala de Despique.

Fábrica embutidos.

Fábrica de subproductos cárnicos.

Depuradora.

finca turra



Más de 1000 hectáreas de dehesa.

Granja con 4000 madres y 70.000 cerdos.

Fábrica de piensos.



Imposible resistirse a su sabor


VALTURRA
IBÉRICOS


VALTURRA
IBÉRICOS

JAMÓN SALAMANCA, S.A

Ctra. Vecinos (C - 512), Km. 9,6 37183 Mozárbez (Salamanca)

Tlfno: 923 02 82 00 | Fax: 923 02 82 09

 **jamón**
salamanca