

Catálogo General de Productos
General Product Catalogue



El trabajo de una familia

Bienvenido
a la cuna del sabor



Martín Berasategui.



Martín Berasategui
(12 estrellas Michelin)
Embajador de Aljomar
Aljomar Brand Ambassador

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.



ISO 22000
Seguridad Alimentaria



adilac
Asociación de intolerantes
a la lactosa España



Eco
Productos ecológicos

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.



2001 La industria del ibérico

Incorporación a IBERAICE, la asociación que aglutina 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.

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.

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 developing 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 mara 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. On this 25th Anniversary celebration, 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, 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

CERDOS 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

Proporciona 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 elaboración.

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).

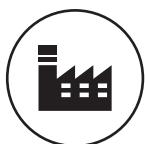
The origin of flavour

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. El legado

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. The legacy.*

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. 90010
8437002666019
50/100 u.
de 6 - 9,5 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. 90020
8437002666026
50/100 u.
7 - 9,50 kg

 adilac
Asociación de intolerantes
a la lactosa España

sin
gluten



Nuevo producto

Tu jamón cortado a cuchillo en un elegante packaging, listo para consumir o regalar. Contiene platos o sobres de jamón cortado a cuchillo, picadillo; huesos y tocino).

Pack especial
Selección Martín Berasategui.



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

REF. 90040
8436563852138
50/100 u.
7 - 9,50 kg.

adilac
Asociación de Interesados a la Ibericos España

sin
gluten



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

REF. 90035
8437002666040
50/100 u.
7 - 9,50 kg.

adilac
Asociación de Interesados a la Ibericos España

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.



 **adilac**
Asociación de intolerantes
a la lactosa España

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

REF. 95010
8437002666088

 50/100 u.
 4 - 6 kg.

sin
glutén



 **adilac**
Asociación de intolerantes
a la lactosa España

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

REF. 95020
8437002666095

 50/100 u.
 4 - 6 kg.

sin
glutén

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. 95040
8436563852145
50/100 u.
4 - 6 kg.



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

REF. 95035
8437002666118
50/100 u.
4 - 6 kg.



03

EMBUTIDOS » IBERICOS CHARCUTERIE

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

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



calidad
insuperable



unsuperpassed
quality



sin
gluten

Chorizo Ibérico Extra
Salchichón Ibérico Extra

Iberico Chorizo Extra
Iberico Salchichon Extra

REF. 46150 - 8436563851476

REF. 46030 - 8436563851483

6/8 u.

1,200 kg.



Chorizo Vela Ibérico Extra
Salchichón Ibérico Extra Vela

Iberico Chorizo Extra Vela
Iberico Salchichon Extra Vela

REF. 40060 - 8437002666583

REF. 40070 - 8437002666590

12 u.
 0,700 kg.

sin
gluten



Morcón
Ibérico Extra
Iberico
Morcon Extra

REF. 40040
8437002666262

6/8 u.
 1,000 kg.

sin
gluten



Chorizo Ibérico
Extra Casero
Iberico Chorizo
Extra Homestyle

REF. 46180
8436563851452

15 u.
 0,400 kg.

sin
gluten



Salchichón Ibérico
Extra Casero
Iberico Salchichon
Extra Homestyle

REF. 46190
8436563851469

15 u.
 0,400 kg.

sin
gluten



Longaniza Ibérica Extra
Iberico Longaniza Extra

REF. 40080
8437002666309

16 u.
 0,400 kg.

sin
gluten



Longaniza Ibérica Picante
Iberico Longaniza Spicy

REF. 40110
8437002666330

16 u.
 0,400 kg.

sin
gluten

04

ENVASADOS AL VACÍO » VACUUM PACKED

En nuestras instalaciones se mezcla tradición e innovación. Nuestro departamento de Calidad apuesta por la innovación permanente.

Tradition meets innovation in our facilities. Our Quality Control department is committed to continuous innovation.

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

REF. 50020
8437002666408
6/8 u.
1,200 kg.



sin
gluten

Lomo de
Bellota Ibérico 75%
Raza Ibérica
Acorn-Fed
75% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 50030
8437002666392
6/8 u.
1,200 kg.



sin
gluten

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

REF. 50080
8436563852206
6/8 u.
1,200 kg.



sin
gluten

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

REF. 50040
8437014510409
6/8 u.
1,200 kg.



sin
gluten

Lomito Ibérico de
Bellota
Acorn-Fed
Iberico Cured
Loin

REF. 50050
8437002666422
20 u.
0,400 kg.

sin
gluten

Lomito Ibérico
Acorn-Fed
Iberico

REF. 50051
8436563852435
20 u.
0,400 kg.



sin
gluten

innovación

al servicio del sabor



innovation

at the service of taste



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

REF. 45130
8437002666354
6/8 u.
1,200 kg.



**Morcón Ibérico
Extra
Iberico Morcon
Extra**

REF. 45040
8437014510935
6/8 u.
1 kg.



**Chorizo ibérico
Extra Casero
Iberico Chorizo
Extra Homestyle**

REF. 46182
8436563851391
14 u.
0,400 kg.



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

REF. 45200
8437002666781
6/8 u.
1,200 kg.



**Salchichón ibérico
Extra Casero
Iberico Salchichon
Extra Homestyle**

REF. 46192
8436563851407
14 u.
0,400 kg.



Longaniza Ibérica Extra
REF. 45082
8437014510973
 14 u.
 0,400 kg.



Longaniza Ibérica Extra Picante
REF. 45112
8437014510980
 14 u.
 0,400 kg.

exquisitos

Los embutidos de Aljomar son productos de gran exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores cames, 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.



Guigelito Ibérico Extra
Iberico Guijuelito Extra
REF. 45092
8437002666316
 20 u.
 2x 0,125 kg.



Tocino Ibérico Salado
REF. 65010
8437002666446
 3 u.
 2/4 kg.



Panceta Ibérica Salada
Iberico Pork Belly
REF. 65020
8437002666453
 3 u.
 2/4 kg.

centros de jamón y paleta deshuesado

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.

boneless centre cut ham and pork shoulder

Our centre cut ham and pork shoulders are lactose and gluten free, making them suitable for people with coeliac disease or lactose intolerance.



alto rendimiento

Nuestros centros de jamón deshuesados están limpios y moldeados lo que permite una 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.



adilac
Asociación de intolerantes
a la lactosa España

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

REF. 30000
8437002666156

2 u.
3-5 kg.

sin
gluten



adilac
Asociación de intolerantes
a la lactosa España

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

REF. 30050
8436563851780

2 u.
3-5 kg.

sin
gluten



adilac
Asociación de intolerantes
a la lactosa España

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. 30040
8436563851490

2 u.
3-5 kg.

sin
gluten



adilac
Asociación de intolerantes
a la lactosa España

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

REF. 30020
8437014510041

2 u.
3-5 kg.

sin
gluten

sin
hueso
~~~~~  
boneless



adilac  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

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

REF. 30090  
8437002666613  
 4 u.  
 2-3 kg.

sin  
gluten



adilac  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

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

REF. 30080  
8436563851674  
 4 u.  
 2-3 kg.

sin  
gluten



adilac  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

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

REF. 30140  
8436563851506  
 4 u.  
 2-3 kg.

sin  
gluten



adilac  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

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

REF. 30110  
8437014510058  
 4 u.  
 2-3 kg.

sin  
gluten

05

# 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. 40320  
8437002666811  
15 u.  
0,100 kg.



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

REF. 40321  
8436563852350  
15 u.  
0,050 kg.



sin  
gluten

**adilac**  
Asociación de intolerantes  
a la leches España

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

REF. 40300  
8437002666132  
15 u.  
0,100 kg.

sin  
gluten

**adilac**  
Asociación de intolerantes  
a la leches España

Jamón de Cebo de Campo Ibérico  
75% raza Ibérica Corte a Cuchillo  
Iberico Pork Ham Natural Range Feed  
75% Ibérico Breed Handcut

REF. 40310  
8437002666149  
15 u.  
0,100 kg.



cortado a cuchillo  
por maestros jamoneros

hand carved by ham masters



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

REF. 40250  
8437002666798  
16 u.  
0,100 kg.

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

REF. 40260  
8437002666842  
16 u.  
0,100 kg.



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

REF. 40270  
8437002666873  
16 u.  
0,100 kg.

sin  
gluten

Chorizo Ibérico  
Sliced Iberico  
Chorizo

REF. 40280  
8437002666859  
16 u.  
0,100 kg.

sin  
gluten

Salchichón Ibérico  
Sliced Iberico  
Salchichon

REF. 40290  
8437002666866  
16 u.  
0,100 kg.

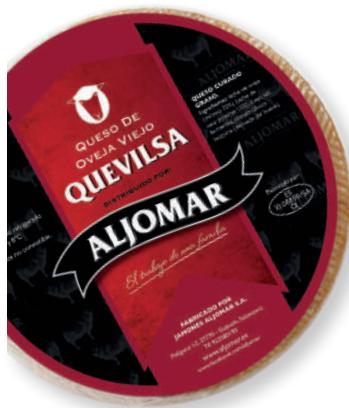
sin  
gluten

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

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

REF. 80001  
8437002666576

2 u.  
 3 kg



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

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

REF. 80000  
8437002666569

2 u.  
 3 kg



06

# 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. 70120  
8436563850813  
Congelado/frozen  
REF. 75120  
8437002666620

**Presa de cerdo Ibérica**  
**Iberico Pork Presa**

Fresco/fresh  
REF. 70080  
8436563850769  
Congelado/frozen  
REF. 75080  
8437002666538  
 8 u.  
 1,200 kg.



**Secreto de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork Secreto**

8 u.  
 1,200 kg.

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



**Solomillo de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork Tenderloin**

8 u.  
 1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70020  
8436563850561  
Congelado/frozen  
REF. 75020  
8437002666484

**Lágrimas de cerdo Ibéricas**  
**Iberico Pork Finger Ribs**

Fresco/fresh  
REF. 70037  
8436563850646  
Congelado/frozen  
REF. 75037  
8437014510485

8 u.  
 1,200 kg.



**Cabecero de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork Collar**

Fresco/fresh  
REF. 70180  
8436563850882

Congelado/frozen  
REF. 75180  
8437014510454

6 u.  
 1,100 kg.



**Lagarto de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork Lagarto**

Fresco/fresh  
REF. 70050  
8436563850660

Congelado/frozen  
REF. 75050  
8437002666293



**Lomo de cerdo Ibérico Adobado**

Fresco/fresh  
REF. 71070  
8436563850721

**Iberico Marinated Pork Loin**

Congelado/frozen  
REF. 751070  
8436563851018

8 u.  
 1,200 kg.



**Lomo de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork Loin**

Fresco/fresh  
REF. 70070  
8436563850707

Congelado/frozen  
REF. 75070  
8437002666521

8 u.  
 1,200 kg.

# ¿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. 70072  
8436563850752

Congelado/frozen  
REF. 75072  
8437014510010

Abanico de  
cerdo Ibérico

Iberico Pork Abanico

Fresco/fresh  
REF. 70140  
8436563850844

Congelado/frozen  
REF. 75140  
8437002666378

8 u.  
 1,200 kg.



Secreto de cerdo  
Ibérico 1ª

Iberico Pork  
Secreto

8 u.  
 1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70035  
8436563850622

Congelado/frozen  
REF. 75035  
8437002666286



Puntas de Lomo de cerdo  
Ibérico

Iberico Pork Boneless  
Top Loin

8 u.  
 1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70034  
8436563850615

Congelado/frozen  
REF. 75034  
8437002666279

Costilla de cerdo Ibérica  
con carne

Iberico Pork Spareribs

8 u.  
 1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70111  
8436563850806

Congelado/frozen  
REF. 75111  
8436563851049



07

# 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.



*El trabajo de una familia*





sin  
gluten

 **adilac**  
Asociación de Interesados  
a la leches España

|                              |                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jamón Tributo<br>Don Alfonso | REF. 90015<br>8437002666927                                                                                                                                                               |
| Ham Tributo<br>Don Alfonso   |  1 u.<br> 7 - 9 kg. |



sin  
gluten

 **adilac**  
Asociación de Interesados  
a la leches España

|                                      |                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paleta Tributo<br>Don Alfonso        | REF. 95015<br>8437002666934                                                                                                                                                                   |
| Pork Shoulder<br>Tributo Don Alfonso |  1 u.<br> 4 - 6 kg. |



sin  
gluten

 **adilac**  
Asociación de Interesados  
a la leches España

|                                          |                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Centro Jamón<br>Tributo Don Alfonso      | REF. 30005<br>8437002666989                                                                                                                                                               |
| Pork Ham Boneless<br>Tributo Don Alfonso |  2 u.<br> 3 - 5 kg. |



sin  
gluten

 **adilac**  
Asociación de Interesados  
a la leches España

|                                               |                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Centro de Paleta<br>Tributo Don Alfonso       | REF. 30095<br>8437002666996                                                                                                                                                                   |
| Pork Shoulder Boneless<br>Tributo Don Alfonso |  4 u.<br> 2 - 3 kg. |

# Lo mejor que sabemos hacer

*what we do best*



sin  
gluten

Lomo Tributo  
Don Alfonso  
Cured Loin  
Tributo Don Alfonso

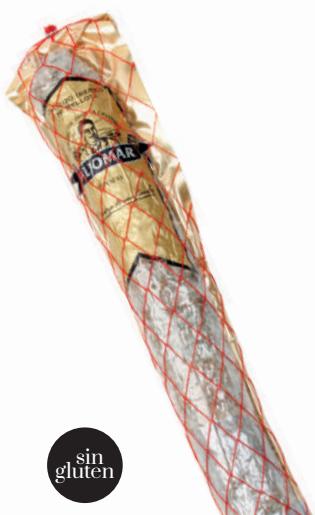
REF. 50035  
8437002666965  
6 u.  
1,200 kg.



sin  
gluten

Morcón Extra  
Tributo Don Alfonso  
Morcon Extra  
Tributo Don Alfonso

REF. 40050  
8437002666972  
6 u.  
1,200 kg.



sin  
gluten

Chorizo Tributo  
Don Alfonso  
Chorizo Tributo  
Don Alfonso

REF. 45135  
8437002666941  
6 u.  
1,200 kg.



sin  
gluten

Salchichón Tributo  
Don Alfonso  
Salchichon Tributo  
Don Alfonso

REF. 45205  
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.

08

# SELECCIÓN MARTÍN BERASATEGUI

Presente y futuro del Ibérico



Martín Berasategui .



**Estuche sobre jamón de cebo de campo ibérico  
50 / 75% raza ibérica corte a cuchillo**

25 sobres jamón de cebo de campo ibérico  
50 / 75 % raza ibérica 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. 97026  
8436563853944

1 u.  
3 kg.

**adilac**  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

**Estuche sobre jamón de bellota  
100% ibérico corte a cuchillo**

25 sobres jamón de bellota 100% ibérico corte a cuchillo  
1 bolsa picadillo  
1 bandeja de huesos  
1 bandeja de tocino

**Box pack 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

REF. 97024  
8436563853920

1 u.

3 kg.

**adilac**  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

**sin  
gluten**



**Estuche plato jamón de bellota  
100% ibérico corte a cuchillo**

25 sobres jamón de bellota 100% ibérico corte a cuchillo  
1 bolsa picadillo  
1 bandeja de huesos  
1 bandeja de tocino

REF. 97027  
8436563853975

1 u.

3 kg.

**adilac**  
Asociación de intolerantes  
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

**Estuche sobre jamón de bellota  
100% ibérico corte a cuchillo**

25 sobres jamón de bellota 100% ibérico corte a cuchillo  
1 bolsa picadillo  
1 bandeja de huesos  
1 bandeja de tocino

**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**

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

**Acorn Fed season selection**

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

REF. 97011

8437002666774

1 u.

1,5 kg.

**Libro gran selección casero**

- I Lomito Ibérico (aprox. 300 g.)
- I Chorizo ibérico extra casero (aprox. 400 g.)
- I Salchichón ibérico extra casero (aprox. 400 g.)

I Caja especial regalo

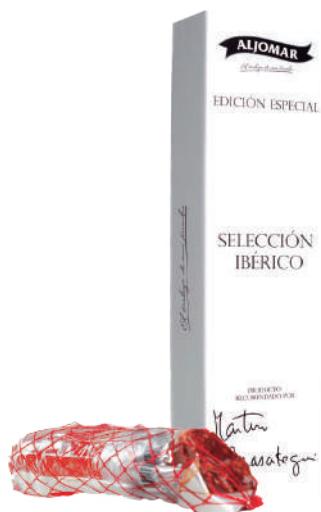
**Homestyle selection in special gift box**

- I Acorn-Fed Iberico Cured Loin (approx. 300 g.)
- I Iberico Chorizo Extra Homestyle (approx. 400 g.)
- I Iberico Salchichon Extra Homestyle (approx. 400 g.)
- I special gift box

REF. 97008  
8437002666668

1 u.

1,2 kg.



- I/2 pieza chorizo ibérico extra bellota campaña + Estuche M.B.

- I/2 piece chorizo iberico extra acorn fed + special gift box

REF. 97016

8436563853067

- I/2 pieza salchichón ibérico extra bellota campaña + Estuche M.B.

- I/2 piece salchichon iberico extra acorn fed + special gift box

REF. 97017  
8436563853074



1/2 pieza lomo ALJOMAR  
+ Estuche M.B.)

REF. 97018  
8436563853081

½ piece loin ALJOMAR + special gift box



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

REF. 97019  
8436563853098



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

REF. 40321  
8436563852350  
15 u.  
0,050 kg.



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

REF. 40320  
8437002666811  
15 u.  
0,100 kg.



1 pieza lomito ibérico  
+ Estuche M.B.

REF. 97020  
8436563853104

1 piece cured iberico presa  
+ special gi ft box



Estuche chorizo ibérico  
extra casero

REF. 46182  
8436563851391

Chorizo iberico extra  
homestyle in special gi ft box



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

REF. 46192  
8436563851407

09

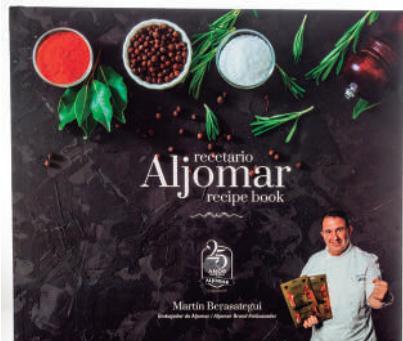
# MUNDO ALJOMAR » ALJOMAR WORLD







Camisa de cortador de jamón | REF. MA 006  
Ham cutter shirt



Recetario Aljomar | REF. MA 001  
Aljomar recipe book



Camisa de cortador de jamón | REF. MA 007  
Ham cutter shirt



Camisa de cocinero Berasategi | REF. MA 005  
Berasategi chef shirt



Mandil de cortador | REF. MA 008  
Cutter apron



Delantal | REF. MA 010  
Apron

Mandil de cortador | REF. MA 009  
Cutter apron





Cuchillo jamonero y afilador  
Knife and sharpener

REF. MA 011



Pinza jamonera  
Ham tongs

REF. MA 012



Tabla Afinox  
Afinox table



Jamonero de madera  
Wooden ham holder



Jamonero de metal  
Metal ham holder

REF. MA 002

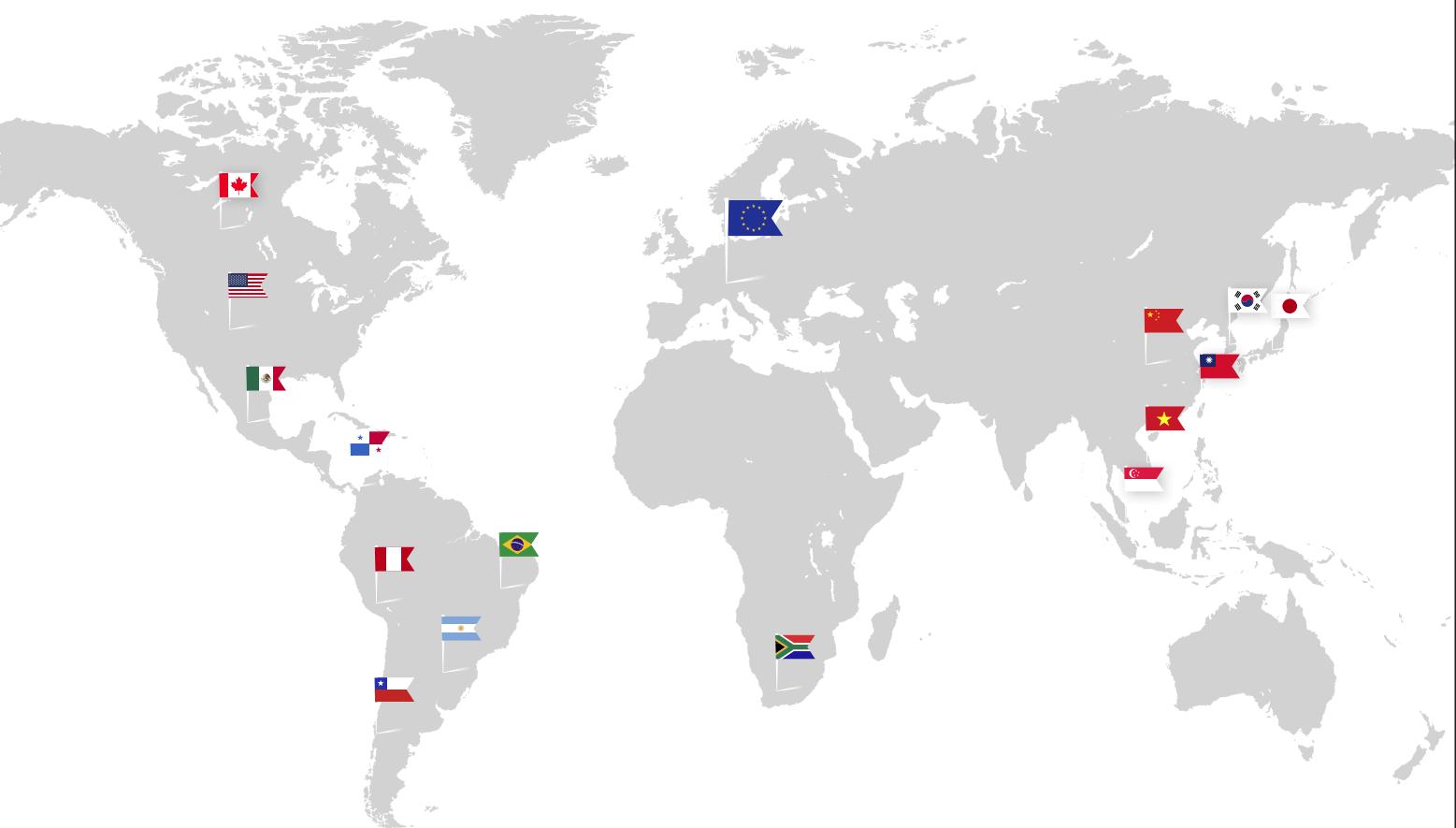


Estuche para cuchillos  
Knife case

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*

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](http://WWW.ALJOMAR.ES)