



## El origen de Nuestra Calidad



Nuestros Jamones Ibéricos de Bellota proceden de cerdos ibéricos criados en libertad en las dehesas y alimentados exclusivamente con bellotas durante la época de montanera.

Piezas con carácter y personalidad propias. En la apreciación visual observamos notas de color púrpura intenso y brillante, con ribetes rosáceos de grasa infiltrada.

De aroma limpio, y con ciertos matices balsámicos. En boca se aprecian delicadas texturas con aroma frondoso y final persistente, jugoso y aterciopelado.

La calidad y tiempo de curación están controlados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo.

## Jamones y Embutidos Ibéricos de Bellota

*de Guijuelo a tu casa*



**Regala Jamones y Embutidos presentados en un magnífico estuche de madera incluyendo en cada uno un mensaje o tarjeta de felicitación.**

Somos fabricantes, por eso le ofrecemos los mejores precios. Productos siempre en su punto de curación y de excelente calidad. Enteros o ya loncheados que le llegarán directamente desde nuestra fábrica en Guijuelo (Salamanca).

Enviamos tanto a particulares como a empresas en **toda Europa**



**PRODUCCIÓN LIMITADA**  
Asegure su pedido reservándolo con antelación.



**ENTREGA 24/48 HORAS**  
En Península y Baleares (Siempre portes pagados).



**PRODUCTO GARANTIZADO**  
Si no queda satisfecho le cambiamos la pieza o le devolvemos su dinero.



**DESCUENTOS POR RESERVA ANTICIPADA**  
Asegura tu pedido y disfruta de un 5% de descuento si lo haces antes del 20 de noviembre.



**DESCUENTO POR VOLUMEN DE COMPRA**  
2% pedidos de + de 2.000€  
4% pedidos de + de 4.000€  
6% pedidos de + de 6.000€



**DESCUENTOS ACUMULABLES**  
Descuentos de hasta el 10% por anticipación y volumen.

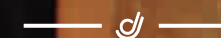
*Haz tu pedido a través de:*

[www.tujamondirecto.com](http://www.tujamondirecto.com) / [ibericos@tujamondirecto.com](mailto:ibericos@tujamondirecto.com) / Fax. 923 58 12 11

Tel. 900 84 10 28 (llamada gratuita de Lunes a Viernes de 9 a 13h y de 15h a 20h)



## Producto único de gran calidad



*Elaborados siguiendo  
la tradición de los  
maestros jamoneros*





# Jamones Ibéricos

D.O. GUIJUELO



## JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO D.O.P. GUIJUELO

Se obtiene a partir de cerdos Ibéricos con un 75 % de raza ibérica criados en libertad en las dehesas y alimentados con bellotas en la época de la montanera, curación superior a 36 meses.

Raza, manejo, alimentación y proceso de elaboración controlado por la D.O.P. Guijuelo.



## JAMÓN PREMIÚN ORO

Se obtiene a partir de cerdos criados en libertad en las dehesas y alimentados con pastos, cereales y bellotas en la época de la montanera. Seleccionados por nuestros maestros jamoneros. Curación superior a 36 meses.



## JAMÓN PREMIÚN PLATA

Se obtiene a partir de cerdos criados en libertad en las dehesas y alimentados con recursos naturales. Curación superior a 24 meses.

## JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO D.O.P. GUIJUELO

Se obtiene a partir de cerdos Ibéricos con un 75 % de raza ibérica criados en libertad en las dehesas y alimentados con cereales, curación superior a 24 meses.

Raza, manejo, alimentación y proceso de elaboración controlado por la D.O.P. Guijuelo.



## PALETA IBÉRICA DE BELLOTA D.O.P. GUIJUELO

Se obtiene a partir de cerdos Ibéricos con un 75 % de raza ibérica criados en libertad en las dehesas y alimentados con bellotas en la época de la montanera, curación superior a 24 meses.

Raza, manejo, alimentación y proceso de elaboración controlado por la D.O.P. Guijuelo.



## PALETA IBÉRICA DE CEBO DE CAMPO D.O.P. GUIJUELO

Se obtiene a partir de cerdos Ibéricos con un 75 % de raza ibérica criados en libertad en las dehesas y alimentados con piensos naturales, curación superior a 24 meses.

Raza, manejo, alimentación y proceso de elaboración controlado por la D.O.P. Guijuelo.

# Paletas Ibéricas

D.O. GUIJUELO

GRAN RESERVA



## PALETA PREMIÚN ORO

Se obtiene a partir de cerdos criados en libertad en las dehesas y alimentados con pastos, cereales y bellotas en la época de la montanera, curación superior a 36 meses.



## PALETA PREMIÚN PLATA

Se obtiene a partir de cerdos criados en libertad en las dehesas y alimentados con pastos, y cereales, curación superior a 24 meses.

# Embutidos Ibéricos



## LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

Pieza noble por excelencia, de reconocido prestigio entre restauradores y amigos del buen yantar, con gran cantidad de grasa infiltrada entre la masa muscular, que le confiere un sabor especial, jugoso y agradable.  
**Piezas de 1 Kg. aprox.**



## CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

Producto único de gran calidad. Elaborado a partir de magros escogidos cuidadosamente seleccionados, poco condimentados y curado de forma tradicional.  
**Piezas de 1 Kg. aprox.**



## SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Exquisito, de aroma delicado y sabor suave. Elaborado a partir de los magros menos grasos, aderezados con una cuidadosa selección de especias naturales.  
**Piezas de 1 Kg. aprox.**

# Surtidos Ibéricos



**Combinaciones de productos ibéricos** (jamón, chorizo, lomo y salchichón) en pequeñas porciones listas para degustar.

Si buscas aún más variedad, también encontrarás más surtidos **combinados con queso puro de oveja, miel, aceite de oliva Virgen Extra y vino D.O. La Mancha o Rioja.**

Haz tu pedido a través de: [www.tujamondirecto.com](http://www.tujamondirecto.com) / [comercial@tujamondirecto.com](mailto:comercial@tujamondirecto.com)

Tel. 900 84 10 28



HNOS. ALONSO DE GUIJUELO S.L. C/ Concejo nº 4 37770 Guijuelo (Salamanca)

**HOJA DE PEDIDO** para enviar a: **ibericos@tujamondirecto.com**  
o al **Fax : 923 58 12 11**



**TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN EL I.V.A. Y EL TRANSPORTE HASTA SU DOMICILIO INCLUIDO**

**Tf. 900 84 10 28 www.tujamondirecto.com**

NOMBRE ..... N.I.F. ....  
DIRECCIÓN ..... C.P. ....  
LOCALIDAD ..... PROVINCIA .....  
PERSONA DE CONTACTO ..... CARGO .....  
TELÉFONO ..... FAX ..... E-MAIL ..... HORARIO DE TRABAJO .....

NUESTROS PRODUCTOS		PRECIO	CANTIDAD	IMPORTE
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O.P.</b> Pieza entera de 7,5 a 8 Kgs. aprox. Loncheado + 20 €		<b>329 € / Ud.</b>		€
<b>JAMÓN PREMIUM ORO</b> Pieza entera de 7,5 a 8 Kgs. aprox. Loncheado + 20 €		<b>319 € / Ud.</b>		€
<b>JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO D.O.P.</b> Pieza entera de 7,5 a 8 Kgs. aprox. Loncheado + 20 €		<b>209 € / Ud.</b>		€
<b>PALETA IBÉRICA BELLOTA D.O.P.</b> Pieza entera de 5 a 5,5 kgs. aprox. Loncheada + 15 €		<b>129 € / Ud.</b>		€
<b>PALETA PREMIUM ORO</b> Pieza entera de 5 a 5,5 kgs. aprox. Loncheada + 15 €		<b>125 € / Ud.</b>		€
<b>PALETA IBÉRICA DE CEBO DE CAMPO D.O.P.</b> Pieza entera de 5 a 5,5 kgs. aprox. Loncheada + 15 €		<b>72 € / Ud.</b>		€
<b>SURTIDO MEDITERRÁNEO I</b>	8 Estuches de jamón y/o lomo de bellota de 100 grs. / Ud. 1 Queso puro de Oveja de 1-1,2 kgs. / Ud. 1 Botella de vino Sanlodel D.O. La Mancha de 75 cl. 1 Tarro de miel de 500 grs. 1 Botella de aceite de oliva Virgen Extra de 50 cl.	<b>115 € / Ud.</b>		€
<b>SURTIDO DEGUSTACIÓN</b>	6 estuches de jamón o lomo de bellota 100 grs. / Ud. 1 Botella de Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja 1 Botella de Marqués de Riscal D.O. Rueda	<b>109 € / Ud.</b>		€
<b>SURTIDO IBÉRICO DE 5 PIEZAS</b>	1 Lomo de bellota pieza de 1 kgs. aprox. 1 Chorizo de bellota pieza de 1 kgs. aprox. 1 Salchichón de bellota pieza de 1 kgs. aprox. 1 Vela roja de bellota pieza de 0,5 kgs. 1 Vela blanca de bellota pieza de 0,5 kgs.	<b>75 € / Ud.</b>		€
<b>SURTIDO IBÉRICO DE 3 PIEZAS</b>	1 Lomo de bellota pieza de 1 kgs. aprox. 1 Chorizo de bellota pieza de 1 kgs. aprox. 1 Salchichón de bellota pieza de 1 kgs. aprox.	<b>65 € / Ud.</b>		€
<b>SURTIDO FAMILIAR</b>	3 Sobres de jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo de 100 grs. / Ud. 1 Sobre de taquitos de jamón de bellota D.O. Guijuelo de 200 grs. / Ud. 1 Chorizo ibérico de bellota de 250 grs. 1 Salchichón ibérico de bellota de 250 grs. 1 Codillo troceado en rodajas de jamón ibérico de bellota	<b>49€ / Ud.</b>		€
<b>SURTIDO FERIA</b>	1 Sobre de jamón de bellota D.O. Guijuelo de 100 gr. 1 Sobre de lomo de bellota de 100 gr. 1 Sobre de chorizo ibérico de bellota de 100 gr. 1 Sobre de salchichón ibérico de bellota de 100 gr. 1 Botella de vino de Manzanilla La Guita de 75 cl.	<b>45 € / Ud.</b>		€
<b>SURTIDO CASERO</b>	1 Sobre de lomo de bellota de 100 gr. 1 Sobre de chorizo ibérico de bellota de 100 gr. 1 Sobre de salchichón ibérico de bellota de 100 gr. 1 Sobrasada de 250 gr. + 1 Morcilla de 250 gr. 1 Botella de aceite de oliva Virgen Extra de 50 cl.	<b>39 € / Ud.</b>		€
<b>DESCUENTOS</b>	Por reserva anticipada antes del 20 de Noviembre	5%	<b>TOTAL IMPORTE NETO</b>	
	Por compra superior a 2.000 €	2%	Descuento	%
	Por compra superior a 4.000 €	4%	TOTAL PEDIDO	
	Por compra superior a 6.000 €	6%		

**Dirección de entrega sólo si es diferente a la arriba indicada.**

NOMBRE ..... N.I.F. ....  
DIRECCIÓN ..... C.P. ....  
LOCALIDAD ..... PROVINCIA .....  
PERSONA DE CONTACTO ..... CARGO .....  
TELÉFONO ..... FAX ..... E-MAIL ..... HORARIO DE TRABAJO .....

## FORMA DE PAGO

- TRANSFERENCIA A N/Cta. **ES97 0075 5727 43 0600034191**  
 CONTRA REEMBOLSO  
 CON CARGO A TARJETA DE CRÉDITO

Tipo ..... Titular ..... N.I.F. ....  
N.º de tarjeta ..... Caducidad .....

FECHA

FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

**UNA VEZ RECIBIDO SU PEDIDO LE CONFIRMAREMOS LA RECEPCIÓN DEL MISMO**