

JAMONES Y EMBUTIDOS



*Antonio Martín Martín*  
e Hijos

## JAMÓN IBÉRICO



JAMÓN DE BELLOTA  
100% IBÉRICO  
DO. GUIJUELO



JAMÓN DE BELLOTA  
IBÉRICO



JAMÓN CEBO Y  
CEBO CAMPO  
IBÉRICO



DESHUESADO  
JAMÓN IBÉRICO

## PALETA IBÉRICA



PALETA DE  
BELLOTA  
100% IBÉRICA  
DO. GUIJUELO



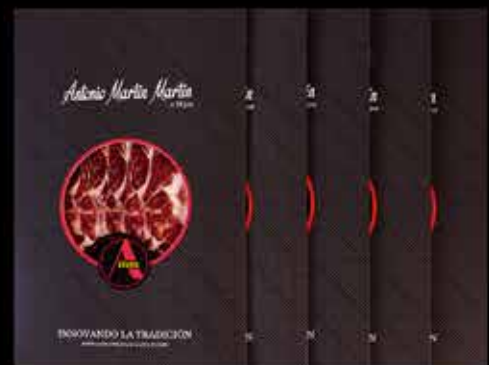
PALETA DE  
BELLOTA  
IBÉRICA



PALETA  
DE CEBO Y  
CEBO CAMPO  
IBÉRICA



DESHUESADO  
PALETA IBÉRICA



## LOMO LOMITO IBÉRICO

¿EN QUE SE DIFERENCIAN?

**El lomo**, su color rojizo y su infiltración del veteado blanco y fino, enfatizan su intenso sabor.

**El lomito** está realizado a partir de una de las partes con más sabor, la bola o presa ibérica.



LOMO

LOMITO



Hechos en un proceso de adobo tradicional, con pimentón de la Vera.

Producto sin gluten y sin lactosa.

## CHORIZO IBÉRICO

¿EN QUE SE DIFERENCIAN?

**El chorizo Cular:**

Su tripa es natural y el picado de las carnes es más grueso. (aprox. 1kg.)

**La Vela:**

A diferencia del cular, el picado de las carnes es más fino. (aprox. 450gr.)

**El chorizo Casero**

Es un producto tradicional y adobado natural.

El picado se realiza artesanalmente. (aprox. 350gr.)



CULAR

CASERO



Nuestros chorizos están hechos con la mezcla de carnes del cerdo ibérico y su característico color rojo proviene del pimentón.

Producto sin gluten.

## SALCHICHÓN IBÉRICO

¿EN QUE SE DIFERENCIAN?

**El salchichón Cular:**

Su tripa es natural y el picado de las carnes es más grueso. (aprox. 1kg.)

**La Vela:**

A diferencia del chorizo cular, el picado de las carnes es más fino. (aprox. 450gr.)

**El salchichón Casero**

Es un producto tradicional y adobado natural.

El picado se realiza artesanalmente. (aprox. 350gr.)



CULAR

CASERO



Proveniente de las carnes mezcladas de magro. Aliñado con pimienta, sal marina, ajo y vino blanco.

Producto sin gluten.

## MORCÓN IBÉRICO



Sus diferencias principales con el chorizo es el picado de las carnes más grueso y artesano. Está adobado con productos y tripa natural y el atado está hecho a mano como se realiza tradicionalmente.



Nuestro morcón, producto típico de Salamanca, es especial por su atado manual como manda la tradición.

Producto sin gluten.

JAMONES Y EMBUTIDOS



*Antonio Martín Martín*  
e Hijos

*Durante años, hemos ido seleccionando una excelente materia prima: "El cerdo ibérico", de unas características homogéneas, criados en libertad en extensas dehesas. De este modo podemos ofrecer productos naturales de la más alta calidad.*

CTRA. LEDRADA S/N 37776  
NAVA DE BÉJAR / SALAMANCA  
923 59 11 75  
[info@jamonesguijuelo.com](mailto:info@jamonesguijuelo.com)

  
GUIJUELO  
DEHESA DE CALIDAD



[WWW.JAMONESGUIJUELO.COM](http://WWW.JAMONESGUIJUELO.COM)