



montesano

— SINCE 1965 —

**Catálogo de Productos
International Catalogue**



Finca La Porquera,
850 hectáreas. 400 cerdos.

La Dehesa

Dehesa de Extremadura, un ecosistema sostenible único en Europa. Más de un millón de hectáreas de praderas y bosque: encinas, alcornoques, robles y otras especies vegetales pueblan un paisaje idílico donde el cerdo ibérico es el rey. En Jerez de los Caballeros (Badajoz), tierra de pasión por el ibérico, se funda Montesano Extremadura, una empresa familiar con tres generaciones ya, donde el buen hacer, la tradición y la magia de la dehesa conjugan la receta perfecta para la elaboración artesanal de todos nuestros jamones y embutidos ibéricos.

Dehesa de Extremadura, a unique sustainable ecosystem in Europe. More than one million hectares of meadows and forest: holm oaks, cork oaks, oaks and other plant species inhabit an idyllic landscape where the Iberian pig is the king. In Jerez de los Caballeros (Badajoz), a land of passion for the Iberian ham par excellence, Montesano Extremadura is founded as a family business three generations ago, a tradition that combines the best practices and procedures with the magic of the dehesa to produce the perfect recipe for the artisanal elaboration of all our Iberian hams and sausages.





100% IBÉRICO

Animales con 100% de pureza genética de la raza ibérica.

Peso mínimo de sacrificio 108 Kg

100% IBERIAN

100% Iberian race genetics

Minimum slaughter weight 108 Kg



IBÉRICO

Animales con 75% de pureza genética de la raza ibérica.

Peso mínimo de sacrificio 115 Kg

IBERIAN

75% Iberian race genetics

Minimum slaughter weight 115 kg



IBÉRICO

Animales con 50% de pureza genética de la raza ibérica.

Peso mínimo de sacrificio 115 Kg

IBERIAN

50% Iberian race genetics

Minimum slaughter weight 115 kg

Raza del cerdo

Breed of the Pig

* En todos los casos la madre debe ser 100% Ibérica. * In all cases the mother must be 100% Iberian.



Bellotas, recursos de la Dehesa.
Acorns, Dehesa resources.



Bellotas recursos de la Dehesa, piensos, cereales y legumbres.
Acorns, Dehesa resources, animal feedstuffs, cereals, and legumes.

DE BELLOTA

Del 1 de octubre al 15 de diciembre.
60 días mínimo comiendo bellota, y tiene que engordar 46 Kg.

ACORN-FED

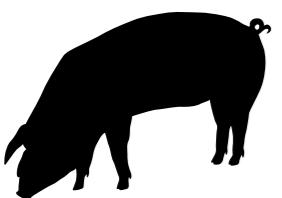
From October 1 to December 15.
A minimum 60-days period eating acorn to reach 46kg of weight.

Edad mínima del cerdo **14 meses de vida** para su sacrificio.

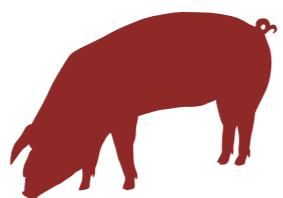
Pigs slaughtered at the age of 14 months.

Alimentación

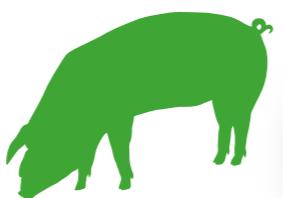
Feeding



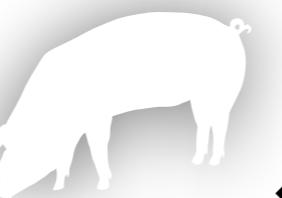
**BELLOTA
100% IBÉRICO**



**BELLOTA
IBÉRICO**



**CEBO DE
CAMPO**



CEBO IBÉRICO

La Raza Ibérica

Los cerdos 100% ibéricos de Montesano son animales felices que viven en libertad en la dehesa extremeña. Sol, aire, agua y grandes espacios son su hábitat natural. La alimentación a base de hierba fresca, flores, plantas aromáticas y grandes cantidades de bellota, además de los continuos baños en charcas y arroyos, hacen que el cerdo 100% ibérico tenga una vida plena.

The Iberian breed

Montesano's 100% Iberian pigs live happily and satisfied in freedom in the pasture (dehesa) of Extremadura. Sun, air, water and vast lands are the Iberian pigs' natural habitat. The feeding based on fresh grass, flowers, aromatic plants and large amounts of acorn, in addition to the continuous baths in ponds and streams, are the reason why the 100% Iberian pigs have a joyful life.



La Curación

La curación es momento donde la paciencia toma un papel importante, en Montesano este proceso durará de cuatro a cinco años. Los maestros artesanos de Montesano comienzan a preparar los jamones, paletillas y embutidos en los secaderos donde tiempo y temperatura harán su trabajo. Secaderos naturales por 24 meses. Un trabajo de abrir y cerrar puertas y ventanas al aire de la sierra. Después otros dos años en bodega, donde las condiciones climáticas y la ausencia de luz darán ese carácter, olor, sabor y color. Al termino, las catas del maestro jamonero decidirán si están listos.

Los artesanos de Montesano con igual esmero preparan también lomos, lomitos, salchichón, chorizo y morcón a partir de las carnes más selectas de cerdo ibérico criado a la bellota. En Montesano, fieles a la tradición, a una selección genética perfecta, pastos frescos, bellotas y agua, aire de la sierra, amor y sensibilidad, obran el milagro de estos alimentos que son embajadores de España y Extremadura en el mundo entero.

Patience plays an important role in the curing period. At Montesano, this process lasts from four to five years. The artisan masters at Montesano begin to prepare hams, shoulders and sausages in the dryers where time and temperature will do their trick. Natural dryers for 24 months. The critical task is the opening and closing of doors and windows to let the air of the mountains in. Then there come another two years in the cellar, where weather conditions and the absence of light will give the piece its character, smell, taste and colour. In the end, the ham master will decide if the pieces are ready.

The artisans at Montesano also prepare, with same great care, loins, tenderloins, sausages, salchichón and morcón from the most select meats of acorn-fed Iberian pigs. At Montesano, our tradition and perfect genetic selection, the fresh grass of our pastures, the acorns and water of our land, the air from the mountains, and our love and care, work the miracle of these foods that are the ambassadors of Spain and Extremadura in the whole world.

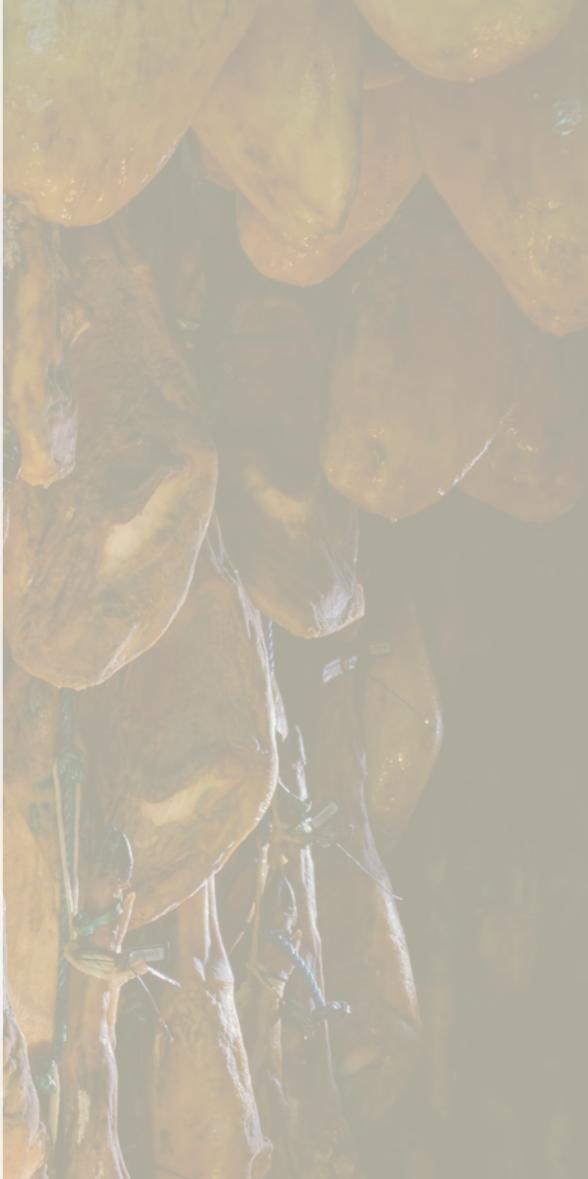


Jamón de Bellota

La grandeza solo se logra con esfuerzo, trabajo, paciencia, habilidad y devoción por los métodos tradicionales. Misterio y amor para lograr el mejor producto del mundo: el jamón de bellota 100% Ibérico Montesano, acogido a la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

Acorn-fed Ham

Excellence is only achieved with effort, hard work, patience, skill and passion for traditional methods. Mystery and care create the best product in the world: 100% Iberian acorn-fed Montesano ham, under the Dehesa de Extremadura Denomination of Origin.



Jamones / Hams



Jamón de Bellota
D.O. Dehesa Extremadura
100% Ibérico
Acorn-fed Ham
D.O. Dehesa Extremadura
100% Iberian

Jamón de Bellota
100% Ibérico
Acorn-fed Ham
100% Iberian

Jamón de Bellota
75% / 50% Ibérico
Acorn-fed Ham
75% Iberian

Jamón de Cebo
de Campo 50% Ibérico
Mix-fed Ham
50% Iberian



* peso aproximado de nuestros jamones 7kg – 8.5kg
* approximate weight of our hams 7kg – 8.5kg

Paletas / Shoulders



Paleta de Bellota
D.O. Dehesa Extremadura
100% Ibérica
Acorn-fed Shoulder
Dehesa Extremadura D.O.
100% Iberian

Paleta de Bellota
100% Ibérica
Acorn-fed Shoulder
100% Iberian

Paleta de Bellota
50% Ibérica
Acorn-fed Shoulder
50% Iberian

Paleta de Cebo de Campo
50% Ibérica
Mix-fed Shoulder
50% Iberian

* peso aproximado de nuestros jamones 4,5 kg – 5 kg
* approximate weight of our hams 4.5 kg – 5 kg

Centros / Boneless



Centro Jamón
de Bellota Ibérico
Acorn-fed Iberian
Boneless Ham

Centro Jamón de Cebo
de Campo 50% / 100%
Ibérico
Mix-fed 50% / 100% Iberian
Boneless Ham

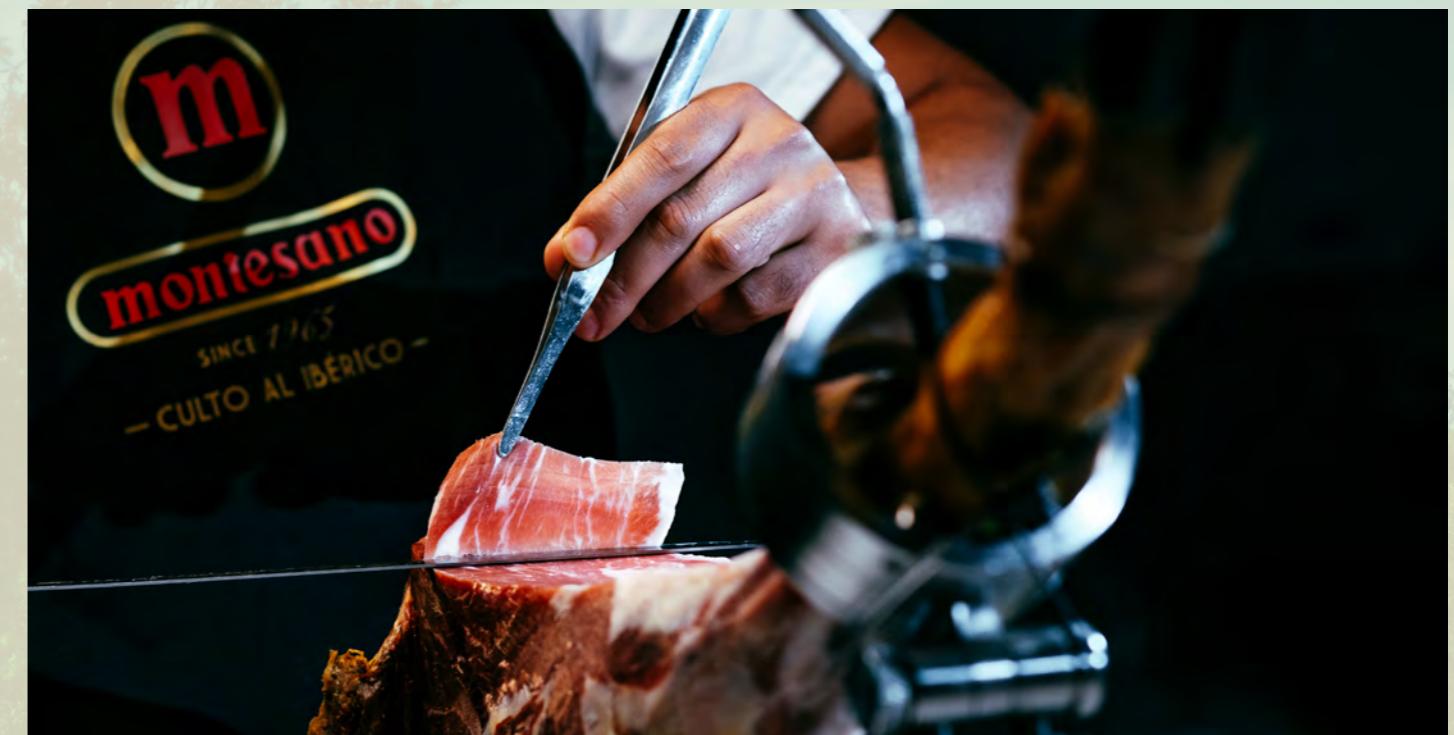


Centro Paleta
de Bellota
Acorn-fed Boneless
Shoulder

Jamón Serrano
Gran Reserva 24 meses
de curación
Gran Reserva Serrano Ham
24 months of curing



Ref. 31196
Peso aprox 7,5 kg.
- Centro de jamón
entero
Ref. 31356
- mitades
Ref. 31351
- Alto rendimiento
Ref. 31355



Corte Cuchillo por Maestros Jamoneros

En Montesano nos gusta hacer que los buenos momentos de la vida sean más cómodos, por eso nuestros maestros cortadores han puesto todo su cariño en lonchejar este preciado manjar para que se pueda disfrutar de cada loncha como recién cortada y que esté siempre delicioso.

Ham carving

At Montesano, we want to make the good moments in life even more comfortable, so our hand carving masters put all their passion and skills into slicing this precious delicacy so that you can enjoy each slice as freshly cut, making sure it always tastes delicious.



Jamón Bellota
100% Ibérico
100 g - Ref. 51095

Acorn-fed Ham
100% Iberian
Knife carved

Jamón Bellota
50% Ibérico
100 g. - Ref. 51115 - 14
También 8 g / 50 g / 25 g

Acorn-fed Ham
50% Iberian
Knife carved

Jamón de Cebo
de campo
50% Ibérico
100 g. - Ref. 51114
También 8 g / 50 g / 25 g

Mix-fed Ham
50% Iberian
Knife carved

Jamón de Bellota
Caja Gourmet
- Caja para 20 sobres
de 80 gr. - Ref. 51137
y de 50 g - Ref. 51135

Acorn-fed Ham
Gourmet Box
Knife carved



Embutidos Curados / Cured Sausages



Lomito Ibérico Bellota
Acorn-fed Iberian Loin

Ref. 32118 - 400 g aprox.
Disponible en formato
Premium - Ref. 32121



Lomo de Bellota
100% Ibérico
Acorn-fed Loin
100% Iberian

Ref. 32855 - 1 kg



Lomo de Bellota
50% Ibérico
Acorn-fed Loin
50% Iberian

Ref. 32851 - Pieza, 1 Kg aprox.
Ref. 32108 - 1/2 pieza



Lomo de Cebo
de Campo 50% Ibérico
Mix-fed Loin
50% Iberian

Ref. 32129 - Pieza, 1 Kg aprox.
Ref. 32201 - 1/2 pieza



Lomo de Bellota
50% Ibérico
Acorn-fed Loin
50% Iberian

Ref. 52115 - 100 g



Salchichón Ibérico Bellota
Acorn-fed Iberian Sausage

Ref. 32145
Pieza, 1 kg aprox.
Ref. 32146 - 1/2 pieza



Chorizo Ibérico Bellota
Acorn-fed Iberian Chorizo

Ref. 32140
Pieza, 1 kg aprox.
Ref. 32141
1/2 pieza



Jamón de Bellota
50% Ibérico
Acorn-fed Ham
50% Iberian

Ref. 51105 - 100 g



Sobrasada Ibérica Tarrina
Iberian Sobrasada tub

- Tripa Vela
Ref 32117 - 500 g
- Tarrina
Ref 32092 - 240 g
- Tripa rinconera
Ref 32094 - 400 g
- Tripa morcón
Ref 32095 - 1 kg



Morcón Ibérico
Iberian Morcon

Ref. 32116 - 800 g



Fuet Ibérico
Iberian Fuet

Ref. 32880 - 180 g



Morcilla Ibérica Cebolla
Iberian Morcilla with onion

Ref 32854 - 400 g

Nuestros embutidos ibéricos son:
Our Iberian sausages are::



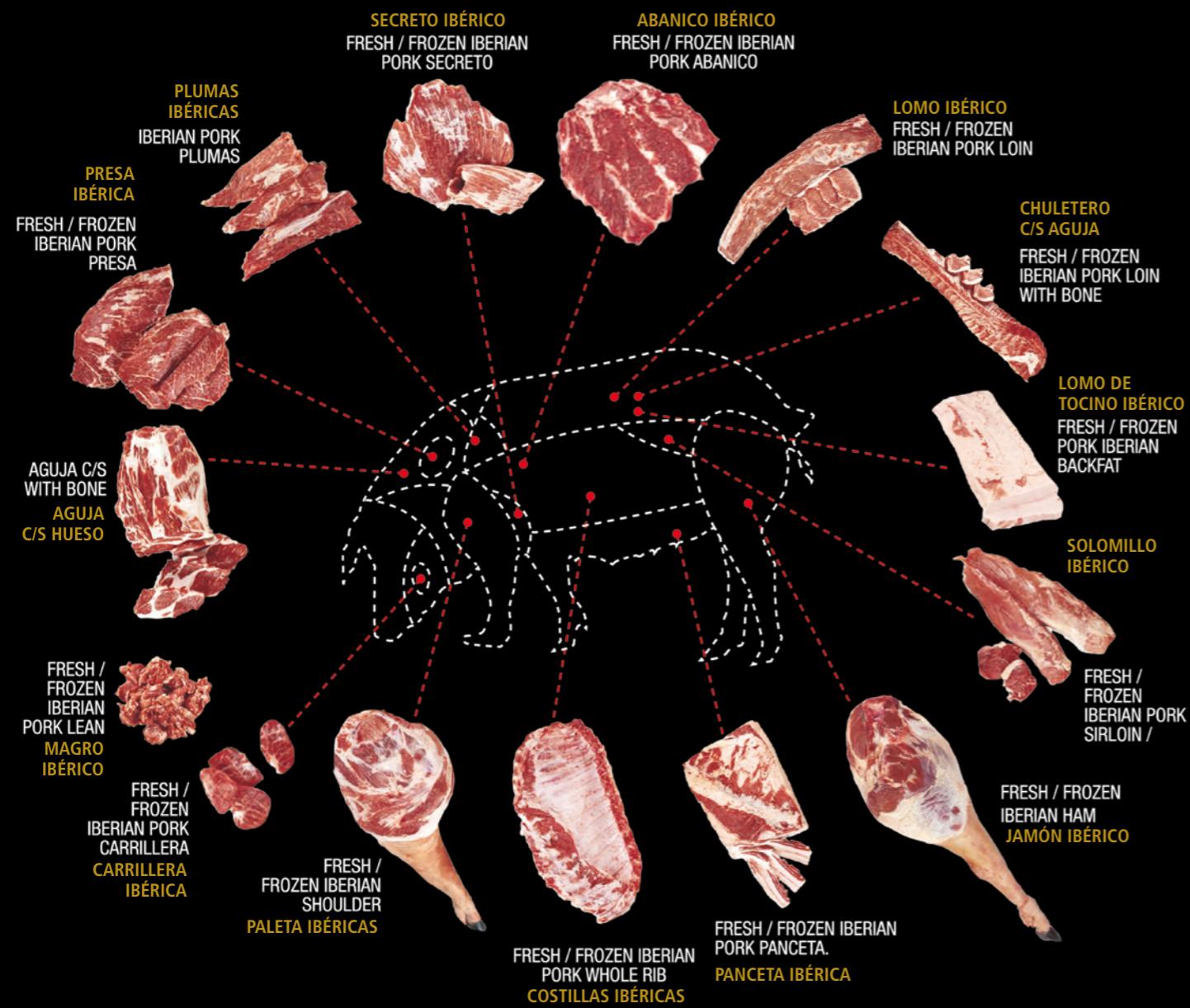


**100% natural
100% ibérico**

**100% natural
100% Iberian**

Más allá de los productos curados ibéricos, existe una gran selección de carnes ibéricas frescas de excelente calidad, carnes nobles que alcanzan la cima gastronómica.

Beyond the Iberian cured products, the marvelous Iberian pig offers a large selection of fresh Iberian meats of excellent quality, noble meats for a culinary feast.



**Abanico Ibérico
Iberian Pork
Abanico**

Ref. 4263 - 6 Kg aprox.
4 ud /bolsa
10 bolsas / caja



**Cabecero Ibérico
Iberian Pork Collar**

Ref. 4089 - 14 Kg aprox.
1 ud /bolsa
8 bolsas / caja



**Carrillada Ibérica
Iberian Pork Cheek**

Ref. 4055 - 6 Kg aprox.
4 ud /bolsa
6 bolsas / caja



**Chuletero Ibérico Entero
Iberian Pork Loin with Bone**

Ref. 4071 - 12 Kg aprox.
1 ud /bolsa
2 bolsas / caja



**Chuletero Ibérico
French Rack 10
Iberian Pork Loin
French Rack 10**

Ref. 4072 - 5 Kg aprox.
1 ud /bolsa
2 bolsas / caja



**Churrasco Ibérico
Iberian Pork Rib Fingers**

Ref. 4028 - 6 Kg aprox.
1 Kg /bolsa
6 bolsas / caja



Costilla Ibérica al vacío
Iberian Pork Ribs
Vacuum-packed

Ref. 4174 - 6 Kg aprox.
2 ud /bolsa
6 bolsas / caja



Costilla Ibérica Tiras Retractil
Iberian Pork Ribs Strips
Plastic Film

Ref. 4176 - 6 Kg aprox.
3 ud /bolsa
3 bolsas / caja



Lomo Ibérico de Cebo
Mix-fed Iberian Pork Loin

Ref. 4402 - 6 Kg aprox.
1 ud /bolsa
4 bolsas / caja



Magro Ibérico
Lean Iberian Pork

Ref. 4153- 18 Kg aprox.
3 Kg /bolsa
6 bolsas / caja



Mogote Ibérico
Iberian Pork Mogote

Ref. 4068 - 6 Kg aprox.
1 ud /bolsa
7 bolsas / caja



Panceta Ibérica Sin Piel
Skinless Iberian Pancetta

Ref. 4192 - 20 Kg aprox.
1 ud /bolsa
5 bolsas / caja



Pluma Ibérica
Iberian Pork Feather Loin

Ref. 4026 - 6 Kg aprox.
6 ud /bolsa
8 bolsas / caja



Presa Ibérica
Iberian Pork Presa

Ref. 4048- 6 Kg aprox.
2 ud /bolsa
5 bolsas / caja



Secreto Ibérico
Iberian Pork Secreto

Ref. 4054 - 6 Kg aprox.
1 Kg /bolsa
10 bolsas / caja



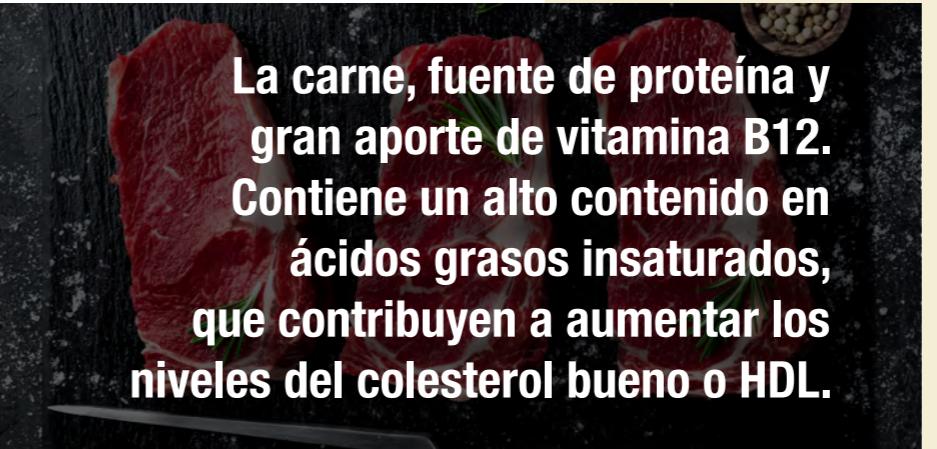
Secreto Ibérico Papada
Iberian Pork Jowls

Ref. 4148 - 6 Kg aprox.
4 ud /bolsa
12 bolsas / caja



Solomillo Ibérico
Iberian Pork Tenderlon

Ref. 4008 - 6 Kg aprox.
3 ud /bolsa
6 bolsas / caja





Ctra. Nacional 435, Km 234
06380 Jeréz de los Caballeros, Badajoz
Tel. 924 750 500 - Fax. 924 750 506
info@montesano.es

www.ibericosmontesano.es