



El trabajo de una familia

BIENVENIDO A LA CUNA DEL SABOR



Martín Berasategui .

(12 estrellas Michelin) embajador de la marca

DETRÁS DE
UN GRAN JAMÓN
HAY UNA GRAN
HISTORIA.

UNA HISTORIA CON PASADO,
PRESENTE Y FUTURO,

Una familia que apuesta por la calidad y el medio ambiente.
Comprometidos con el bienestar animal y las personas.

BEHIND EVERY GREAT HAM IS A GREAT STORY.

A STORY WITH A PAST,
A PRESENT AND A FUTURE,

A family committed to quality and to supporting the environment. committed to the well-being of animals and humans.



HISTORIA

1969

La Salmantina

Con el nombre de 'La Salmantina' Alfonso Sánchez y su mujer Carmen abren su primera tienda de ibéricos en el barrio de Triana. Hoy este emblemático comercio, origen de Aljomar sigue abierto.

Alfonso Sanchez and his wife Carmen opened their first store of Iberico products in the Triana district of Seville, under the name 'La Salmantina'. This emblematic business, the seed of the Aljomar company, is still open today.



1992

Alfonso y Carmen

El sueño de Alfonso y Carmen se hace realidad con la construcción de su propia fábrica en Guijuelo (Salamanca). Aquí nace Aljomar.



The shared dream of Alfonso and Carmen became a reality with the construction of their own manufacturing plant... Here is where Aljomar was born.

1997

Vera Vieja

Se incorpora al negocio familiar la explotación agropecuaria Vera Vieja, en Retamal de Llerena (Badajoz), una finca que dispone de una amplia y rica dehesa que proporciona a sus cerdos ibéricos una bellota, hierbas y pastos naturales de gran calidad.

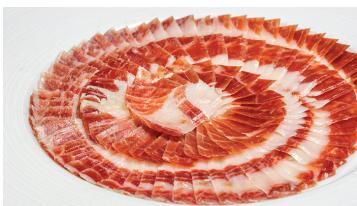


The Vera Vieja farm becomes part of the family business. Located in Retamal de Llerena (Badajoz), the farmland stretches over a vast and rich pasture which provides the highest quality acorns, grass and excellent grazing fields for its Iberico pigs.

2001

La industria del ibérico

Incorporación a IBERAICE, la asociación que agrupa la industria del ibérico.



The Iberico industry

The company joins IBERAICE, the leading association of the Spanish meat industry, which brings together the Iberico industry.

2008

64.000 m²

Se cierra el ciclo controlado de producción con la participación en el Matadero Frigorífico de Fuentes El Navazo, del que Aljomar es socio. Se inaugura el complejo cárnico más moderno y puntero de Europa con 64.000 m² y homologado para exportar a los principales mercados del mundo.



The controlled production cycle comes full circle with the El Navazo slaughterhouse, of which Aljomar is the primary business partner. The most modern and state-of-the-art meat processing facility in Europe opens for business, with a surface area of 64,000 m² and certified to export to the major markets in the world.

2010

Jamones y Paletas sin Lactosa

Los productos de Aljomar, libres de lactosa. Integración en Adilac.



Lactose-free hams and pork shoulders

Aljomar joins Adilac (the Spanish Association for Lactose-Intolerance)

HISTORY

2011 Consolidación Internacional

Aljomar consolida su mercado nacional y tiene presencia en más de 30 países.



International consolidation

Aljomar consolidates its national market and boasts a presence in more than 30 countries.

2017 Producto Solidario

Refuerzo del plan de Responsabilidad social corporativa de la empresa, con la creación del 'Producto Solidario' para colaborar con las causas sociales de su entorno.

Socially Responsible Product

The company's Corporate Social Responsibility plan is strengthened with the creation of 'Solidarity Products' to collaborate with local social issues.



2012 Nueva imagen

Nueva imagen, packaging y productos para adecuarse a las demandas del mercado. Nace Tributo Don Alfonso, el premium de Aljomar. Un homenaje al fundador de la marca.



New image

New image, packaging and products to adapt to market demands. The Don Alfonso line is introduced as the premium line of Aljomar products, paying homage to the founder of the Aljomar brand.

2015 Ampliación de la explotación

Ampliación de la explotación ganadera con nuevas fincas con más de 3.200 madres puras. Planta propia de nutrición animal. Aljomar se coloca entre los 10 productores de ibéricos más importantes de España.



Expanding livestock holdings

Expansion of the livestock holdings with new farms and more than 3.200 purebred sows. Aljomar builds its own natural grain feed factory and positions itself among the top 10 most important producers of Iberico products in Spain.

2018 25 aniversario

Aljomar celebra su 25 aniversario, con el chef Martín Berasategui (12 estrellas michelin) como embajador de la marca.



25th Anniversary

Aljomar celebrates its 25 anniversary with Chef Martin Berasategui (12 Michelin stars) taking on the role of brand ambassador.



2020 Sostenibilidad

Avanzamos en nuestro compromiso con la sostenibilidad, reduciendo la huella de carbono y desarrollando una nueva línea natural y una producción ecológica.



Sustainability

We are moving forward in our commitment to sustainability, reducing the carbon footprint and migration a new natural line and organic production.



PRESENTACIÓN

Presentation

Chef Martín Berasategui

Embajador de Aljomar

Cuando me cuentan la historia de la familia ALJOMAR y cómo su fundador, Alfonso Sánchez Bernal, junto a su mujer Carmen llegan a Sevilla con apenas 20 años para abrir su primer negocio y ves ahora hasta dónde ha llegado su obra; no puedo sentir más empatía y admiración.

No nos engañemos. Todo lo que han conseguido, no se levanta sólo. Es fruto de muchísima energía, mucho garrote y pasión por su trabajo. Gracias a eso podemos ver hoy el resultado de una familia sensata, leal e incondicional, con un profundo respeto por la naturaleza y sus raíces; y una clara vocación: colocar el mejor producto del mundo en las mejores casas, entre ellas; la mía, en Lasarte (Guipuzcoa).

He visitado varias veces la empresa, desde que abrió sus puertas en 1992 en Guijuelo (Salamanca), y hay algo que me llama la atención: todos sus trabajadores están siempre con una sonrisa en la cara. Se nota que todos ellos se sienten importantes, y solo así se puede entender que sea empresa líder

en su sector y que comercialicen sus productos en más de 30 países de Europa, América, Asia y África. Otro gran ejemplo de marca España.

Es una familia envidiable, un ejemplo a seguir por todos los profesionales, por lo que es un orgullo para mí unirme a ellos y poder crear tantas sonrisas en nuestros clientes. Hace algunos años me uní a esta gran familia para hacer un trabajo conjunto con el que vamos a intentar que todo el mundo se quede alucinado.

Te invito a conocer a través de este catálogo todo el abanico de productos derivados del cerdo ibérico. Hechos con mucho mimo, ternura y sabor que hoy podemos encontrar en los mejores rincones del mundo.

ALJOMAR es ayer, hoy y mañana. Los clientes no solo los quieren por lo que han sido capaces de hacer hasta hoy, sino por lo que vamos a ser capaces de hacer a partir de ahora. Porque lo mejor está por llegar.

Martín Berasategui .

12 estrellas Michelín



Es una familia envidiable, un ejemplo a seguir por todos los profesionales, por lo que es un orgullo para mí unirme a ellos y poder crear tantas sonrisas en nuestros clientes.



It's the family everybody longs for, an example for all professionals to follow. That's why I'm so proud to join them and create so many smiles for our clients.



Aljomar Brand Ambassador

When I hear the story of the Aljomar family and how the founder; Alfonso Sanchez Bernal, arrived in Seville with his wife Carmen at the tender age of 20 to open their first business, and then see today just how far they've come...I can't help but feel empathy and admiration.

Let's not kid ourselves. What they have achieved doesn't just happen. It's the fruit of a lot of energy, a fighting spirit, and a passion for their work. Thanks to all of that, today we can see the result of a sensible, loyal and dedicated family with a profound respect for nature and their roots, and what is clearly their vocation: to place the best product in the world in the best homes, including my own, in Lasarte (Guipuzcoa).

I have visited the company several times since they opened their doors in 1992 in Guijuelo (Salamanca) and what has struck me most is that the people who work there always have a smile on their face. You can tell that they all feel important. And only then can you understand why they are a leading company in their sector, marketing their products in more than 25 countries in Europe, North and South America, Asia and Africa. Another great example of a Spanish brand.

It's the family everybody longs for, an example for all professionals to follow. That's why I'm so proud to join them and create so many smiles for our clients. I am joining this great family in their endeavors, hoping you will be amazed by what we can accomplish together.

Within the pages of this catalog you will discover a wide range of products based on the Iberico breed. They are made with utmost care, featuring the tenderness and taste you will find in the most refined eateries of the world.

ALJOMAR is yesterday, today and tomorrow. Their clients love them not only for what they have been able to achieve until now, on their 25th anniversary, but also for what they will be capable of achieving from here on out. Because the best is yet to come.



EL CICLO

la calidad que nos avala



01

EL CERDO IBÉRICO »
IBERIAN PIGS



Selección personal. Cuidados únicos

CERDO IBÉRICOS El cerdo ibérico, el inicio del ciclo. El esfuerzo de la familia Aljomar por crear un producto de calidad, obliga a cuidar minuciosamente cada detalle del ciclo productivo, que arranca con la cuidada selección del animal para su crianza.

Personal selection. Special care

Iberian PIGS The Iberian pig is the first phase of the cycle. The effort the Aljomar family has made to create a quality product requires attention to the most minimal detail of the production cycle, beginning with the selection of each animal that is bred.

25 kilos de bellota kilos of acorn

Proporcionan anualmente cada encina. El cerdo, por su parte, en el período cercano a los 60/90 días que dedica a alimentarse en exclusiva de la montanera, necesita a diario de 6 a 10 kilos del preciado fruto, que combina con otros 3 kilos de hierba. Todo un festín que sólo la naturaleza puede aportar.

The amount of acorns produced annually by an oak tree. During the 60-90 day period of montanera free-range acorn foraging, the Iberico pig requires a daily amount of 6-10 kilos of this cherished nut. A wonderful feast provided by nature.



100 %

Alimentación Natural

La crianza en libertad y su pureza confieren el extraordinario sabor de los productos de Aljomar. A los que, como no, se suma la experimentada mano del hombre, durante el proceso de fabricación.

100% Natural Feed

The free-range breeding and genetic purity give the Aljomar products their extraordinary flavor. Not to mention the contribution of our experienced hand in the manufacturing process.

02

EXPLORACIÓN »
FARM VERA VIEJA

El origen del sabor

FINCA LAS CUMBRES. 3.500 madres ibéricas. Cerdo en extensivo (certificado). Central selectivo de alimentación y genética. Planta de nutrición animal (Fincas en Retamal de la Llerena. Badajoz).

The origin of flavour

LAS CUMBRES ESTATE 3,500 Iberian sows. Certified pork. Central facility for selected feeding and breeding natural grain feed factory. (Estate located in Retamal de Llerena, Badajoz)



03

MATADERO »
EL NAVAZO
SLAUGHTER
HOUSE



Tecnología al servicio de la tradición

Aljomar es socio del Matadero Frigorífico de Fuentes El Navazo', el más moderno del sector. Esto refuerza su modelo de negocio basado en el ciclo controlado de producción ganadero, sacrificio, despiece y fabricación.

Technology serving tradition

Aljomar is the primary business partner of the state of the art El Navazo slaughterhouse. Its business model is reinforced by the controlled cycle for the production, slaughter, quartering and manufacture of livestock.



64.000
metros cuadrados

Es la extensión de este complejo cárnico que es uno de los más modernos y punteros de Europa y está homologado para exportar a los principales mercados del mundo.

64.000 m²

The surface area of this meat processing facility, one of the most modern and state-of-the-art in Europe, certified to export to all the major markets in the world.

Más de

50.000
cerdos anuales

More than
50.000 pigs annually

18.000
metros cuadrados
square metres



04

PLANTA DE
PRODUCCIÓN »
JAMONES ALJOMAR



Sal, luz, humedad. Tiempo. Arte y esencia.

Está situada en Guijuelo y su superficie es superior a los 18.000 m². Sus modernas instalaciones están adaptadas a las exigentes normas de la UE y con capacidad de sacrificio, elaboración y almacenaje de 50.000 cerdos anuales.

*Salt, light, humidity. Time. Art
and essence.*

Located in Guijuelo, with a surface area of over 18,000 m², its modern facilities conform to the highest standards of the EU, allowing for the slaughter, processing and storage of 50,000 pigs annually

01

JAMONES » HAMS

Disfrute degustando cada detalle de nuestros productos, desde los exquisitos jamones y paletas ibéricos, etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo... todos sinónimos de sabor y calidad.

Enjoy the taste of each and every one of our products. From the exquisite acorn-fed Iberico hams and pork shoulders, which spend the longest time in our curing rooms, to our cereal-fed pieces... they are all synonymous with taste and quality.

Jamón de Bellota
100% Ibérico
Acorn-Fed 100%
Iberico Pork Ham

REF. 803300AL
8437002666019

50/100 u.
6 - 9,50 kg.

 adilac
Asociación de intolerantes
a la lactosa España

 sin
gluten



Jamón de Bellota
Ibérico 75%
Raza Ibérica
Acorn-Fed Iberico
Pork Ham 75%
Iberico Breed

REF. 803200AL
8437002666026

50/100 u.
7 - 9,50 kg.

 adilac
Asociación de intolerantes
a la lactosa España

 sin
gluten





Jamón de Bellota 100% Ibérico Ecológico

100% Iberico Acorn-fed Organic Ham

El jamón de Bellota que ya conoces pero con el Certificado Ecológico. Una producción exclusiva y limitada. Consulta ésta y otras novedades en las páginas centrales.

The acorn-fed ham you already know, but now with an Organic Certification. An exclusive and limited production. Consult this and other developments on our main page.

Jamón de Cebo
de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica
Iberico Pork Ham
Natural Range Feed
50% Iberico Breed

REF. 802100AL
8436563852138

⌚ 50/100 u.
⌚ 7 - 9,50 kg.

adilac
Asociación de Interesados a la Iberica Española

sin
gluten



Jamón de
Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica
Cereal-Fed Iberico
Pork Ham 50%
Iberico Breed

REF. 801100AL
8437002666040

⌚ 50/100 u.
⌚ 7 - 9,50 kg.

adilac
Asociación de Interesados a la Iberica Española

sin
gluten



02

PALETAS » PORK SHOULDERS

Nuestras paletas saben esperar. Nuestro equipo sabe mimarlas. Sólo así aguardan su punto justo de bodega, su máximo grado de sabor.

Our pork shoulders know how to wait. Our team knows how to take care of them. They remain in our curing cellars the precise time it takes to reach their maximum flavour.



Paleta de Bellota
100% Ibérica
Acorn-Fed
100% Iberico Pork
Shoulder

REF. 853300AL
8437002666088

50/100 u.
4 - 6 kg.

sin
gluten



Paleta de Bellota Ibérica
75% Raza Ibérica
Acorn-Fed
Iberico Pork Shoulder
75% Iberico Breed

REF. 853200AL
8437002666095

50/100 u.
4 - 6 kg.

sin
gluten

sabor

para todos

En su constante preocupación por dotar a sus productos de un carácter saludable, Jamones Aljomar ha sido pionero en garantizar que sus jamones y paletas ibéricos, en todos sus formatos, carecen de lactosa.

Tras un proceso de lavado y control de su proceso de curación (temperatura-humedad), la lactosa es eliminada de entre los ingredientes del producto, consiguiendo su erradicación en un 100%.

Taste for everybody

Driven by a constant desire to provide a healthy product, Jamones Aljomar have pioneered efforts to ensure their hams, pork shoulders, in all of their forms, are lactose-free.

Following a washing process and control of the curing process (temperature-humidity), lactose is 100% eliminated from the list of product ingredients.



Paleta de Cebo
de Campo Ibérica
50% Raza Ibérica

Iberico Pork Shoulder
Natural Range Feed 50%
Iberico Breed

REF. 852100AL
8436563852145
50/100 u.
4 - 6 kg.



Paleta de
Cebo Ibérica
50% raza Ibérica
Cereal-Fed Iberico Pork
Shoulder 50% Iberico
Breed

REF. 851100AL
8437002666118
50/100 u.
4 - 6 kg.



03

CENTROS » CENTRES

Nuestros centros de jamón y paleta ibéricos deshuesados carecen de lactosa y de gluten por lo que su consumo es apto tanto para celíacos como para los intolerantes a la lactosa.

Our centre cut ham and pork shoulders are lactose and gluten free, making them suitable for people with coeliac disease or lactose intolerance. It takes time to reach their maximum flavour.



Centro Jamón de Bellota
100% Ibérico
(Etiqueta Negra)
Acorn-Fed Iberico Pork
Ham Boneless 100% Iberico
Breed (Black label)

REF. 830330AL
8437002666156
 2 u.  3-5 kg.



Centro Jamón de Cebo de
Campo Ibérico 50% Raza
Ibérica (Etiqueta Verde)
Iberico Pork Ham Natural
Range Feed Boneless 50%
Iberico Breed (Green label)

REF. 83010AL
8436563851490
 2 u.  3-5 kg.



Centro Jamón de Bellota
Ibérico 75% Raza Ibérica
(Etiqueta Roja)
Acorn-Fed Iberico Pork
Ham Boneless 75% Iberico
Breed (Red label)

REF. 830320AL
8436563851780
 2 u.  3-5 kg.

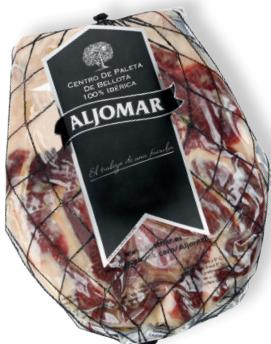


Centro Jamón de Cebo
Ibérico 50% Raza Ibérica
(Etiqueta Marrón)
Cereal-Fed Iberico Pork
Ham Boneless 50% Iberico
Breed (Brown label)

REF. 83010AL
8437014510041
 2 u.  3-5 kg.



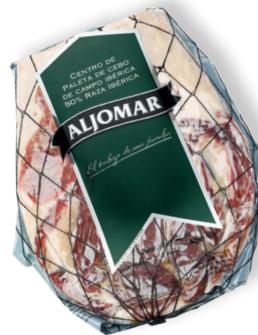
sin hueso boneless



Centro Paleta
de Bellota 100% Ibérica
(Etiqueta Negra)
Acorn-Fed Iberico Pork
Shoulder Boneless 100%
Iberico Breed (Black label)

REF. 835330AL
8437002666613
4 u. 2-3 kg.

adilac Asociación de Industriales a la Lactosa España sin gluten



Centro Paleta de Cebo de
Campo Ibérica 50% Raza
Ibérica (Etiqueta Verde)
Iberico Pork Shoulder Natural
Range Feed Boneless 50%
Iberico Breed (Green label)

REF. 835210AL
8436563851506
4 u. 2-3 kg.

adilac Asociación de Industriales a la Lactosa España sin gluten



Centro Paleta de Bellota
Ibérica 75% Raza Ibérica
(Etiqueta Roja)
Acorn-Fed Iberico Pork
Shoulder Boneless
75% Iberico Breed (Red label)

REF. 855320AL
8436563851674
4 u. 2-3 kg.

adilac Asociación de Industriales a la Lactosa España sin gluten



Centro Paleta de Cebo
Ibérico 50% Raza Ibérica
(Etiqueta Marrón)
Cereal-Fed Iberico Pork
Shoulder Boneless 50%
Iberico Breed (Brown label)

REF. 835110AL
8437014510058
4 u. 2-3 kg.

adilac Asociación de Industriales a la Lactosa España sin gluten



alto rendimiento

Nuestros centros de jamón deshuesados están limpios y moldeados lo que permite un mayor aprovechamiento del producto. Un alto rendimiento con la misma calidad.

high yield

Our centre cut boneless hams can be purchased in a block format, allowing the fullest enjoyment of the product with virtually no waste. Higher yield with the same quality.

04

EMBUTIDOS » IBERICO CHARCUTERIE

Productos de la mayor exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.

Products of the highest exquisiteness, taste and aroma. Selected from the best meats to achieve an unsurpassed quality.

Lomo de Bellota
100% Ibérico
Acorn-Fed
100% Iberico
Cured Loin

REF. 853310AL
8437002666408
 6/8 u.
 1,200 kg.



Lomo de
Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica
Acorn-Fed
50% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 853110AL
8437002666415
 6/8 u.
 1,200 kg.



Lomo de Cebo
de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica
Natural Range Feed
50% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 852110AL
8436563852206
 6/8 u.
 1,200 kg.

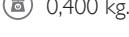


Lomo de Cebo
Ibérico 50%
Raza Ibérica
Cereal Feed 50%
Iberico Breed
Cured Loin

REF. 851110AL
8437014510409
 6/8 u.
 1,200 kg.



Lomito Ibérico
de Bellota
Acorn-Fed
Iberico Cured
Loin

REF. 842340AL
8437002666422
 20 u.
 0,400 kg.



Lomito Ibérico
Acorn-Fed
Iberico

REF. 842140AL
8436563852435
 20 u.
 0,400 kg.





Morcón Ibérico Extra
Iberico Morcon Extra

REF. 840146AL

8437014510935

6/8 u.

1 kg.



Chorizo Ibérico extra
Extra Iberico Chorizo

REF. 840140AL

8436563851377

6/8 u.

1,200 kg.

sin gluten



Chorizo Ibérico
Extra Bellota Campaña
Acorn-Fed Iberico
Chorizo Extra Campaña

REF. 840140AL

8436563851377

6/8 u.

1,200 kg.



Salchichón Ibérico
Extra Bellota Campaña
Acorn-Fed Iberico
Salchichon Extra Campaña

REF. 841140AL

8436563851384

6/8 u.

1,200 kg.

sin gluten

Salchichón Ibérico Extra
Extra Iberico Salchichon

REF. 841140AL

8436563851384

6/8 u.

1,200 kg.

sin gluten



Lomito Ibérico de Bellota
a la pimienta
Pepper-seasoned
Acorn-fed Iberico Lomito

REF. 842111AL

8436563855153

20 u.

0,400 kg.

novedad nuevos sabores gourmet

Una cuidada gama de productos para alta gastronomía. Un capricho para el paladar; con el asesoramiento de Martín Berasategui.

new gourmet flavours

A controlled range of products for gourmet cuisine. Indulging the palate following the expert advice of Chef Martin Berasategui.



Longaniza
ibérica natural
Natural Iberico
Longaniza

REF. 840112AL
8437014510973
14 u.
0,400 kg.



Longaniza ibérica
natural picante
Natural Iberico
Longaniza

REF. 840118AL
8437014510980
14 u.
0,400 kg.

exquisitos

Los embutidos de Aljomar son productos de gran exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.

exquisite

Aljomar Iberico Charcuterie are products of the highest exquisiteness, taste and aroma. Selected from the best meats to achieve an unsurpassed quality.



Guijuelito Ibérico Natural
Natural Iberico Guijuelito

REF. 840117AL
8437002666316
20 u.
2x 0,125 kg.



Tocino
Ibérico Salado
Iberico Pork
Back Fat

REF. 601101AL
8437002666446
3 u.
2/4 kg.



Panceta Ibérica Salada
Iberico Pork
Belly

REF. 601103AL
8437002666453
3 u.
2/4 kg.

05

NOVEDADES 2022 » LATEST DEVELOPMENTS 2022





PRODUCTOS NATURALES » NATURAL PRODUCTS

COMPROMETIDOS CON LA SALUD DE LAS PERSONAS Y EL BIENESTAR ANIMAL.

Fruto del esfuerzo de todo el grupo Aljomar sacamos al mercado nuevos productos naturales y ecológicos, respetuosos con el medio ambiente, los animales y las personas. Una apuesta por la calidad y el sabor más tradicional, con el bienestar por bandera.



COMMITTED TO THE HEALTH OF HUMANS AND THE WELL-BEING OF OUR ANIMALS.

Reaping the rewards of the tremendous effort of the entire Aljomar team, we are introducing new products into the market – natural, organic, respectful of the environment, animals and humans. A commitment to quality and the most traditional flavour; with wellness as our creed.



Chorizo Ibérico casero natural
Home-style, natural Iberico chorizo

REF. 840114AL
8436563851391
11 estuches/caja
0,400 kg.



Salchichón Ibérico casero natural.
Home-style, natural Iberico salchichon

REF. 841114AL
8436563851407
11 estuches/caja
0,400 kg.



Longaniza Ibérica natural
Natural Iberico Longaniza

REF. 840102AL

8437014510973

14 u.

0,400 kg.



Longaniza Ibérica
Picante natural
Natural Iberico
Longaniza Spicy

REF. 840108AL

8437014510980

14 u.

0,400 kg.



Guijuelito Ibérico natural
Natural Iberico Guijuelito

REF. 840117AL

8437002666316

20 u.

2x 0,125 kg.



Chorizo Ibérico Vela Natural
Salchichón Ibérico Vela Natural
Natural Iberico Chorizo Vela
Natural Iberico Salchichon Vela

REF. 840101AL - 8437002666583

REF. 841101AL - 8437002666590

12 u.

0,700 kg.

no
allergens
additives
preservatives

sin
aditivos
conservantes
alérgenos

natural
como la vida misma
As natural as life itself



PRODUCTOS ECOLÓGICOS » ORGANIC PRODUCTS

Procedentes de cerdos ibéricos ecológicos, criados en libertad en la montanera y alimentados exclusivamente de bellota y pastos naturales. Una selección especial ecológica y natural con un proceso de elaboración artesanal. Producto identificado con contraetiqueta y logo ecológico europeo.



Selected from free-range organic Iberico pigs roaming in the Spanish pastures during the fattening 'montanera' period and feeding exclusively on acorns and natural fodder. A special organic and natural selection with an artisanal production process. A product identified with a back label and a European organic logo.



REF. 803300AL
8437002666019
50/100 u.
6 - 9,50 kg.





adilac
lactosa
alérgenos

Paleta de Bellota
100% Ibérica
Acorn-Fed
100% Iberico Pork
Shoulder

REF. 853300AL
8437002666088

50/100 u.
4 - 6 kg.

sin
glutén

adilac
lactosa
alérgenos

Lomo de Bellota
100% Ibérico
Acorn-Fed
100% Iberico
Cured Loin

REF. 853310AL
8437002666408

6/8 u.
1,200 kg.

sin
glutén

06

LONCHEADOS Y QUESOS » SLICED PRODUCTS AND OUR CHEESES

Adaptándonos a la actual demanda de consumo, llegamos a todos los espacios... a todos los bolsillos.

Adapting to the current demand of our consumers, we satisfy every need...and every pocketbook.



Jamón de Bellota 100% Ibérico corte a cuchillo
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Ham Handcut



REF. 813341AL
8437002666811
15 u.
0,100 kg.



Jamón de Bellota 100% Ibérico corte a cuchillo
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Ham Handcut



REF. 813342AL
8436563852350
15 u.
0,050 kg.



sin
gluten

adilac
Asociación de fabricantes
a la lactosa España

Jamón de Bellota 100%
Ibérico corte a cuchillo
REF. 813340AL
8437002666132
Acorn-Fed 100% Iberico
Pork Ham Handcut
15 u.
0,100 kg.

sin
gluten

adilac
Asociación de fabricantes
a la lactosa España

Jamón de Cebo de Campo Ibérico
75% raza Ibérica Corte a Cuchillo
Iberico Pork Ham Natural Range Feed
75% Ibérico Breed Handcut
REF. 812240AL
8437002666149
15 u.
0,100 kg.



cortado a cuchillo
por maestros jamoneros

hand carved by ham masters

sin
gluten

no
lactosa
adilac



Jamón de Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica
Sliced Cereal-Fed Iberico
Pork Ham
50% Iberico Breed

REF. 811130AL
8437002666798

16 u.
0,100 kg.

sin
gluten

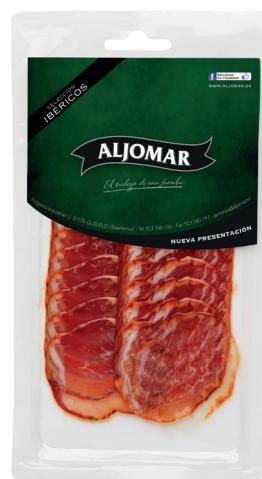
no
lactosa
adilac



Paleta de Cebo Ibérica
50% Raza Ibérica
Sliced Cereal-Fed
Iberico Pork Shoulder
50% Iberico Breed

REF. 821130AL
8437002666842

16 u.
0,100 kg.

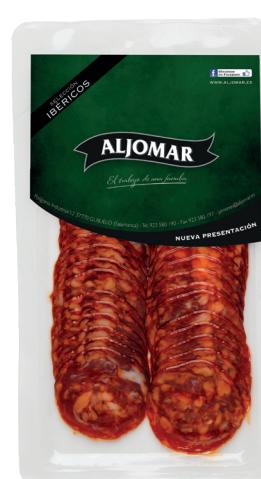


Lomo de Cebo
Ibérico
50% Raza Ibérica
Sliced Cereal-Fed
Iberico Cured Loin
50% Iberico Breed

REF. 851130AL
8437002666873

16 u.
0,100 kg.

sin
gluten



Chorizo Ibérico
Sliced Iberico
Chorizo

REF. 840130AL
8437002666859

16 u.
0,100 kg.

sin
gluten



Salchichón Ibérico
Sliced Iberico
Salchichon

REF. 841130AL
8437002666866

16 u.
0,100 kg.

sin
gluten

Queso viejo puro de oveja "Quevilsa"
(14/16 meses)

Cured Pure Sheep's milk Cheese
"Quevilsa" (14/16 months)

REF. 800001AL
8437002666576

2 u.
 3 kg.



Queso Curado "A.J.M."
(8/10 meses)

Cured Cheese "A.J.M."
(8/10 months)

REF. 800000AL
8437002666569

2 u.
 3 kg.



07

CARNES IBÉRICAS » IBERICO MEATS

Nuestras carnes ibéricas muestran texturas y sabores que denotan nuestra mano supervisando todo el ciclo productivo. Pensado tanto para hostelería como para el consumidor, ¿por qué no disfrutar del cerdo ibérico, en todas sus piezas?

Our Iberico meats exhibit textures and flavours that attest to our carefully supervised production cycle. Whether for the hotel industry or the consumer, why not enjoy the Iberico pork in all its forms?





Pluma de cerdo Ibérica
Iberico Pork Pluma

8 u.
 1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 701126AL
8436563850813
Congelado/frozen
REF. 751126AL
8437002666620

Presa de cerdo Ibérica
Iberico Pork Presa

Fresco/fresh
REF. 701121AL
8436563850769
Congelado/frozen
REF. 751121AL
8437002666538
 8 u.
 1,200 kg.



Secreto de cerdo Ibérico
Iberico Pork Secreto

8 u.
 1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 701113AL
8436563850653
Congelado/frozen
REF. 751113AL
8437002666507



Solomillo de cerdo Ibérico
Iberico Pork TenderLoin

8 u.
 1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 701103AL
8436563850561
Congelado/frozen
REF. 751103AL
8437002666484

Lágrimas de cerdo Ibéricas
Iberico Pork Finger Ribs

Fresco/fresh
REF. 701110AL
8436563850646
Congelado/frozen
REF. 751110AL
8437014510485

8 u.
 1,200 kg.



Cabecero de cerdo Iberico

Iberico Pork Collar

Fresco/fresh
REF. 701133AL
8436563850882

Congelado/frozen
REF. 751133AL
8437014510454

6 u.
 1,100 kg.



Lomo de cerdo Ibérico Adobado

Iberico Marinated Pork Loin

8 u.
 1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 701140AL
8436563850721

Congelado/frozen
REF. 751140AL
8436563851018



Lomo de cerdo Ibérico
Iberico Pork Loin

8 u.
 1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 701118AL
8436563850707

Congelado/frozen
REF. 751118AL
8437002666521

¿conoces nuestras carnes ibéricas?

La gran calidad de los productos Aljomar viene avalada por un exigente Ciclo Controlado de Producción y Elaboración en cada una de las fases: desde la cuidadosa alimentación en nuestras dehesas, hasta su sacrificio en nuestro matadero y posterior fabricación en nuestras instalaciones.



do you know our iberico meats?

The excellent quality of the Aljomar products is ensured by the Vertically Integrated Production process of 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.



Rack de cerdo Ibérico

Iberico Pork
Frenched Rack

3 u.
 1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 701120AL
8436563850752
Congelado/frozen
REF. 751120AL
8437014510010



Secreto de cerdo
Ibérico 1ª

Iberico Pork
Secreto

8 u.
 1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 701109AL
8436563850622
Congelado/frozen
REF. 751109AL
8437002666286

Abanico de
cerdo Ibérico

Iberico Pork Abanico

Fresco/fresh
REF. 701129AL
8436563850844

Congelado/frozen
REF. 751129AL
8437002666378

8 u.
 1,200 kg.



Puntas de Lomo
de cerdo Ibérico

Iberico Pork Boneless
Top Loin

Fresco/fresh
REF. 701108AL
8436563850615
Congelado/frozen
REF. 751108AL
8437002666279

8 u.
 1,200 kg.

Costilla de cerdo
Ibérica con carne

Iberico Pork Spareribs

8 u.
 1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 701125AL
8436563850806
Congelado/frozen
REF. 751125AL
8436563851049



08

TRIBUTO DON ALFONSO

Tributo representa el extraordinario esfuerzo de nuestra familia por conseguir una pieza única, elaborada para los paladares más exigentes.

Tributo represents the extraordinary effort of our family to achieve a unique piece, made for the most demanding palates.





sin
gluten

adilac
Asociación de intolerantes
a la lechesa España

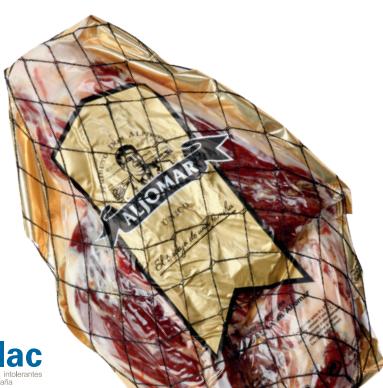
Jamón Tributo
Don Alfonso | REF. 803000TR
8437002666927
Ham Tributo
Don Alfonso | 1 u.
| 7 -9 kg.



sin
gluten

adilac
Asociación de intolerantes
a la lechesa España

Paleta Tributo
Don Alfonso | REF. 853000TR
8437002666934
Pork Shoulder
Tributo Don Alfonso | 1 u.
| 4-6 kg.



sin
gluten

adilac
Asociación de intolerantes
a la lechesa España

Centro Jamón
Tributo Don Alfonso | REF. 830301TR
8437002666989
Pork Ham Boneless
Tributo Don Alfonso | 2 u.
| 3-5 kg.



sin
gluten

adilac
Asociación de intolerantes
a la lechesa España

Centro de Paleta
Tributo Don Alfonso | REF. 835300TR
8437002666996
Pork Shoulder Boneless
Tributo Don Alfonso | 4 u.
| 2-3 kg.

Lo mejor que sabemos hacer

what we do best



sin
gluten

Lomo Tributo
Don Alfonso
Cured Loin
Tributo Don Alfonso

REF. 853310TR
8437002666965
6 u.
1,200 kg.



sin
gluten

Morcón Extra
Tributo Don Alfonso
Morcon Extra
Tributo Don Alfonso

REF. 840106TR
8437002666972
6 u.
1,200 kg.



sin
gluten

Chorizo Tributo
Don Alfonso
Chorizo Tributo
Don Alfonso

REF. 840040TR
8437002666941
6 u.
1,200 kg.



sin
gluten

Salchichón Tributo
Don Alfonso
Salchichon Tributo
Don Alfonso

REF. 841040TR
8437002666958
6 u.
1,200 kg.



el saber hacer de Don Alfonso

Todo el extraordinario saber hacer de Don Alfonso se centra en esta nueva marca, donde cada detalle es minuciosamente cuidado, pensando en los más selectos paladares.

Desde sus raíces mantiene intacta la forma artesanal de elaborar sus productos, que proceden de cerdos seleccionados que pasan toda su vida alimentándose de los recursos naturales que ofrecen la naturaleza, en el mejor ecosistema posible, y, por supuesto, de la mejor alimentación.

Tributo Don Alfonso es un homenaje a una tradición familiar que permanece viva después de más de 50 años.

Don Alfonso's expertise

The extraordinary know-how of Don Alfonso is channeled into this new line, with meticulous attention to detail that satisfies the most demanding palate. True to his roots, Don Alfonso maintains the artisanal tradition of developing this product, pigs who feed on the natural products of the environment, in the best possible eco-system. Tributo Don Alfonso pays homage to a family tradition that remains alive after more than 50 years.

09

SELECCIÓN MARTÍN BERASATEGUI

Presente y futuro del Ibérico





**Estuche sobre jamon de cebo de campo
iberico 50 / 75% raza iberica corte a cuchillo**

25 sobres jamon de cebo de campo iberico
50 / 75 % raza iberica corte a cuchillo
1 sobre picadillo
1 bandeja de huesos
1 bandeja de tocino

Box pack natural foraging iberico ham

50 / 75% iberico breed knife cut
25 packs natural foraging iberico ham
50 / 75 % iberico breed knife cut
1 pouch pork bits
1 tray of bones
1 tray of pork fat

REF. 870021AL
8436563853944

1 u.
3 kg.

no lactosa adilac Asociación de productores a la lactosa España



**Estuche paleta de cebo ibérica
50% raza ibérica - loncheadas.**

32 sobres paleta de cebo ibérica
50% raza ibérica
1 bandeja de huesos

**Packet: cereal-fed pork shoulder
50% Iberico – sliced**

2 packets cereal-fed pork shoulder
50% Iberico,
1 tray of bones

REF. 870022AL
8436563853975

1 u.
3 kg.

no lactosa adilac Asociación de productores a la lactosa España

sin gluten

Box plate acorn fed

100% iberico ham knife cut
25 packs acorn fed 100% iberico ham
knife cut
1 pouch pork bits
1 tray of bones
1 tray of pork fat



Libro gran selección campaña

1/2 lomo de cebo de campo ibérico 50% raza ibérica. (aprox. 600g.)
1/2 chorizo ibérico extra bellota campaña (aprox. 600 g.)
1/2 salchichón ibérico extra bellota campaña (aprox. 600 g.)
1 Caja especial regalo

Acorn Fed season selection

1/2 Naural Range Feed 50% iberico Breed Cured Loin (approx. 600g.)
1/2 Acorn-Fed Iberico Chorizo Extra Campaña (approx. 600 g.)
1/2 Acorn-Fed Iberico Salchichon Extra Campaña (approx. 600 g.)
1 special gift box

REF. 870008AL

8437002666774

1 u.

1,5 kg.



**1/2 pieza chorizo ibérico extra bellota campaña + Estuche M.B.
½ piece chorizo iberico extra acorn fed + special gift box**

REF. 870012AL
8436563853067

**1/2 pieza salchichón ibérico extra bellota campaña + Estuche M.B.
½ piece salchichon iberico extra acorn fed + special gift box**

REF. 870013AL
8436563853074



**1/2 pieza lomo ALJOMAR + Estuche M.B.
½ piece loin ALJOMAR + special gift box**

REF. 870014AL
8436563853081

**1/2 pieza lomo de cebo de campo ibérico 50% raza ibérica + Estuche M.B.
½ piece natural range feed 50% iberico loin + special gift box**

REF. 870015AL
8436563853098

Presentación especial regalo

Jamón de Bellota 100% Ibérico
Jamón de Bellota Ibérico 75% Raza Ibérica
Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica
Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

Special gift box

Acorn-Fed 100% Iberico Pork ham
Acorn-Fed Iberico Pork ham 75% Iberico Breed
Iberico Pork ham Natural Range Feed 50% Iberico Breed
Cereal-Fed Iberico Pork ham 50% Iberico Breed



I pieza lomito ibérico
+ Estuche M.B.
I piece cured iberico presa
+ special gi ft box

REF. 870016AL
8436563853104



Estuche chorizo
ibérico extra
casero
Chorizo iberico
extra homestyle in
special gi ft box

REF. 840114AL
8436563851391



Estuche salchichón
iberico extra casero
Salchichón iberico
extra homestyle
in special gi ft box

REF. 841114AL
8436563851407



Jamón de Bellota 100%
Ibérico corte a cuchillo
Acorn-Fed 100% Iberico
Pork Ham Handcut

REF. 813342AL
8436563852350
 15 u.
 0,050 kg.

 adilac
Asociación de Interesados
a la Lactosa España

 sin
gluten



Jamón de Bellota 100%
Ibérico corte a cuchillo
Acorn-Fed 100% Iberico
Pork Ham Handcut

REF. 813341AL
8437002666811
 15 u.
 0,100 kg.

 adilac
Asociación de Interesados
a la Lactosa España

 sin
gluten



Estuche 5 platos de jamon bellota
100% iberico corte a cuchillo
Packet: 5 plates of Acorn-fed ham
100% Iberico, hand-carved

REF. 870024AL
8436563855177
 15 u.
 0,100 kg.

 adilac
Asociación de Interesados
a la Lactosa España

 sin
gluten



Estuche 5 sobres de jamon
bellota 100% Ibérico corte a cuchillo
5 packets of Acorn-fed ham
100% Iberico, hand-carved

REF. 870025AL
8436563855184
 15 u.
 0,100 kg.



Estuche 5 sobres de jamon de cebo de campo
iberico 75% raza iberica corte a cuchillo
5 packets cereal-fed , free-range ham
75% Iberico, hand-carved

REF. 870026AL
8436563855191
 15 u.
 0,100 kg.

10

MUNDO ALJOMAR » ALJOMAR WORLD



Delantal Apron
REF. MA 010

Recetario Aljomar
Aljomar recipe book
REF. MA 001

Cuchillo jamonero y afilador
Knife and sharpener
REF. MA 011

Camisa de cocinero Berasategi
Berasategi chef shirt
REF. MA 005



Camisa de cortador de jamón
Ham cutter shirt

REF. MA 006
REF. MA 007



Mandil de cortador
Cutter apron

REF. MA 008
REF. MA 009



Tabla Afinox
Afinox table



Jamonero de madera
Wooden ham holder



REF. MA 004

Pinza jamonera
Ham tongs

REF. MA 012



REF. MA 002
Metal ham holder

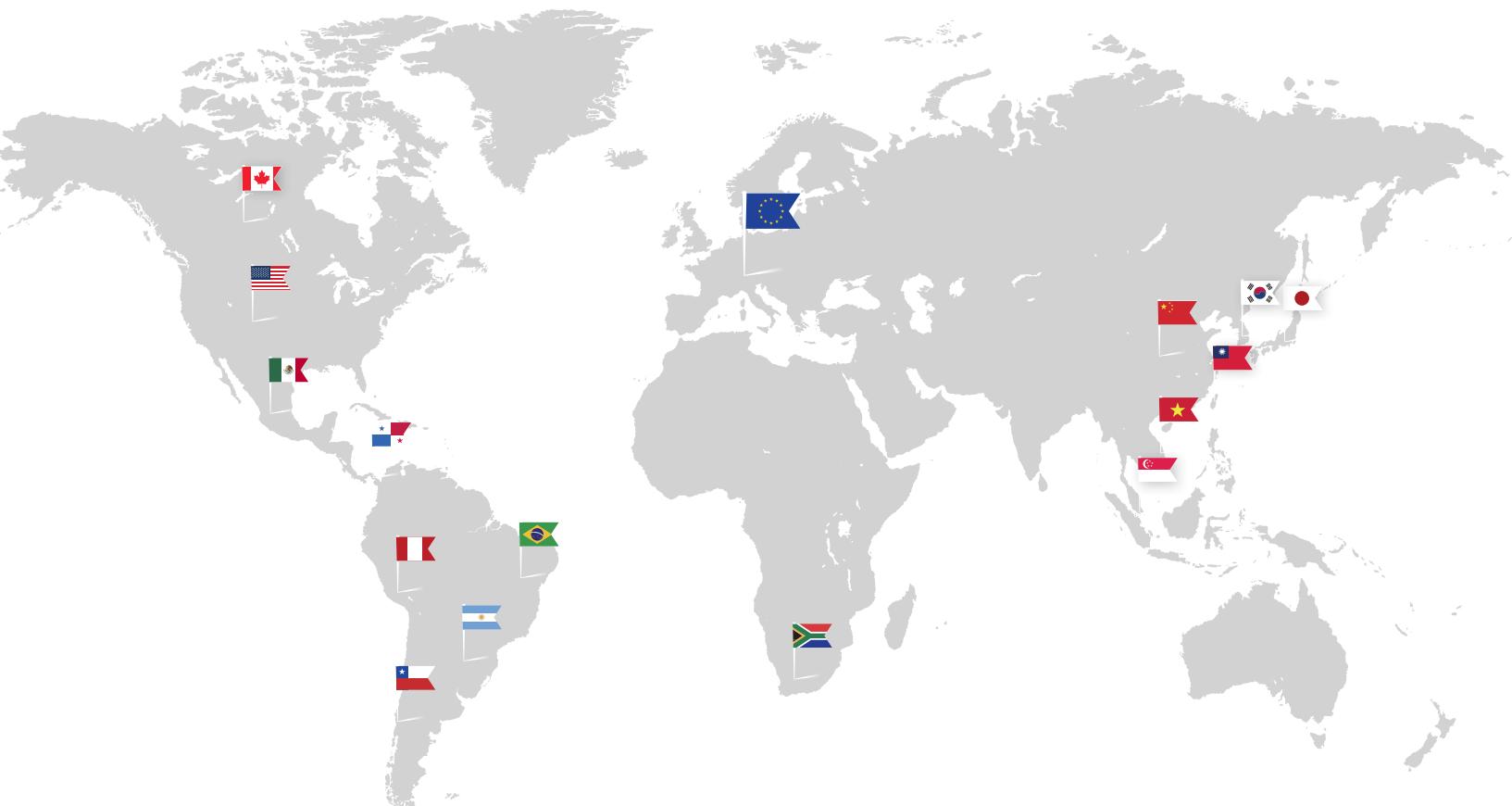


Estuche para cuchillos
Knife case

REF. MA 009

certified to export to

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



ALJOMAR

El trabajo de una familia

C/ Rio Duero, s/n. • 37770 Guijuelo - Salamanca (SPAIN)
Tel. + 34 923 580 190 • e-mail: jamones@aljomar.es



WWW.ALJOMAR.ES