



# comalsur

EL JAMÓN  
IBÉRICO BELLOTA

*Alimentato solo con ghiande!*



el Porquero



# comalsur

*Una garanzia di qualità*



15.15

15.04

El Porquero ha ottenuto il JAMÓN IBÉRICO "BELLOTA" (GHIANDA) di grande squisitezza e molto apprezzato dai suoi consumatori, grazie al controllo esaustivo di ogni punto del processo produttivo.

El Porquero, nei suoi boschi situati nella "Sierra Norte" di Siviglia che si trovano nel triangolo d'oro tra Alanis, Constantina e Navas de la Concepcion, offre un habitat naturale per la crescita della razza di suino IBERICA. **Tutte le masserie dispongono delle materie prime necessarie per alimentare questa razza di suino ma soprattutto della GHIANDA che è la base della loro alimentazione.**

E' così che si è ottenuto il JAMÓN IBÉRICO "BELLOTA" dalla qualità eccezionale e dalla massima fiducia da parte del consumatore.

## EL JAMÓN IBÉRICO BELLOTA (Stagionatura minima 36 mesi)



15.07

### JAMÓN IBÉRICO "BELLOTA"

Prosciutto stagionato di suino, razza IBERICA. Con osso.  
Peso approssimativo da 7 a 9 kg. 2 pz per cartone.

### 15.07 - CENTRO JAMÓN IBÉRICO "BELLOTA"

Prosciutto stagionato di suino, razza IBERICA. Senza osso, pulito e legato.  
Peso approssimativo da 4,5 a 6 kg. 2 pz per cartone.



15.32

### 15.04 - PALETA IBÉRICA "BELLOTA"

Spalla stagionata di suino, razza IBERICA. Con osso.  
Peso approssimativo da 4 a 6 kg. 4 pz per cartone.

### 15.32 - CENTRO PALETA IBÉRICA "BELLOTA"

Spalla stagionata di suino, razza IBERICA. Senza osso, pulita e legata.  
Peso approssimativo da 2 a 3,5 kg. 4 pz per cartone.

### CENTRO PALETA IBÉRICA "BELLOTA"

Spalla stagionata di suino, razza IBERICA. Senza osso, pulita e pressata.  
Peso approssimativo da 2 a 3,5 kg. 4 pz per cartone.

**Comalsur srls**

Via Capo Vitulano, 15  
82038 Vitulano (Bn) Italia  
Tel. 0039 0824 17 70 948  
info@comalsur.it  
www.comalsur.it



**el Porquero**