SIERRA DE BARBELLIDO

TRADICIÓN IBÉRICA

SABOR DE EXTREMADURA

www.sierradebarbellido.com

SABOR DE EXTREMADURA

JAMONES Y PALETAS

Ibérico de Cebo de Campo

50-75% Raza Ibérica

Pieza de caña fina, pezuña negra y magro rojo, en el que destaca la ligera infiltración grasa que le aporta jugosidad, excelente aroma, y un sabor intenso y profundo.

La elaboración de los jamones y paletas Sierra de Barbellido es un proceso artesanal y tradicional, un oficio transmitido de generación en generación. En nuestras bodegas naturales excavadas en roca es donde los sabores y aromas se concentran, se afinan y adquieren el flavor que los caracteriza.

LOMOS

Lomo Ibérico de Cebo de Campo

50% Raza Ibérica

Elaborado artesanalmente, sin grasa externa. Al corte presenta color rojo, intensamente veteado. Aroma y sabor exquisito de ibérico de bellota, adobado ligeramente con pimentón.

Lomo en Manteca de Bellota Ibérico - ¡SIN PIMENTÓN!

50% Raza Ibérica

Basado en una receta tradicional extremeña, elaboración artesanal. Sin grasa externa, se recubre ligeramente de manteca y se embucha, sin pimentón. Al corte presenta color rojo ligeramente púrpura. Aroma y sabor exquisito de ibérico de bellota.

EMBUTIDOS

Chorizo Ibérico

Elaborado con magros escogidos de cerdo ibérico de cebo de campo, picados, mezclados y adobados con pimentón. Una vez cortado presenta aspecto marmóreo mayoritariamente magro y color rojo vivo. La grasa intramuscular de la carne le aporta una excelente jugosidad y palatabilidad.

Salchichón Ibérico

Elaborado mayoritariamente con magros excepcionales obtenidos del perfilado del jamón y la paleta. En su aliño destaca ligeramente la pimienta negra molida y en grano, y la nuez moscada rallada. Al corte tiene un color rojo púrpura muy acusado, con el aroma y sabor tradicional de las matanzas tradicionales de Extremadura.

SIN GLUTEN SIN LACTOSA SIN ALÉRGENOS

SIERRA
DE
BARBELLIDO

EXPERTOS EN TRADICIÓN IBÉRICA

En Sierra de Barbellido estamos especializados en la producción artesanal de jamones y embutidos seleccionados, procedentes de cerdos ibéricos criados por nuestros propios ganaderos en los campos de Extremadura.

Somos ganaderos tradicionales del ibérico en Extremadura y trabajamos para conservar los métodos tradicionales de elaboración de productos ibéricos. Por ello, garantizamos la calidad de nuestros productos desde la materia prima hasta el producto final.

Nuestros elevados estándares de calidad y la cuidada elaboración artesanal, favorecen la conservación de los aromas y sabores naturales, los más tradicionales de nuestra tierra.

SIERRA DE BARBELLIDO
Carretera Zafra 56, km 39,2
06174 Salvaleón · Badajoz
Tel. 924 286 120
info@sierradebarbellido.com
www.sierradebarbellido.com