



TOMATE NATURAL RALLADO PARA ACOMPAÑAR EL JAMON

BOTELLA DE 1 LITRO Y CAJA DE 6 BOTELLAS



5.80
la unidad

CASTRO y GONZALEZ Ibéricos

Jamones, paletas, lomos, chacinas...



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
 Producto de servicio mínimo 7 días
 Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

JAMONES DE BELLOTA

JAMON BELLOTA 100 % PURO CASTRO y GONZALEZ

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jamón ibérico bellota 100 % puro de 7 a 9 kilos	1p	44.50 €/k	R

El jamón de bellota 100 % puro castro y gonzález se distingue por ser una pieza alargada y muy fina propia de un puro ibérico con pezuña oscura y desgastada por los libres paseos por las dehesas siendo su interior de color rojo intenso y brillante con textura jugosa y untuosa al fundirse en boca, con aroma largo e intenso siendo así su sabor persistente en el paladar.

BELLOTA PURO 100 %



CENTRO JAMON BELLOTA 100 % PURO en 4 trozos (maza, babilla, punta y codillo)

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Centro jamón ibérico bellota 100 % puro	1p	81.75 €/k	R

El jamón de bellota 100 % puro bellota se identifica con su brida negra siendo su raza 100 % madre 100 % padre raza Iberica que tendrá que ir identificada a su vez en la etiqueta o vitola.



MAZA BABILLA PUNTA Y CODILLO AL VACIO INDIVIDUAL



CENTRO PULIDO DESHUESADO EN CUATRO PARTES

JAMON BELLOTA 75 % RAZA IBERICA CASTRO y GONZALEZ

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jamón ibérico bellota 75 % de 7 a 9 kilos 2018	1p	38.25 €/k	R

El jamón de bellota 75 % castro gonzález al igual que en el puro se identifica por ser un jamón de pieza alargada propia de un buen jamón de bellota con pezuña oscura y desgastada gracias a sus libres paseos por la dehesa siendo así su interior de color rojo intenso y brillante teniendo una textura jugosa fundiéndose en boca gracias a la gran presencia de las vetas que infiltran sus carnes.

BELLOTA DEL 75 %



CENTRO JAMON BELLOTA 75 % en 4 trozos (maza, babilla, punta y codillo)

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Centro jamón ibérico bellota 75 %	1p	69.95 €/k	R

El jamón de bellota 75 % castro y gonzalez se identifica con brida roja, siendo su raza ibérica 100 % madre y 50 % padre logrando así un jamón del 75 % raza ibérica que tendrá que ir identificada a su vez en la etiqueta o vitola.



MAZA BABILLA PUNTA Y CODILLO AL VACIO INDIVIDUAL



CENTRO PULIDO DESHUESADO EN CUATRO PARTES

JAMON BELLOTA 50 % RAZA IBERICA CASTRO y GONZALEZ añada 2018

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jamón ibérico bellota 50 % de 7 a 9 kilos 2018	1p	29.95 €/k	R

El jamón de bellota 50 % castro gonzález al igual que en el puro se identifica por ser un jamón de pieza alargada propia de un buen jamón de bellota con pezuña oscura y desgastada gracias a sus libres paseos por la dehesa siendo así su interior de color rojo intenso y brillante teniendo una textura jugosa fundiéndose en boca gracias a la gran presencia de las vetas que infiltran sus carnes.

BELLOTA DEL 50 %



CENTRO JAMON BELLOTA 50 % en 4 trozos (maza, babilla, punta y codillo)

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Centro jamón ibérico bellota 50 % 2018	1p	PRODUCTO DE BAJA	R

El jamón de bellota 50 % castro y gonzalez se identifica con brida roja, siendo su raza ibérica 100 % madre y 50 % padre logrando así un jamón del 75 % raza ibérica que tendrá que ir identificada a su vez en la etiqueta o vitola.



MAZA BABILLA PUNTA Y CODILLO AL VACIO INDIVIDUAL



CENTRO PULIDO DESHUESADO EN CUATRO PARTES

JAMON FUSION CASTRO y GONZALEZ

JAMON FUSION CASTRO y GONZALEZ

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jamón fusión castro y gonzález de 7 a 9 kilos 2019	1p	27.50 €/k	R

El jamón fusión castro y gonzalez es un jamón con la misma genética que el bellota llegando en una mayoría a ser puros siendo de pieza alargada pezuña oscura y desgastada por los paseos en libertad de las dehesas logrando así una gran presencia de vetas infiltradas en sus carnes.

Un jamón que permanece los primeros 12 meses en las bodegas de Guijuelo tomando así un sabor dulce y preparándose para su viaje a nuestras bodegas de cumbres mayores (Huelva) donde permanecerá 24 meses fundiéndose con las nieblas del atlántico tomando un fuerte bouquet, consiguiendo así un jamón con sabor a Guijuelo y bouquet de Hueva.



CENTRO JAMON FUSION en 4 trozos (maza, babilla, punta y codillo)

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Centro jamón fusión castro y gonzalez 2019	1p	50.95 €/k	R

MAZA BABILLA PUNTA Y CODILLO AL VACIO INDIVIDUAL



CENTRO PULIDO DESHUESADO EN CUATRO PARTES

JAMON SELECCION CASTRO y GONZALEZ

JAMON SELECCIÓN CASTRO y GONZALEZ

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jamón selección castro y gonzález 7 a 9 kilos	1p	22.95 €/k	R

El castro y gonzález selección es un jamón con la misma genética que el bellota llegando en una mayoría a ser puros, siendo de pieza alargada, pezuña oscura y desgastada por los paseos en libertad de las dehesas logrando así una gran presencia de vetas infiltradas en sus carnes consiguiendo un sabor agradable y un bouquet jugoso.



SELECCION

CENTRO JAMON SELECCION en 4 trozos (maza, babilla, punta y codillo)

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Centro jamón selección castro y gonzalez	1p	42.50 €/k	R

MAZA BABILLA PUNTA Y CODILLO AL VACIO INDIVIDUAL



CENTRO PULIDO DESHUESADO EN CUATRO PARTES

LONCHEADO A MANO BELLOTA y SELECCION

JAMON IBERICO BELLOTA LONCHEADO A MANO

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jamón ibérico bellota loncheado a mano sobre 100 gramos	30 u	11.75 €/u	R

JAMON SELECCIÓN LONCHEADO A MANO

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jamón selección loncheado a mano sobre 100 gramos	30 u	8.65 €/u	R



CORTE CUCHILLO EN BANDEJA ATMOSFERA CONTROLADA

JAMON SELECCIÓN CORTE A CUCHILLO envasado EN ATMOSFERA

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jamón selección corte cuchillo atmosfera 100 gramos	20 u	9.95 €/u	R
Jamón fusión corte cuchillo atmosfera 100 gramos	20 u	10.95 €/u	R



LAS PALETAS DE CASTRO y GONZALEZ

PALETA IBERICA DE BELLOTA CON PATA *Castro y Gonzalez*

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Paleta ibérica bellota 75 % de 5 a 6 kilos	1p	22.25 €/k	R

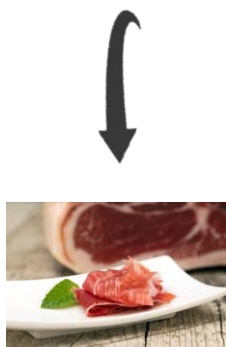
La paleta ibérica de bellota y selección de Castro y González está elaborada de forma artesanal y procede de cerdos seleccionados criados en los bosques de encinas y alcornoques de las mejores pías de Extremadura y Andalucía. Su curación mínima es de 18 meses. Cortar las lonchas finas.



CENTRO PALETA IBERICA BELLOTA 75 % en mitades al vacío

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Centro paleta ibérico bellota 75 % mitades al vacío	1p	45.95 €/k	R

CORTE IDEAL PARA SUS PINCHOS Y TAPAS



CENTRO PULIDA DESHUESADO EN MITADES AL VACÍO

PALETA SELECCIÓN CON PATA *Castro y Gonzalez*

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Paleta selección castro y gonzalez de 5 a 6 kilos	1p	16.15 €/k	R

La paleta ibérica de bellota y selección de Castro y González está elaborada de forma artesanal y procede de cerdos seleccionados criados en los bosques de encinas y alcornoques de las mejores piaras de Extremadura y Andalucía. Su curación mínima es de 18 meses. Cortar las lonchas finas.

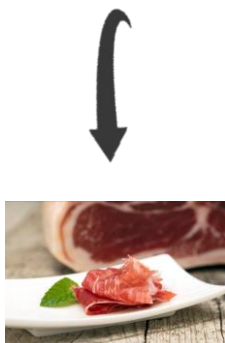
SELECCION



CENTRO PALETA SELECCIÓN *Castro y Gonzalez* en mitades al vacío

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Centro paleta selección castro y gonzalez en mitades vacio	1p	33.95 €/k	R

CORTE IDEAL PARA SUS PINCHOS Y TAPAS



CENTRO PULIDA DESHUESADO EN MITADES LA VACIO

CHORIZO y SALCHICHON en mitades

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Chorizo ibérico selección en mitades de 500 gramos	12p	18.75 €/k	R
Salchichón ibérico selección en mitades de 500 gramos	12p	18.75 €/k	R



AHORA EN MITADES



AHORA EN MITADES

El chorizo y salchichón selección está elaborado con magro ibérico extra y con la presa ibérica de bellota.

LOS LOMOS en mitades

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Lomo ibérico bellota 75 % y 100 % en mitades de 500 gramos	12p	47.25 €/k	R
Lomo selección castro y gonzalez en mitades de 500 gramos	12p	35.95 €/k	R



AHORA EN MITADES

Lomo ibérico bellota 75 %



AHORA EN MITADES

Lomo selección castro y gonzález

PRESA IBERICA DE BELLOTA “LOMITO”

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Presa ibérica de bellota “lomoito”	20p	59.25 €/k	R

El lomoito ibérico de bellota castro y gonzález



CECINA JAMON LACON BACON

Cecina, embutido, lacon, jamon



I Temperaturas

R Producto Refrigerado

C Producto Congelado

A Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato

Producto de servicio mínimo 7 días

Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

CECINA DE LEÓN LONCHEADA en aceite de oliva

Producto exclusivo en el mercado

Ahora mejor presentación en bandeja y no en lata!!



Caja de 20 bandejas

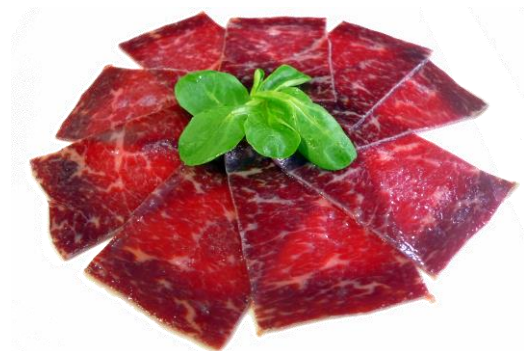
Lata de 14 filetes aproximadamente y pulidos

Peso neto 130gr y escurrido 80gr

Precio de tarifa

3.20 Euros/bandeja/ración

Preparación del producto por pasos



CECINA “BABILLA” EN ½ PIEZAS mantener en frío

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Cecina de león centro en pieza de 3.2 a 3.6 kilos	1p	23.50 €/k	R



AHUMADO CON LEÑA DE ENCINA Y ROBLE

LACÓN y BACON CHEF especial hostelería

LACÓN AL HORNO ARTESANO

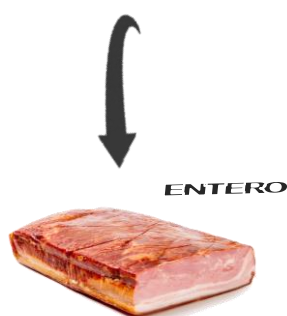
PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Lacón al horno artesano	1p	7.95 €/k	R

*Lacón al horno artesano elaborado artesanalmente
Centro de paleta de cerdo deshuesada
Importante, sin inyección de agua, 0% de inyección
Masajeada en bombo para que adquiriera las especias y la sal
Hogazas o bolas enmaltadas de alrededor 4 kilos
Envasadas al vacío en cajas de 1 pieza individualmente*



BACON AHUMADO CHEF, alto rendimiento para el canal Horeca

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Bacon chef ahumado entero en ½ piezas	6p	5.60 €/k	R
Bacon chef ahumado loncheado en bandeja 1 kilo	10b	6.25 €/k	R



IDEAL PINCHOS BOCADILLOS HAMBURGUESAS ETC



LONCHEADO



JAMON SERRANO en varios formatos

CENTRO JAMON SERRANO SUPER HAM prensado alto rendimiento

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Centro jamón serrano super ham 15 meses de curación	2p	↑ 13.25 €/k	R

PRO – PULIDO SUPER JAM prensado alto rendimiento, ahora en mitades

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Pro – pulido en ½ mitades super ham 15 meses de curación	2p	12.75 €/k	R



AHORA EN MITADES

JAMON SERRANO LONCHEADO



PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jamón serrano loncheado en bandeja de 500 gramos	6b	5.75 €/u	R



LONCHAS DE JAMON A GRANEL CON SEPARADORES
AHORA EN BANDEJA DE 500 GRAMOS !!



TAQUITOS y PICADILLO DE JAMON CURADO en bandeja en atmosfera

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Taquitos de jamón curado 100 % pulidos bandeja de 500 gr	10 b	6.95 €/bandeja	R
Picadillo de jamón curado sin pulir bandeja de 500 gr	10 b	5.60 €/bandeja	R



Diferencias entre los taquitos y picadillo:
Taquitos de jamón son pulidos al 100 %
El picadillo es el taquito de jamón pero sin pulir

IDEALES PARA ELABORACION DE CROQUETAS
ACOMPANAR LAS FLORES DE ALCACHOFA etc