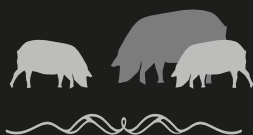




TASTE IT
LOVE IT
★★★★★



PRUÉBALA
TE ENCANTARÁ
★★★★★



CARNES IBÉRICAS / IBERICO MEATS
FRESCO/CONGELADO / FRESH&FROZEN

Aljomar

¿CONOCES NUESTRAS CARNES IBÉRICAS?

La gran calidad de los productos Aljomar viene avalada por un exigente Ciclo Controlado de Producción y Elaboración. Un proceso supervisado al detalle por la familia Aljomar, que nos permite controlar cada una de las fases: desde la selección genética del animal, pasando por la cuidadosa alimentación en nuestras dehesas, hasta su sacrificio en nuestro matadero y posterior fabricación en nuestras instalaciones de Guijuelo.



HAVE YOU HEARD ABOUT OUR IBERICO MEATS?

The excellent quality of the Aljomar products is ensured by the Vertically Integrated Production cycle. A process closely monitored by the Aljomar family, which allows us to control each phase: from the nutritional control of the feeding in our farms, to our state of the art slaughterhouse, and the final curing process in our facilities in Guijuelo, Spain.

UN CICLO DE CALIDAD



A HIGH QUALITY CYCLE



CERDO IBÉRICO



El esfuerzo de la familia Aljomar por crear un producto de calidad, arranca con la cuidada selección del animal para su crianza en las dehesas.

The effort of the Aljomar Family in producing a high quality product, starting with the careful selection of the animal for breeding in our estates.

VERA VIEJA



FINCA LAS CUMBRES. Madres ibéricas. Cerdo en extensivo certificado. Central selectivo de alimentación y genética.

LAS CUMBRES ESTATE Iberian sows. Certified free-range pigs. Selection of both genetics and nutrition.



ALJOMAR S.A.



Situada en el Polígono Industrial I.2 de Guijuelo. Sus modernas instalaciones están adaptadas a las normas de la UE.

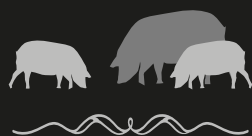
Located at Industrial Park I.2 in Guijuelo. Its modern facilities conform to the highest standards of the E.U.

EL NAVAZO



Aljomar es socio del matadero "El Navazo", el más moderno del sector e importante por su volumen de sacrificio. Homologado para países como China, Estados Unidos, Canada, Japón...

Aljomar is business partner of the state of the art slaughterhouse, El Navazo. It is important for its volume of slaughtering. Approved to export to USA, China, Canada, Japan...

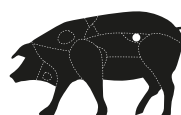


Productos y cortes Ibéricos / Iberico cuts

Presentamos algunos de los productos y cortes del cerdo ibérico, ideales para preparar a la plancha, en barbacoa, al horno o en exquisitos guisos.



Solomillo de cerdo Ibérico
Iberico Pork TenderLoin



8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh

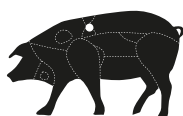
REF. 70020
8436563850561

Congelado/frozen

REF. 75020
8437002666484



Pluma de cerdo Ibérica
Iberico Pork Pluma



8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh

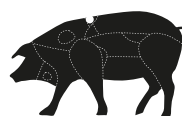
REF. 70120
8436563850813

Congelado/frozen

REF. 75120
8437002666620



Presa de cerdo ibérica
Iberico Pork Presa



8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh

REF. 70080
8436563850769

Congelado/frozen

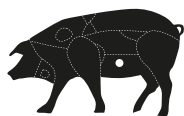
REF. 75080
8437002666538



Cortes Ibéricos / Iberico cuts



Secreto de cerdo Ibérico 1ª
Iberico Pork Secreto 1ª

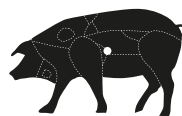


8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70035
8436563850622
Congelado/frozen
REF. 75035
8437002666286



Secreto de cerdo Ibérico
Iberico Pork Secreto

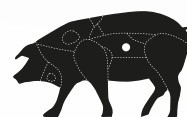


8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70040
8436563850653
Congelado/frozen
REF. 75040
8437002666507



Costilla de cerdo Ibérica con carne
Iberico Pork Spareribs



8 u.
1,200 kg.

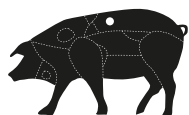
Fresco/fresh
REF. 70111
8436563850806
Congelado/frozen
REF. 75111
8436563851049



Cortes Ibéricos / Iberico cuts



Lomo de cerdo Ibérico
Iberico Pork Loin



Fresco/fresh
REF. 70070
8436563850707

Congelado/frozen
REF. 75070
8437002666521



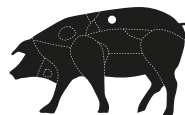
8 u.



1,200 kg.



Lomo de cerdo Ibérico Adobado
Iberico Marinated Pork Loin



Fresco/fresh
REF. 71070
8436563850721

Congelado/frozen
REF. 751070
8436563851018



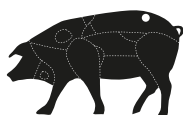
8 u.



1,200 kg.



Puntas de Lomo de cerdo Ibérico
Iberico Pork Boneless Top Loin



Fresco/fresh
REF. 70034
8436563850615

Congelado/frozen
REF. 75034
8437002666279



8 u.



1,200 kg.



Lágrimas de cerdo ibéricas
Iberico Pork Finger Ribs



Fresco/fresh
REF. 70037
8436563850646

Congelado/frozen
REF. 75037
8437014510485



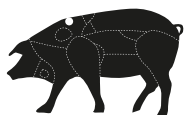
8 u.



1,200 kg.



Tapa de cerdo Ibérica
Iberico Pork Tapa



8 u.



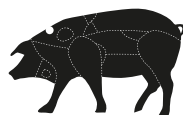
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70150
8436563850851

Congelado/frozen
REF. 75150
8437002666224



Abanico de cerdo Ibérico
Iberico Pork Abanico



8 u.

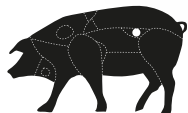


1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70140
8436563850844

Congelado/frozen
REF. 75140
8437002666378

Lagarto de cerdo Ibérico
Iberico Pork Lagarto



8 u.



1,200 kg.

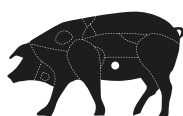
Fresco/fresh
REF. 70050
8436563850660

Congelado/frozen
REF. 75050
8437002666293





Panceta de cerdo ibérica
Iberico Pork Belly



3 u.



4-6 kg.

Fresco/fresh

REF. 60020

8436563850523

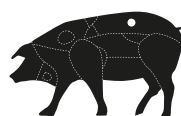
Congelado/frozen

REF. 60021

8437014510430



Chuletero de cerdo Ibérico
Pork Chuletero



8 u.



1,200 kg.

Fresco/fresh

REF. 70160

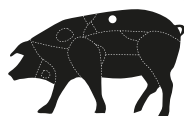
8436563850868

Congelado/frozen

REF. 75160

8436563851063

Lomo de cerdo ibérico con grasa
Iberico Pork Loin with fat



3 u.



1,200 kg.

Fresco/fresh

REF. 70073

8436563850745

Congelado/frozen

REF. 75073

8437014510473

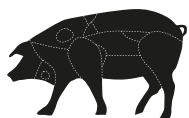




Cortes Ibéricos / Iberico cuts



Magro de cerdo ibérico
Iberico Diced Pork

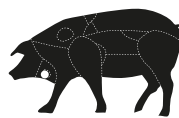


8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70030
8436563850578
Congelado/frozen
REF. 75029
8437002666491



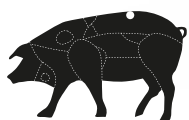
Papada de cerdo ibérica
Iberico Pork Jowl



8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70190
8436563850912
Congelado/frozen
REF. 75190
8437014510447

Espinazo de cerdo Iberico
Iberico Pork Backbone



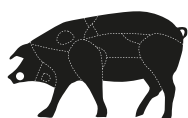
300 kg.

Fresco/fresh
REF. 70060
8436563850677
Congelado/frozen
REF. 75060
8436563851964





Lengua de cerdo Ibérica
Iberico Pork Tongue



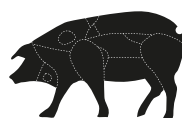
10 kg.

Fresco/fresh
REF. 70250
8436563851763

Congelado/frozen
REF. 75250
8436563851773



Rabo de cerdo Ibérico
Iberico Pork Tail Bone



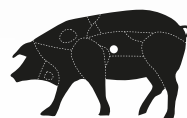
10 kg.

Fresco/fresh
REF. 70065
8436563850691

Congelado/frozen
REF. 75065
8436563851971



Diafragma de cerdo Ibérico
Iberico Pork Diaphragm



10 kg.

Fresco/fresh
REF. 70280
8436563851988

Congelado/frozen
REF. 75280
8436563851995



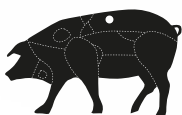
Productos y cortes internacionales

Os presentamos algunos de los productos y cortes del Cerdo Ibérico que realizamos en exclusiva en determinados mercados del mundo. Nos adaptamos a las demandas globales de consumo.

International Products and Cuts

We present some of the products and cuts of Iberian Pork that we make exclusively in certain markets of the world. We adjust to the global consumption demands.

Rack de cerdo Ibérico Iberico Pork Frenched Rack



3 u.



1,200 kg.

Fresco/fresh

REF. 70072

8436563850752

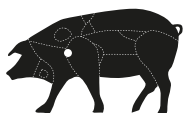
Congelado/frozen

REF. 75072

8437014510010



Costilla de cerdo Ibérica Baby Back Iberico Pork Baby Back Ribs



6 u.



1,200 kg.

Fresco/fresh

REF. 70114

8436563851605

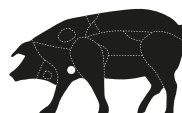
Congelado/frozen

REF. 75114

8436563851629



Costilla de cerdo Ibérica St Louist Iberico Pork St. Louis Ribs



6 u.



1,100 kg.

Fresco/fresh

REF. 70113

8436563851599

Congelado/frozen

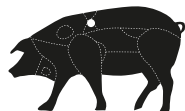
REF. 75113

8436563851612



Pluma de cerdo Ibérica Iberico Pork Pluma

Esta pieza está situada en la punta del lomo, lo que la hace muy apreciada por su ternura, y debe el nombre a su forma triangular. Se presta a variadas recetas aunque no requiere mucho condimento.



8 u.



1,200 kg.

Fresco/fresh

REF. 70120

8436563850813

Congelado/frozen

REF. 75120

8437002666620



**CORTE
DESTACADO**



**FEATURED
PRODUCT**

**SIGUE NUESTRAS
RECETAS**



IBERICOMEAT.ES



Cabecero de cerdo ibérico con cresta Iberico Pork Collar Katarosu



6 u.



1,200 kg.

Fresco/fresh

REF. 70181

8436563850905

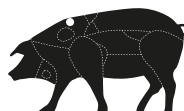
Congelado/frozen

REF. 75181

8437014510461



Cabecero de cerdo Ibérico Iberico Pork Collar



6 u.



1,100 kg.

Fresco/fresh

REF. 70180

8436563850882

Congelado/frozen

REF. 75180

8437014510454



Recetario Carnes Ibéricas

Por Antonio Arrabal

Las carnes ibéricas de Aljomar se prestan con éxito a una gran variedad de combinaciones, tradicionales y modernas; conecta con productos cercanos, enraizados a la tierra, pero también es capaz de mostrar sus enormes posibilidades especiada o acompañada de toques orientales.



Recipe Book Iberico Meats

By Antonio Arrabal

Aljomar Iberico meats are perfect for any number of traditional and modern creations: whether combined with local products true to its origins, or revealed through an amalgam of exotic herbs and spices or even a touch of the Orient.

Secreto ibérico a la plancha con compota de tomate y cebollino

Para la Compota de tomate y cebollino

2 tomates
1 cebolla roja
150 gr de azúcar
Cebollino picado

Pelamos los tomates y cortamos en dados, pochamos la cebolla aparte en aceite y cuando esté transparente añadimos el azúcar; dejamos cocer unos minutos y añadimos el tomate fuera del fuego y terminamos con el cebollino picado.

Grilled Acorn-fed Secreto with tomato and spring onion compote

Prepare the tomato and spring onion compote

2 tomatoes
1 red onion chopped
 $\frac{3}{4}$ C sugar
Spring onion finely chopped

Peel the tomatoes and cut into small cubes. Finely chop the red onion and sauté in oil until translucent. Add sugar; let cook for a few minutes. Remove from heat, add tomatoes and chopped spring onion.

Para el Secreto

100 gr de secreto ibérica de bellota
Marcamos a la plancha y cortamos en laminas, reservamos.

Montaje

Ponemos unas lonchas de secreto poco hecha y napamos por encima con la compota de tomate y cebollino templada.



Prepare the Secreto

3.5 oz. acorn-fed Iberico Secreto
Sear in a skillet and slice finely lengthwise. Set aside

Assemble

Place the sliced Secreto (the meat should be medium rare) on the plate and top with the tomato and spring onion compote.



Hamburguesa de pluma y secreto ibérico de bellota con pan especiado

Para la hamburguesa

100 gr de pluma ibérica
40 gr de secreto ibérico de bellota
50 gr de tapenade
4 gr de ajo en polvo
4 gr de jengibre rallado
30 ml de soja
2 gr de pimentón
90 ml de aceite de oliva

Cortamos la carne en dados y ponemos a macerar 24 horas con el resto de ingredientes. Después escurrimos bien y pasamos la carne por la picadora. Haremos hamburguesas de 80 gr cada una y reservamos.

Para la salsa brava

2 cebollas
4 tomates maduros
2 cayenas
sal y pimienta
40 gr de pimiento choricero

Pochamos la cebolla y añadimos las cayenas y la pulpa de choricero, dejamos cocer todo junto alrededor de 20 minutos, rectificaremos con un poco de azúcar (para quitar la acidez) y pondremos a punto de sal y pimienta. Trituraremos todo por una tourmix y mantendremos la salsa caliente.

Para los chips de patata

1 patata
sal
aceite

Con la ayuda de un pelador sacamos láminas finas de patata y freímos en abundante aceite caliente por unos instantes (para que no se nos quemen) y pondremos a punto de sal. (Podeis ver el video en chefarrabal.tv)

Montaje

Marcamos la hamburguesa en una sartén al gusto del consumidor (yo prefiero que este un punto poco hecha) ponemos en el pan de hamburguesa y servimos la salsa brava al gusto y a disfrutar!!!!!!

Prepare the spicy sauce

2 onions
2 ripe tomatoes
2 cayenne peppers
Salt and pepper
3 Tbsp. 'choricero' pepper flesh (a smoky and spicy pepper paste)
In a small saucepan, sauté onions and add peppers and pepper flesh. Cook at medium-low heat for about 20 minutes. Adjust seasoning with a pinch of sugar (to reduce the acidity), salt and pepper.

Prepare the potato chips

1 potato
Salt
Oil
Using a peeler, thinly slice the potato and deep fry in hot oil for a few seconds, careful not to burn. Season with salt and pepper. (watch video at chefarrabal.tv).

Assemble

Sear hamburgers and cook to taste (I prefer medium well). Place on bun and add spicy sauce. Enjoy!

Hamburger made with acorn-fed Iberico Pluma and Secreto with spicy sauce on a bun

Prepare the hamburger

3.5 oz. Aljomar Iberico Pluma
1.5 oz. Aljomar acorn-fed Secreto
3½ Tbsp. tapenade
¾ tsp. garlic powder
¾ tsp. grated fresh ginger
2 Tbsp. soy sauce
½ tsp. paprika
3 oz. olive oil

Cut the meat into cubes. Combine remaining ingredients for marinade. Add meat and let marinate for 24 hours. Drain excess marinade and grind meat. Form into 80 gm patties and set aside.





Recetario / Recipe Book

By Antonio Arrabal

Ensalada de presa ibérica de bellota con curry rojo y verduras encurtidas

Para la presa

1 presa ibérica de bellota

200 gr de sal

50 gr de curry rojo

Trituramos la sal con el curry obteniendo una sal de curry. Taparemos la presa en esta sal durante 2,5 horas, sacaremos pasado el tiempo, lavaremos y reservaremos. Una vez seca marcaremos en una sartén bien caliente por ambos lados. Una vez marcada y fría cortaremos con un cuchillo muy fino en forma de tataki y reservamos.

Para la vinagreta de ostras

50 gr de salsa de ostras

100 ml aceite de oliva virgen

10 ml de vinagre de jerez

Mezclamos todos los ingredientes y removemos. Reservamos.

Para las verduras encurtidas

2 zanahorias baby (1 naranja, 1 morada)

1 mini puerro

1 cebolla roja

1 mininabo

50 ml de vinagre de jerez

100 ml de agua

Pelamos las verduras con un pelador y escaldamos en agua durante 3 minutos, enfriamos en agua con hielo y envasamos al vacío con la mezcla de agua y vinagre de jerez. Reservamos hasta la hora de servir.

Montaje

Ponemos las láminas de presa en el fondo del plato, encima las mini verduras y por último aliñamos con la vinagreta de ostras.



Acorn-fed iberico Presa Salad with red curry and pickled vegetables

For the Presa

1 Acorn-fed Iberico Presa

7 oz. gr salt

¼ C red curry

Combine salt with curry to create curried salt. Cover the Presa with salt. Set aside for 2.5 hours. After elapsed time, rinse and set aside. Sear meat on both sides in hot skillet. Let cool. Slice thinly and set aside.

For the pickled vegetables

2 baby carrots (1 orange, 1 purple)

1 small leek

1 red onion

1 baby turnip

3½ T Sherry Vinegar

6 Tbsp. water

Peel vegetables. Blanch 3 minutes and cool in ice water. Place vegetables in sealed container with sherry vinegar and water. Set aside until ready to serve.

For the oyster sauce

¼ C oyster sauce

6 Tbsp. olive oil

2 tsps Sherry Vinegar

Combine all ingredients. Stir and set aside.

Assemble

Place the sliced meat on the plate. Top with vegetables and oyster sauce.



Presas Ibéricas de bellota con chimichurri de cebollino

Para el chimichurri

100 ml de aceite
½ manojo de cebollino
Zumo de 2 limones
2 dientes de ajo
Sal y pimienta

Escaldamos 2 veces los ajos en agua, con el cebollino hacemos la misma operación, lo escaldamos y lo enfriamos en agua con hielo. Después lo escurrimos bien y lo juntamos con el resto de ingredientes. Turbinamos bien y cuando esté bien triturado lo pasamos por un colador fino y reservamos.

Para la presa

100 gr. de Presa Ibérica de bellota Aljomar Cortamos la presa en laminas y en una plancha bien caliente la marcamos por ambos lados sin pasarla en demasía. Reservamos.

Montaje

Ponemos la presa caliente en un bol y aliñamos con el chimichurri dejando que se empape bien. Montamos en un plato con unos brotes tiernos y un poco de frutos secos.

Acorn-fed Iberico Presa with spring onion chimichurri

Prepare the Chimichurri

6 Tbsp. oil
½ bunch spring onions
2 lemons juiced
2 cloves garlic
salt and pepper to taste

Blanch the garlic 2 times in water. Repeat with spring onions. Cool in ice water. Rinse well and add to remaining ingredients. Blend in high speed mixer and pass through a fine sieve. Set aside.

Prepare the presa

3.5 oz. Aljomar acorn-fed Iberico Presa
Cut the meat into thin slices and sear both sides on a hot grill. Set aside.

Assemble

Put the hot Presa in a bowl and season generously with the chimichurri sauce. Place on plate, garnish with fresh greens and nuts.

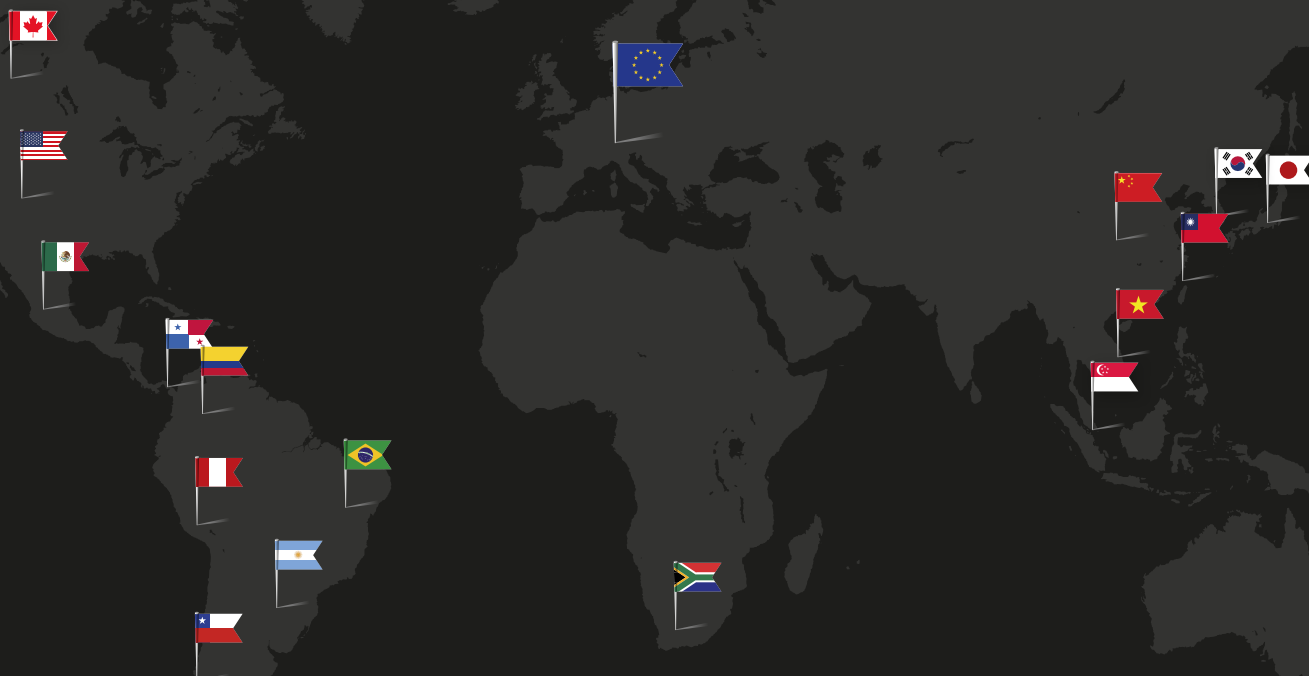


Descubre más recetas en
IBERICOMEAT.ES



certified to **EXPORT** to

USA, Europe, China, Japan, Korea, Vietnam, Singapore, South Africa, Argentina,
Mexico, Brazil, Peru, Panama, Colombia, Canada, Chile and Taiwan.



ALJOMAR

El trabajo de una familia

Polígono Industrial I.2 • 37770 Guijuelo • Salamanca (SPAIN)
Tel. + 34 923 580 190 • Fax + 34 923 580 197 • e-mail: jamones@aljomar.es

WWW.ALJOMAR.ES
BLOG: WWW.ALJOMAR.ES/BLOG

Visita nuestra web
WWW.IBERICOMEAT.ES
★★★★★



FONDO EUROPEO
DE DESARROLLO
REGIONAL

UNIÓN EUROPEA

