Catálogo General de Productos
General Product Catalogue

25 AÑOS
SINCE 1992
ALJOMAR
El trabajo de una familia

Martín Berasategui.

Prólogo de Martín Berasategui, embajador de marca de Aljomar
Foreword by Martín Berasategui, Aljomar brand ambassador

HISTORIA

Porque 25 años no es nada, sino el principio de todo...

HISTORY

Because 25 years is just the beginning...

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... 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 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.

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)

2011
Consolidación nacional

Aljomar consolida su mercado nacional y tiene presencia en más de 25 países.

National consolidation

Aljomar consolidates its national market and boasts a presence in more than 25 countries.

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. Fábrica propia de piensos naturales. 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.

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.

2018
25 aniversario

Aljomar celebra su 25 aniversario, con el chef Martín Berasategui (8 estrellas michelin) como embajador de la marca.

25th Anniversary

Aljomar celebrates its 25 anniversary with Chef Martin Berasategui (8 Michelin stars) taking on the role of brand ambassador.

El sueño de Alfonso y Mª Carmen

Hace 25 años, Don Alfonso Sánchez y su mujer Mª Carmen decidieron escribir su propio sueño. Así nacía en Guijuelo la marca Aljomar, fruto de la constancia, el esfuerzo y el trabajo de una familia. Hoy la marca Aljomar es sinónimo de calidad y tradición, y aúna a la perfección artesanía con innovación. Sólo así es posible mantener intacto el sabor y poderlo compartir con los paladares más exigentes de más de 30 países.

Alfonso and Maria Carmen: A shared dream

25 years ago, Don Alfonso Sanchez and his wife Maria Carmen decided to make their own dream come true. And so they founded the Aljomar brand in Guijuelo, the fruit of the perseverance, effort and work of one family. Today, the Aljomar brand is synonymous with quality and tradition, perfectly combining craftsmanship with innovation. Only in this way is it possible to maintain the flavour which is to be shared with the most demanding palates in more than 30 countries.

25 AÑOS SINCE 1992 ALJOMAR *El trabajo de una familia*

25 AÑOS SINCE 1992 ALJOMAR *El trabajo de una familia*

Porque 25 años no es nada, sino el principio de todo.

Because 25 years is just the beginning.

Porque lo mejor está por llegar

The best is yet to come

Chef
Martín Berasategui

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.

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. **Coincidiendo con su 25 aniversario,** me uno 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 este su 25 aniversario, sino por lo que vamos a ser capaces de hacer a partir de ahora. **Porque lo mejor está por llegar.**

Martín Berasategui.

8 estrellas Michelín

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, 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.**

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.

02

EXPLOTACIÓN » FARM VERA VIEJA

El origen del sabor

FINCA LAS CUMBRES. 3.500 madres ibéricas. Cerdo en extensivo (certificado). Central selectivo de alimentación y genética. Fábrica de cereales naturales (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)

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.

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.

04

PLANTA DE PRODUCCIÓN » JAMONES ALJOMAR

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

Está situada en el Polígono I.2 de 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 the I.2 Industrial Park 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

50.000
cerdos anuales
50.000 pigs annually

18.000
metros cuadrados
square metres

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.
7 - 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. 90020
8437002666026
50/100 u.
7 - 9,50 kg.

adilac
Asociación de intolerantes a la lactosa España

sin gluten

Jamón de Cebo de Campo Ibérico 75% Raza Ibérica

Iberico Pork Ham Natural Range Feed 75% Iberico Breed

REF. 90030
8437002666033
50/100 u.
7 - 9,50 kg.

adilac
Asociación de intolerantes a la lactosa 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 intolerantes a la lactosa 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.

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%.

no lactosa adilac Asociación de intolerantes a la lactosa España

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.

adilac

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

REF. 95010
8437002666088
50/100 u.
4 - 6 kg.

sin gluten

adilac

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 gluten

adilac

Paleta de Cebo de Campo Ibérica 75% Raza Ibérica
Iberico Pork Shoulder Natural Range Feed 75% Iberico Breed

REF. 95030
8437002666101
50/100 u.
4 - 6 kg.

sin gluten

adilac

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

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

sin gluten

03 | 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.

calidad
insuperable

unsurpassed
quality

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.

Morcón Ibérico Extra
Iberico Morcon Extra

REF. 40040
8437002666262
6/8 u.
1,000 kg.

Chorizo Ibérico Extra Casero
Iberico Chorizo Extra Homestyle

REF. 46180
8436563851452
15 u.
0,400 kg.

Salchichón Ibérico Extra Casero
Iberico Salchichon Extra Homestyle

REF. 46190
8436563851469
15 u.
0,400 kg.

Longaniza Ibérica Extra
Iberico Longaniza Extra

REF. 40080
8437002666309
16 u.
0,400 kg.

Longaniza Ibérica Picante
Iberico Longaniza Spicy

REF. 40110
8437002666330
16 u.
0,400 kg.

04 | ENVASADOS AL VACIO » 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.

innovación
al servicio del sabor

innovation
at the service of taste

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 75% Raza Ibérica
Natural Range Feed 75% Iberico Breed Cured Loin

REF. 50070
8437002666743
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.

Lomito Ibérico de Bellota
Acorn-Fed Iberico Cured Loin

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

sin gluten

Morcón Ibérico Extra
Iberico Morcon Extra

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

elaborado con presa

sin gluten

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

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

sin gluten

Chorizo Ibérico Extra Bellota
Acorn-Fed Iberico Chorizo Extra

REF. 45150
8437014510966
6/8 u.
1,200 kg.

sin gluten

Chorizo ibérico Extra Casero
Iberico Chorizo Extra Homestyle

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

elaborado con presa

sin gluten

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

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

sin gluten

Salchichón Ibérico Extra Bellota
Acorn-Fed Iberico Salchichon Extra

REF. 45030
8437014510928
6/8 u.
1,200 kg.

sin gluten

Salchichón ibérico Extra Casero
Iberico Salchichon Extra Homestyle

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

Longaniza Ibérica Extra
Iberico Longaniza Extra

REF. 45082
8437014510973
14 u.
0,400 kg.

Longaniza Ibérica Picante
Iberico Longaniza Spicy

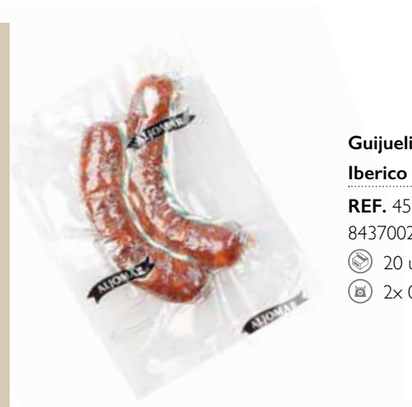
REF. 45112
8437014510980
14 u.
0,400 kg.

exquisitos

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

REF. 45092
8437002666316
20 u.
2x 0,125 kg.

Tocino Ibérico Salado
Iberico Pork Back Fat

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 intorelantes 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 pueden adquirirse en formato bloque, 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.

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

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

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

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

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

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

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. 30140
8436563851506
4 u.
2-3 kg.

sin gluten

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 Ibérico de Bellota Corte a Cuchillo
Acorn-Fed Iberico Pork Ham Handcut

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

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

sin gluten

no lactosa adilac Asociación de productores a la lactosa España

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

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

sin gluten

no lactosa adilac Asociación de productores a la lactosa España

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

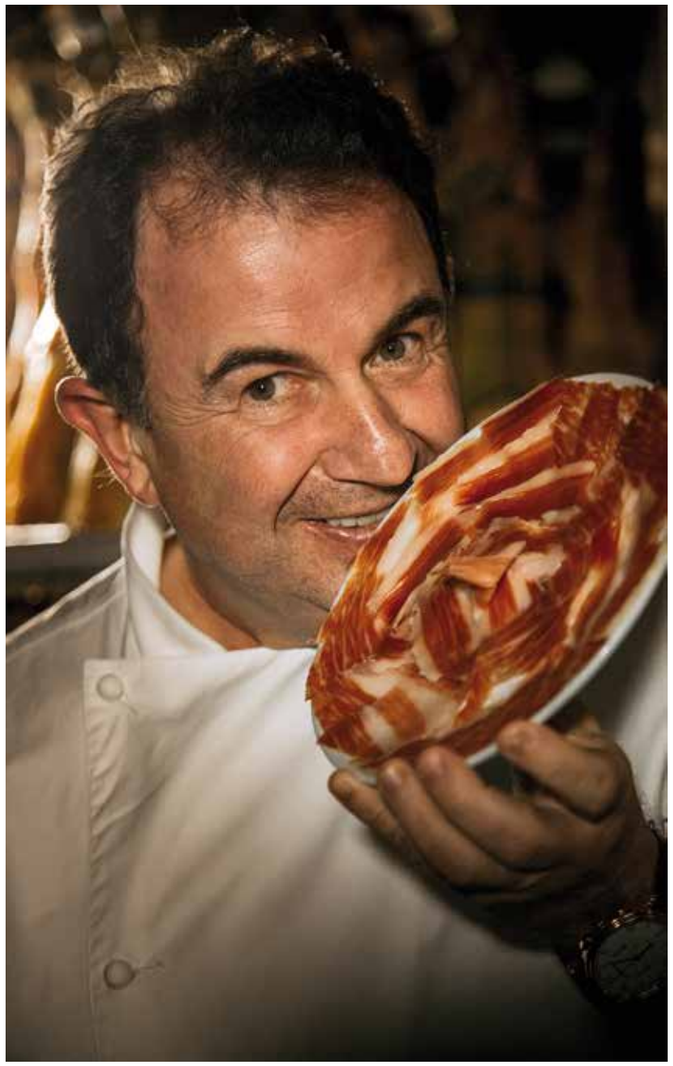
REF. 40280
8437002666859
16 u.
0,100 kg.

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 Iberico

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

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70050
8436563850660

Congelado/frozen
REF. 75050
8437002666293

Lomo de cerdo Ibérico Adobado

Iberico Marinated Pork Loin

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 71070
8436563850721

Congelado/frozen
REF. 751070
8436563851018

Lomo de cerdo Ibérico

Iberico Pork Loin

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70070
8436563850707

Congelado/frozen
REF. 75070
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. 70072
8436563850752

Congelado/frozen
REF. 75072
8437014510010

Secreto de cerdo Ibérico 1ª

Iberico Pork Secreto

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70035
8436563850622

Congelado/frozen
REF. 75035
8437002666286

Costilla de cerdo Ibérica con carne

Iberico Pork Spareribs

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70111
8436563850806

Congelado/frozen
REF. 75111
8436563851049

Abanico de cerdo Ibérico

Iberico Pork Abanico

Fresco/fresh
REF. 70140
8436563850844

Congelado/frozen
REF. 75140
8437002666378

8 u.
1,200 kg.

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

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 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 40 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 40 years.

07 TRIBUTO DON ALFONSO

sin gluten

adilac

Jamón Tributo Don Alfonso
Ham Tributo Don Alfonso

REF. 90015
8437002666927
1 u.
7 -9 kg.

sin gluten

adilac

Paleta Tributo Don Alfonso
Pork Shoulder Tributo Don Alfonso

REF. 95015
8437002666934
1 u.
4-6 kg.

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.

Lo mejor
que sabemos hacer

what we do best

sin gluten

adilac

Centro Jamón Tributo Don Alfonso
Pork Ham Boneless Tributo Don Alfonso

REF. 30005
8437002666989
2 u.
3-5 kg.

sin gluten

adilac

Centro de Paleta Tributo Don Alfonso
Pork Shoulder Boneless Tributo Don Alfonso

REF. 30095
8437002666996
4 u.
2-3 kg.

sin gluten

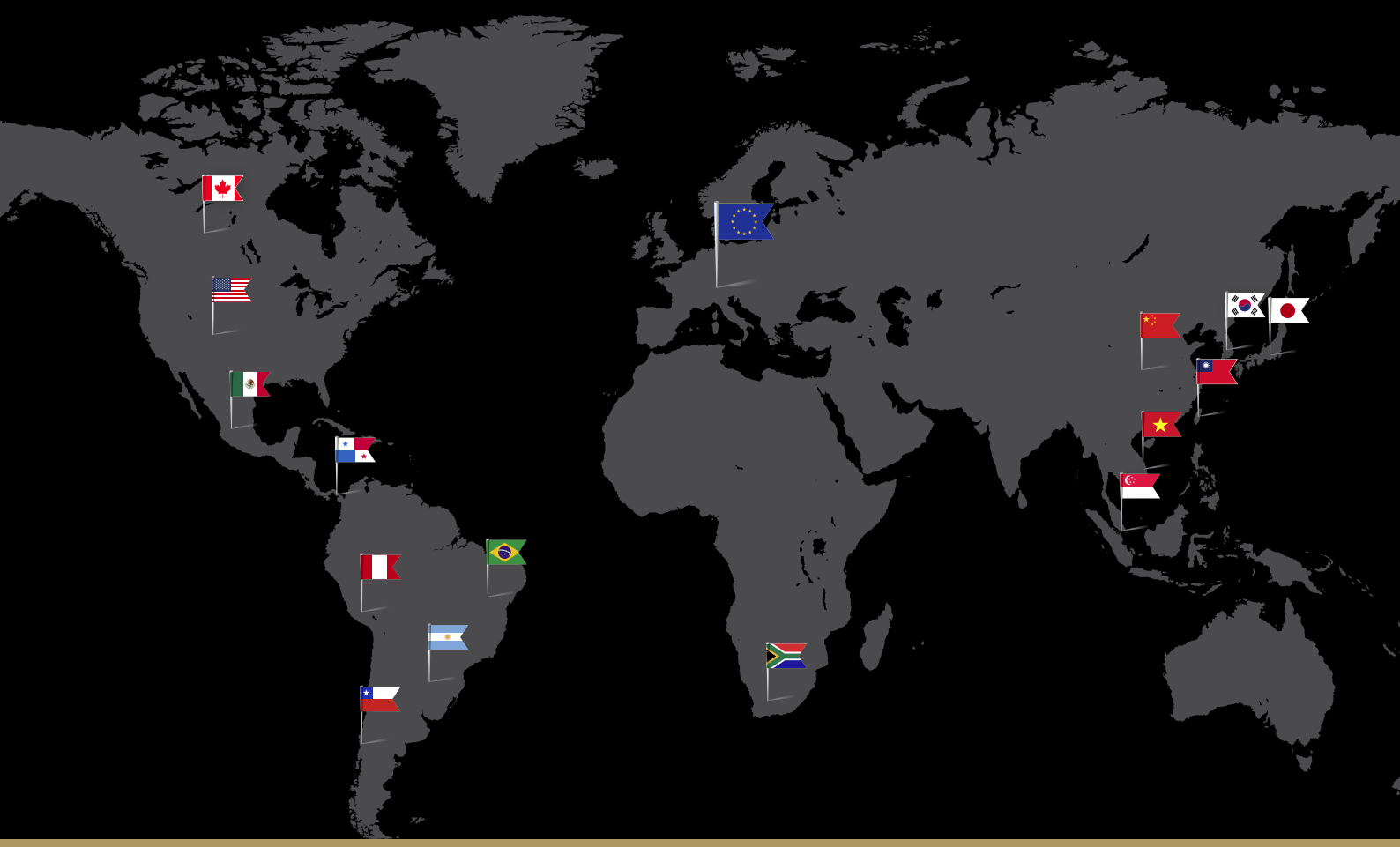
Chorizo Tributo Don Alfonso
Chorizo Tributo Don Alfonso

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.



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

Junta de Castilla y León

Europa impulsa nuestro crecimiento

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

UNIÓN EUROPEA