



Productos

DE CERDO SAN PASCUAL



JAMONZAR
— curados de Granada —

Bienvenidos a Jamonzar

Somos criadores y productores granadinos. Todos nuestros productos son de cerdo San Pascual de nuestra granja en Granada, y hacemos reparto en la capital y alrededores.

Producto local, Km 0

Curado

JAMÓN
PALETA
EMBUTIDO



Fresco

CARNE FRESCA
CORTES NOBLES
PLATOS GOURMET



10 razones

con las que conquistarás a los clientes de tu restaurante

- 1 Producto de esta tierra**, cerdo de la granja San Pascual, antigua azucarera de la Vega reformada.
- 2 Cercanía, Km 0.** Ahorras en gastos, contribuyes a la economía local y mejorar el entorno además de promover a pequeños productores.
- 3 Certeza de calidad**, trazabilidad de cada etapa hasta que lo sirves.
- 4 Productos únicos** San Pascual.
- 5 Alimentación 100% vegetal:** cereales de la Vega y de montes granadinos junto con levadura de cerveza.
- 6** La levadura de cerveza hace que se desarrolle un **mejor veteado**, ayuda a fijar el agua y la grasa intramuscular e intermuscular.
- 7** Promoverás la crianza tranquila de animales, **libre de maltrato animal**.
- 8 Higiene en los animales:** buen aspecto de la carne, buen olor y sabor.
- 9** Certificados EN PROCESO de **bienestar animal**, carne libre de antibióticos.
- 10 Disminución de la huella de agua** y gases en nuestro entorno.

JAMÓN

JAMÓN CURADO DE CERDOS DE LA GRANJA SAN PASCUAL

Curación armoniosa en la Alpujarra y el Valle de Lecrín

Durante 24 meses el jamón aprovecha en el salado y curación las mejores condiciones físicas y climáticas de Trevélez: su altitud, fríos y niveles de humedad, para un posterior asentamiento en Dúrcal, disfrutando de temperaturas más altas y menor humedad. Armonizando así las cualidades organolépticas finales y únicas de este jamón puro granadino.

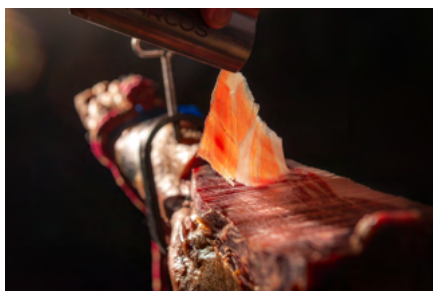
Los jamones rondan los 8,5kg. -11kg. Su gran tamaño se debe a la edad madura de los animales en el momento del sacrificio, alcanzando un peso máximo de 145kg. Traduciéndose en más calidad, una carne más asentada y rentabilidad en el trabajo del jamón.

NOTA DE CATA

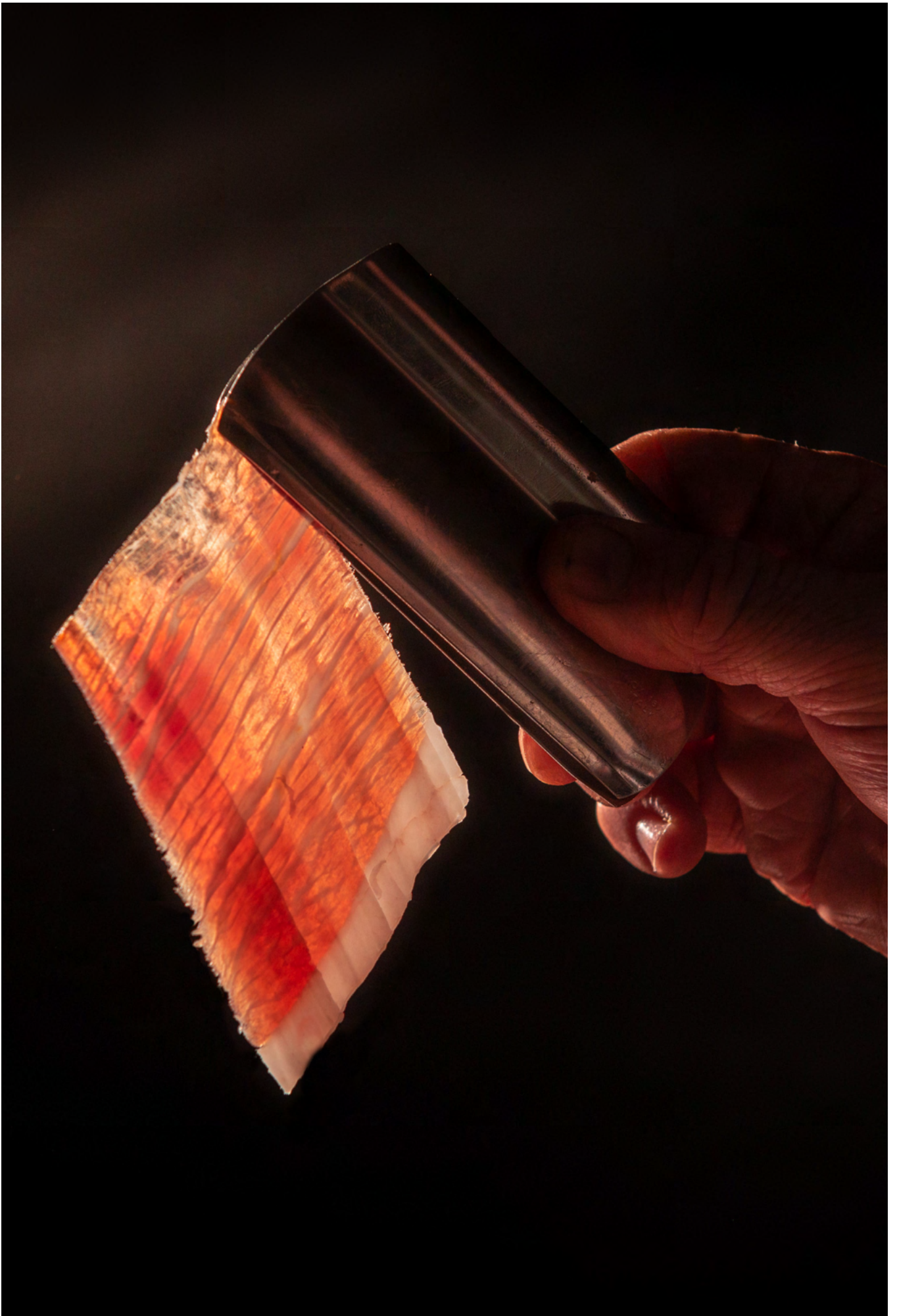
- Color rojo burdeos
- Veteado notable característico del cerdo San Pascual
- Aroma intenso y agradable
- Jugosidad, bajo en sal

FORMAS DE VENTA DE JAMÓN

- Entero
- Deshuesado
- Loncheado a cuchillo o a máquina (envasado en blíster)







PALETA

PALETA CURADA DE LA GRANJA SAN PASCUAL

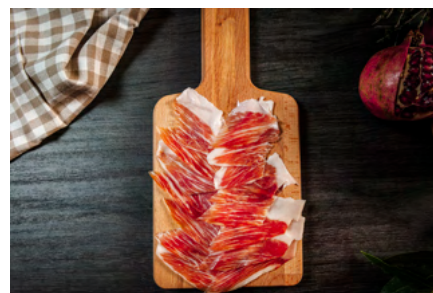
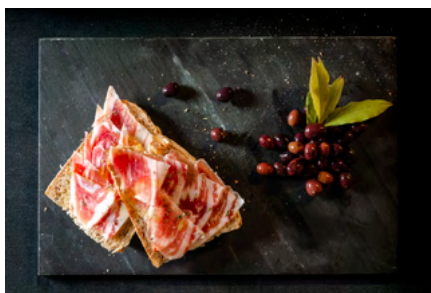
La paleta está curada únicamente en sal durante más de 16 meses en Trevélez (1476 m.) y llevada a nuestro secadero y tienda en Dúrcal.

La principal característica es su color rojo burdeos y su veteado notable, tiene un contenido bajo en sal y su sabor es suave y prolongado. El tocino le confiere un toque fino y untuoso al paladar.

Ideal para un buen aperitivo acompañado de pan artesanal y cualquier bebida como vino, cerveza, vermú u otros licores.

FORMAS DE VENTA DE LA PALETA

- Entera
- Deshuesada
- Loncheado a máquina o cuchillo





EMBUTIDOS

EMBUTIDOS

Con la mejor carne de nuestros cerdos San Pascual. Elaborados de manera tradicional y secados en nuestro secadera y tienda en Dúrcal, Valle de Lecrín.

FORMAS DE VENTA DEL EMBUTIDO

Pieza entera o medias piezas



COPPA CURADA

Hace referencia a la cabezada de lomo. La carne para su elaboración es del cerdo San Pascual de nuestra granja. Su calidad y cercanía hace de cada producto extraordinario, y recuerda al sabor y aroma del embutido artesanal de antes. La coppa es muy melosa y tierna, al tener un gran veteado, la jugosidad y cremosidad destaca respecto a otros embutidos de naturaleza similar.



MORCÓN

Elaborado a partir de una selección de carne magra y tocino de nuestros cerdos. El largo periodo de curación le confiere un sabor intenso y bien consolidado, el secado se produce en nuestras instalaciones en Dúrcal. Su sabor llega a ser explosivo en el paladar, agradable, tierno y un aroma que recuerda a los embutidos de antes.

EMBUTIDOS



LOMO EMBUCHADO

Es elaborado únicamente a partir del lomo de cerdo San Pascual, es esta pieza única la que conforma el embutido junto con las especias con las que se macera. La curación y secado es un proceso lento que hace que su sabor sea fino y delicado, bien asentado y agradable al paladar.



SOBRASADA

Embutido crudo curado con un color anaranjado-rojizo característico del uso del pimentón. Esta pieza es elaborada a partir de una selección de carne magra, de papada, tocino y manteca de cerdo San Pascual. Se macera en pimentón, pimientas y sal. La textura es sólida y compacta.



SALCHICHÓN CULAR

Elaborado a partir de una selección de los mejores magros y grasas de cerdo de nuestra granja San Pascual. El proceso lento de curación le confiere un sabor bien asentado y sólido, el secado se produce en nuestras instalaciones en Dúrcal.



SALCHICHÓN PIMIENTA

Elaborado a partir de una selección de carne magra y grasa idónea macerada con varias pimientas. Su sabor y aroma a pimienta es característico, siendo agradable en boca y con una textura tierna y delicada. Pieza de tamaño pequeño y elegante.



SALCHICHÓN CASERO

Salchichón elaborado al estilo tradicional seleccionando las mejores carnes y con una maceración simple de pimienta y sal. Destaca el sabor y aroma de la carne y el gusto es sencillo y natural.



CHORIZO CULAR

Macerado en pimentón y otras especias, pasa un largo proceso de curación y secado en nuestras instalaciones en Dúrcal. La calidad de la carne aporta al chorizo cular su sabor agradable, meloso y artesanal, que recuerda al sabor de los embutidos de antes.



CARNES

FRESCO

Carne de cerdo de la granja san pascual en Granada.

- Sabor único
- Aroma delicioso
- Textura jugosa

Somos criadores, conocemos nuestro producto y controlamos cada etapa hasta que llega a tu restaurante.

Del cerdo se aprovecha todo, de cabo a rabo, si ves lo que quieres habla con nosotros.

TIPOS

Costilla
Carrilladas
Codillo
Lomo
Cabezada
Panceta
Papada
Suprema
Chuleta rack



Cortes nobles

Los cortes nobles de cerdo San Pascual son una selección de piezas de mayor calidad y mejores cualidades para las cocinas más avanzadas y los paladares más exigentes.



ABANICO

Corte noble cercano a la costilla en el que se aprecia unas vetas de grasa infiltrada que le dan ese aspecto de abanico y una gran jugosidad.



SECRETO

Corte noble con gran valor en la gastronomía por su veteado de grasa infiltrada que le confiere muchísimo sabor y jugosidad.



ENTRECOT

Famoso corte del lomo bajo que ofrece filetes de gran untuosidad, carne jugosa, magra y tierna. Los filetes son gruesos, para cocinar preferiblemente en las parrillas o en la plancha, dorado por fuera y al punto por dentro.



PRESA

Pieza magra muy apreciada en cocina, tiene un gran tamaño, alrededor de 800gr. Su aspecto es veteado como el mármol y posee gran infiltración de grasa, que le proporciona gran jugosidad y ternura.



TOMAHAWK

Corte majestuoso de cerdo, de aspecto grueso y elegante. Pesa más de medio kilo y a simple vista se aprecia la gran infiltración de grasa intramuscular, e intermuscular junto al hueso.



T-BONE

Filete con hueso en forma de T que separa solomillo y el lomo bajo en el mismo filete. Muy sabroso y perfecto para hacer a la parrilla o plancha, pesa alrededor de 400gr. y se puede comer solo o acompañado de una buena guarnición.

Cortes nobles

PLUMA

Pieza muy equilibrada entre veteado y carne magra apreciada por su jugosidad. Tiene forma triangular y cada vez se extiende más su uso en cocinas profesionales.

SOLOMILLO

Corte noble comúnmente conocido por su gran uso y diversas formas de preparado en cocinas profesionales y en casa. Tiene forma cilíndrica y es una carne muy magra. El solomillo del cerdo San Pascual difícilmente quedará seco a la brasa o plancha debido a la calidad de la carne.







Platos Gourmet

- Experiencia llena de aromas y sabores lista para abrir y calentar.
- Cada plato tiene diferentes raciones de 1-3 personas, y viene acompañado de la receta para terminarlo, alérgenos y otra información de importancia.
- Jorge Mata, chef del restaurante-mirador Carmen de San Miguel ha sido el encargado de cocinarlos a baja temperatura durante un periodo prolongado.



COCHINILLO TRADICIONAL AL HORNO

Receta tradicional con el toque del chef Jorge Mata. Preparado a baja temperatura durante varias horas con hierbas aromáticas, sal, pimienta y manteca. Listo para dorar en el horno.



CODILLO A LA CERVEZA

Cocinado a baja temperatura durante un largo periodo de tiempo a la cerveza, sal, pimienta, laurel, romero, enebro y AOVE de Granada.



COSTILLA AL WHISKY

Estas costillas con estilo americano han sido elaboradas a baja temperatura con sal, pimienta, whisky Embrujo, especias de barbacoa, hierbas aromáticas, naranja y AOVE de Granada.



Platos Gourmet



PRESA TINTES ORIENTALES

La presa es un corte magro de gran infiltración con un aspecto vetado y marmóreo, muy jugosa y tierna. Para su elaboración el chef Jorge Matas ha utilizado: jengibre, miel de caña, salsa de soja sin gluten, anís estrellado, tomillo, sal y pimienta, como siempre, a baja temperatura y larga exposición.



CARRILLADAS SABOR BARBACOA

Jugosas carrilladas de cerdo granja San Pascual para terminar a las ascuas. Preparadas a fuego lento con hierbas aromáticas, sal, pimienta y AOVE de Granada.



Facilidades de recepción de pedidos



- Recibirás siempre el mismo producto, **regularidad** en el corte, calidad y características



- Un comercial estará en **contacto con tu restaurante** para pedidos y dudas



- **Podrás hacer pedidos las 24h**, a tu comercial, al whatsapp de la empresa o con el contestador automático



- Entregas **rápidas y eficaces**



- En un futuro trabajaremos con un **software interno** para hacer los pedidos online



**C/ Carril de la Trinchera, 3
18650 Dúrcal (Granada)**



**L-V: 10h a 14h y 17h a 20h
S: 10h a 14h**



www.jamonzar.com



Jose Manuel Zarco

Jefe de ventas

josemanuel@jamonzar.com



685 738 320



958 780 306



JAMONZAR
— *curados de Granada* —

www.jamonzar.com