

Jambon Gourmet
PRODUITS IBÉRIQUES DE QUALITÉ



INDEX

CHARCUTERIE IBÉRIQUE

▶ Jambons et Épaules Ibériques EL COTO DE GALÁN	2
▶ Charcuteries Ibériques EL COTO DE GALÁN	3
▶ Charcuteries Ibériques en tranches SAGA IBÉRICA	4
▶ Jambons et Épaules Ibériques COVAP	5
▶ Charcuteries Ibériques COVAP	6
▶ Charcuteries Ibériques en tranches COVAP	7
▶ Jambons et Épaules Ibériques FLOR SIERRA DE ARACENA	8
▶ Jambons et Épaules Ibériques JUAN PEDRO DOMEQ	9
▶ Charcuteries Ibériques JUAN PEDRO DOMEQ	10
▶ Charcuteries Ibériques en tranches JUAN PEDRO DOMEQ	11
▶ Jambons et Épaules Ibériques 5 JOTAS de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL	12
▶ Charcuteries Ibériques 5 JOTAS de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL	13
▶ Charcuteries Ibériques en tranches 5 JOTAS de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL	14
▶ Jambons et Épaules Ibériques NOBLANZA de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL	15
▶ Charcuteries Ibériques NOBLANZA de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL	16
▶ Charcuteries Ibériques en tranches NOBLANZA de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL	17

CHARCUTERIE "SERRANA"

▶ Jambon "Serrano" JUVILES de CEREZO ORIGEN	18
▶ Jambons et Épaules "Serranos" SIERRA LORA	19
▶ Charcuteries "Serranas" SIERRA LORA	20
▶ Charcuteries "Serranas" en tranches SIERRA LORA	21
▶ Autres Charcuteries "Serranas"	22

FROMAGES

▶ Fromage BOFFARD	23
▶ Fromages COVAP	24
▶ Fromages MUÑOZ MANZANEQUE	25

HUILES ET VINAIGRES

▶ Huiles d'olive vierges extra BORGES	26
▶ Huiles d'olive vierges extra "monovarietales" BORGES	27
▶ Huiles aromatiques de Ferran Adrià BORGES	28
▶ Vinaigres spéciaux BORGES	29
▶ Autres Huiles et Vinaigres	30

FRUITS SECS ET DESSÉCHÉS

▶ Fruits Secs BORGES	31
▶ Fruits Secs PIZARRO "Pata Negra" de BORGES	32
▶ Fruits desséchés BORGES	33

VINS ET CAVAS

▶ Vin L'ARÇ BLANC	34
▶ Vin LA VICALANDA de BODEGAS BILBAÍNAS	35
▶ Vins SCALA DEI	36
▶ Cavas CODORNÍU	37
▶ Vins FAUSTINO	38
▶ Vins et Cavas MAS CANCOLOMÉ	39
▶ Cavas VALLFORMOSA	40
▶ Vins RAIMAT	41

OUTILS ET ACCESSOIRES

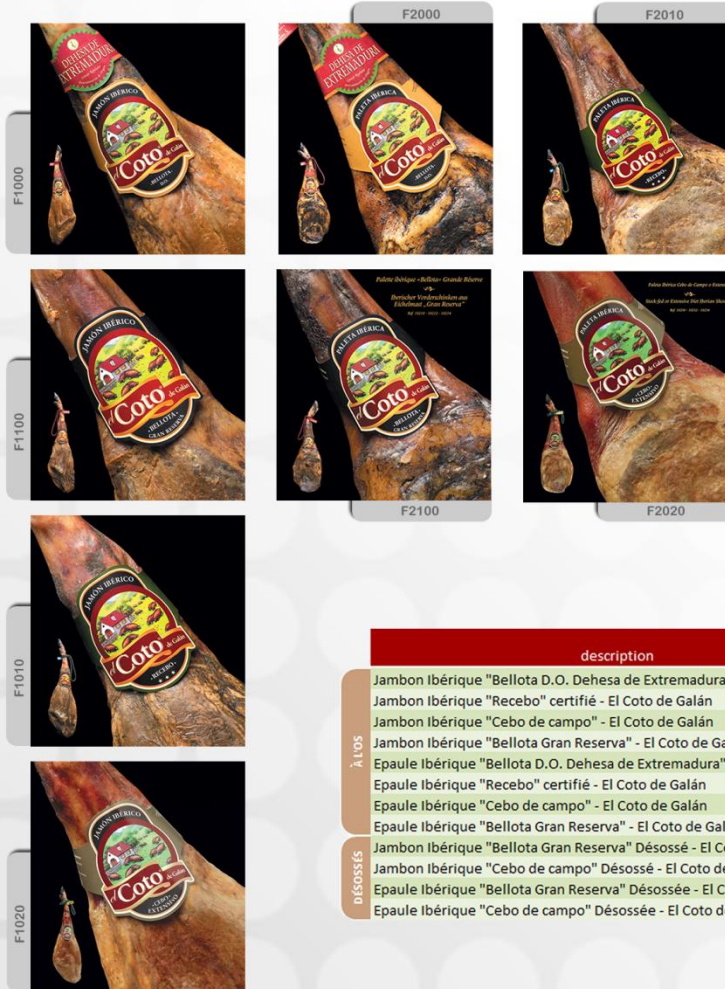
▶ Supports à jambon	42
▶ Tables à jambon	43
▶ Présentoirs	44
▶ Couteaux à jambon et affûteurs	45

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

▶ Conditions générales de vente	46
---------------------------------	----

Jambons et Épaules Ibériques EL COTO DE GALÁN

Avec plus de 25 ans d'expérience, GRUPO GALÁN est une entreprise alliant la tradition et la technologie la plus avancée, pour l'élevage, l'élaboration et la distribution des meilleurs jambons et charcuteries ibériques. Ses porcs vivent en liberté, au sein de la "dehesa" d'Extremadura, peuplée de chênes sur des milliers d'hectares. Dans cette région, l'air pur et sec des montagnes, une alimentation riche en glands ("bellotas") et une sélection rigoureuse de la race font aujourd'hui de ses jambons et charcuteries le luxe le plus naturel.



► **Cycle de traçabilité complet:** En tant qu'éleveurs, fabricants et distributeurs, le produit est suivi depuis l'élevage en liberté jusqu'au point de vente final.

► **Processus de production naturelle:** Élaboration traditionnelle alliée à la technologie la plus avancée. Un produit unique et ancestral au service du monde d'aujourd'hui.

► **Une équipe humaine** avec une grande expérience dans le secteur.

► **Sans conservants artificiels:** seulement jambon ibérique et sel. Cela ralentit la production mais garantit une excellente qualité.



Tous les jambons et épaules de EL COTO DE GALÁN sont aussi disponibles en format désossé.

	description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTÉRISTIQUES			
			min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
À LOS	Jambon Ibérique "Bellota D.O. Dehesa de Extremadura" - El Coto de Galán	F1000	6	9	Bellotas (Glands)	100-75%	22-36	Extremadura (Spain)
	Jambon Ibérique "Recebo" certifié - El Coto de Galán	F1010	6	9	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100-75%	18-32	Extremadura (Spain)
	Jambon Ibérique "Cebo de campo" - El Coto de Galán	F1020	6	9	Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	18-32	Extremadura (Spain)
	Jambon Ibérique "Bellota Gran Reserva" - El Coto de Galán	F1100	6	9	Bellotas (Glands)	100-75%	22-36	Extremadura (Spain)
	Épaule Ibérique "Bellota D.O. Dehesa de Extremadura" - El Coto de Galán	F2000	3,8	6,5	Bellotas (Glands)	100-75%	18-30	Extremadura (Spain)
	Épaule Ibérique "Recebo" certifié - El Coto de Galán	F2010	3,8	6,5	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	75-50%	14-24	Extremadura (Spain)
	Épaule Ibérique "Cebo de campo" - El Coto de Galán	F2020	3,8	6,5	Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	14-24	Extremadura (Spain)
	Épaule Ibérique "Bellota Gran Reserva" - El Coto de Galán	F2100	3,8	6,5	Bellotas (Glands)	100-75%	18-30	Extremadura (Spain)
	Jambon Ibérique "Bellota Gran Reserva" Désossé - El Coto de Galán	F1001	4,45	4,55	Bellotas (Glands)	100-75%	22-36	Extremadura (Spain)
	Jambon Ibérique "Cebo de campo" Désossé - El Coto de Galán	F1021	4,45	4,55	Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	18-32	Extremadura (Spain)
DÉSOSÉS	Épaule Ibérique "Bellota Gran Reserva" Désossée - El Coto de Galán	F2001	2,4	3	Bellotas (Glands)	100-75%	18-30	Extremadura (Spain)
	Épaule Ibérique "Cebo de campo" Désossée - El Coto de Galán	F2021	2,4	3	Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	14-24	Extremadura (Spain)

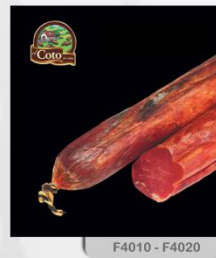
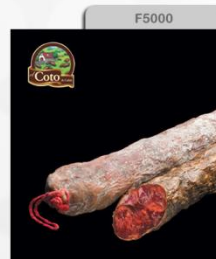
Charcuteries Ibériques EL COTO DE GALÁN

Avec plus de 25 ans d'expérience, GRUPO GALÁN est une entreprise alliant la tradition et la technologie la plus avancée, pour l'élevage, l'élaboration et la distribution des meilleurs jambons et charcuteries ibériques. Ses porcs vivent en liberté, au sein de la "dehesa" d'Extremadura, peuplée de chênes sur des milliers d'hectares. Dans cette région, l'air pur et sec des montagnes, une alimentation riche en glands ("bellotas") et une sélection rigoureuse de la race font aujourd'hui de ses jambons et charcuteries le luxe le plus naturel.



description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		alimentation	CARACTERISTIQUES		
		min. (Kg.)	max. (Kg.)		pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
Petit Filet Mignon Ibérique "Bellota" - El Coto de Galán	F3000	0,35	0,5	Bellotas (Glands)	100-75%	---	Extremadura (Spain)
Échine Ibérique "Bellota" - El Coto de Galán	F4000-2	1	1,3	Bellotas (Glands)	100-75%	3-4	Extremadura (Spain)
Échine Ibérique "Recebo" - El Coto de Galán	F4010-2	1	1,3	Bellotas (Glands) + Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	---	Extremadura (Spain)
Échine Ibérique "Cebo de campo" - El Coto de Galán	F4020-2	1	1,3	Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	---	Extremadura (Spain)
Échine Ibérique "Bellota" (demi-pièce) - El Coto de Galán	F4000-1	0,5	0,6	Bellotas (Glands)	100-75%	3-4	Extremadura (Spain)
Échine Ibérique "Recebo" (demi-pièce) - El Coto de Galán	F4010-1	0,5	0,6	Bellotas (Glands) + Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	---	Extremadura (Spain)
Échine Ibérique "Cebo de campo" (demi-pièce) - El Coto de Galán	F4020-1	0,5	0,6	Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	---	Extremadura (Spain)
Chorizo Ibérique "Bellota cular" - El Coto de Galán	F5000-2	0,8	1	Bellotas (Glands)	---	---	Extremadura (Spain)
Chorizo Ibérique "Bellota cular" (demi-pièce) - El Coto de Galán	F5000-1	0,4	0,6	Bellotas (Glands)	---	---	Extremadura (Spain)
Chorizo Ibérique "Vela" artisanal de 250 g. - El Coto de Galán	F5030	0,25	0,25	---	---	---	Extremadura (Spain)
Saucisson Ibérique "Bellota cular" - El Coto de Galán	F6000-2	0,8	1	Bellotas (Glands)	---	---	Extremadura (Spain)
Saucisson Ibérique "Bellota cular" (demi-pièce) - El Coto de Galán	F6000-1	0,4	0,6	Bellotas (Glands)	---	---	Extremadura (Spain)
Saucisson Ibérique "Vela" artisanal de 250 gr. - El Coto de Galán	F6030	0,25	0,25	---	---	---	Extremadura (Spain)
Saucisson Rouge Ibérique "Bellota" au Paprika (Morcón) - El Coto de Galán	F6100	0,8	1,8	Bellotas (Glands)	---	---	Extremadura (Spain)

Les charcuteries ibériques EL COTO DE GALÁN sont présentées sous vide. Tous les produits de cette catégorie, à exception du petit filet mignon, sont disponibles en pièce entière ou en demi-pièce.



► **Cycle de traçabilité complet:** En tant qu'éleveurs, fabricants et distributeurs, le produit est suivi depuis l'élevage en liberté jusqu'au point de vente final.

► **Processus de production naturelle:** Élaboration traditionnelle alliée à la technologie la plus avancée. Un produit unique et ancestral au service du monde d'aujourd'hui.

► **Une équipe humaine** avec une grande expérience dans le secteur.

► **Sans conservants artificiels:** seulement jambon ibérique et sel. Cela ralentit la production mais garantit une excellente qualité.

Charcuteries Ibériques en tranches SAGA IBÉRICA

SAGA IBÉRICA est la marque sous laquelle le GRUPO GALÁN commercialise ses charcuteries ibériques en tranches. Ses porcs vivent en pleine liberté dans la "dehesa" d'Extremadura avec une alimentation riche en glands ("bellotas").

Nous vous proposons deux qualités pour les produits en tranches SAGA IBÉRICA:

- ▶ Produits issus de porcs ibériques dont la pureté de race varie entre 75% et 100% et alimentés en régime extensif avec des glands et des herbes propres de la "dehesa" en période de "montanera".
- ▶ Produits issus de porcs ibériques dont la pureté de race varie entre 50% et 75% et alimentés en régime extensif avec des fourrages composés de céréales et de légumineuses.



Sachets sous-vide de 100 g environ.
Chaque tranche est séparée par des intercalaires afin d'éviter l'adhérence des tranches entre elles et faciliter leur extraction.

description	REF.	POIDS		CARACTERISTIQUES		
		Kg.	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Barquette de 100 g) - Saga Ibérica	F1002	0,1	Bellotas (Glands)	100-75%	22-36	Extremadura (Spain)
Jambon Ibérique "Cebo de campo" en tranches (Barquette de 100 g) - Saga Ibérica	F1022	0,1	Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	18-32	Extremadura (Spain)
Epaule Ibérique "Bellota" en tranches (Barquette de 100 g) - Saga Ibérica	F2002	0,1	Bellotas (Glands)	100-75%	18-30	Extremadura (Spain)
Epaule Ibérique "Cebo de campo" en tranches (Barquette de 100 g) - Saga Ibérica	F2022	0,1	Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	14-24	Extremadura (Spain)
Échine Ibérique "Bellota" en tranches (Barquette de 100 g) - Saga Ibérica	F4002	0,1	Bellotas (Glands)	100-75%	3-4	Extremadura (Spain)
Échine Ibérique "Cebo de campo" en tranches (Barquette de 100 g) - Saga Ibérica	F4022	0,1	Céréales, Légumineuses et Herbes	75-50%	---	Extremadura (Spain)
Chorizo Ibérique "Bellota cular" en tranches (Barquette de 100 g) - Saga Ibérica	F5002	0,1	Bellotas (Glands)	---	---	Extremadura (Spain)
Saucisson Ibérique "Bellota cular" en tranches (Barquette de 100 g) - Saga Ibérica	F6002	0,1	Bellotas (Glands)	---	---	Extremadura (Spain)



Jambons et Épaules Ibériques COVAP



La Coopérative Andalouse Éleveuse de Bétail de la Vallée de Los Pedroches réunit actuellement 15.000 associés qui commercialisent sous la marque COVAP ses produits ibériques. La Vallée de Los Pedroches est un lieu privilégié pour la croissance des porcs ibériques grâce à l'abondance de glands et par son terrain exceptionnel pour la "montanera".

► **Jambons et épaules ibériques purs de "bellota"**:
 Proviennent de porcs dont les progéniteurs (père et mère) sont de race ibérique. De plus, pendant la phase d'engraissement, le porc a été alimenté exclusivement de glands et herbes des "dehesas".

► **Jambons et épaules ibériques de "bellota"**:
 Proviennent de porcs ibériques de race non pure. Pendant la phase d'engraissement, le porc a été alimenté exclusivement de glands et herbes des "dehesas".



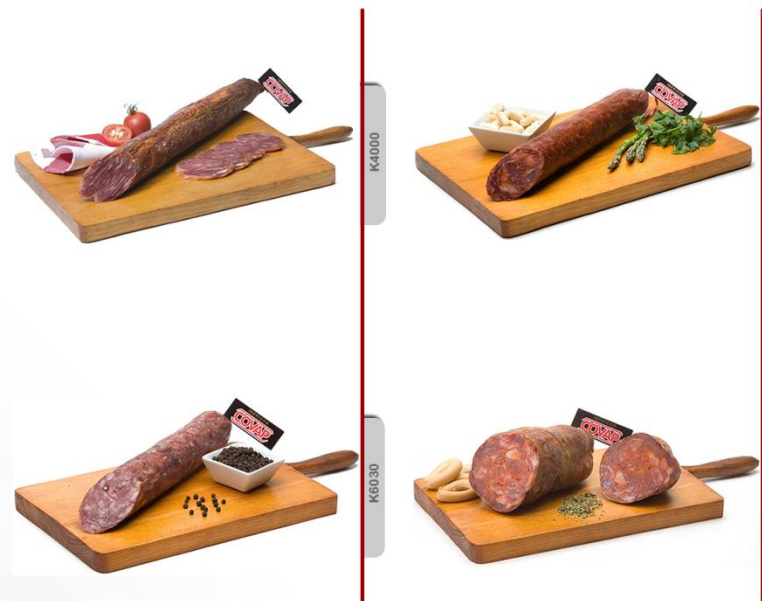
	description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		alimentation	CARACTERISTIQUES		
			min. (Kg.)	max. (Kg.)		pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
A LOS	Jambon Ibérique pur "Bellota" - COVAP	K1000	7	7,5	Bellotas (Glands)	100%	+/- 36	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
	Jambon Ibérique "Recebo" - COVAP	K1010	8	8,5	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100-75%	+/- 30	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
	Épaule Ibérique pure "Bellota" - COVAP	K2000	4	5,5	Bellotas (Glands)	100%	+/- 24	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
	Épaule Ibérique "Recebo" - COVAP	K2010	5	5,5	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100-75%	+/- 20	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)

Charcuteries Ibériques COVAP



La Coopérative Andalouse Éleveuse de Bétail de la Vallée de Los Pedroches réunit actuellement 15.000 associés qui commercialisent sous la marque COVAP ses produits ibériques. La Vallée de Los Pedroches est un lieu privilégié pour la croissance des porcs ibériques grâce à l'abondance de glands et par son terrain exceptionnel pour la "montanera".

- ▶ Les charcuteries COVAP sont présentées sous-vide.
- ▶ L'échine ibérique "Alta Expresión" (Haute Expression) est présentée dans un étui de luxe.



description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES			
		min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
Échine Ibérique "Bellota" "Alta Expresión" (présentée dans un étui) - COVAP	K4000	0,6	0,7	Bellotas (Glands)	100%	+/- 3	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
Chorizo Ibérique "Vela" - COVAP	K5030	0,6	0,7	---	---	+/- 3	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
Saucisson Ibérique "Vela" - COVAP	K6030	0,6	0,7	---	---	+/- 3	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
Saucisson Rouge Ibérique au Paprika (Morcón) - COVAP	K6130	0,7	1	---	---	+/- 3	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)



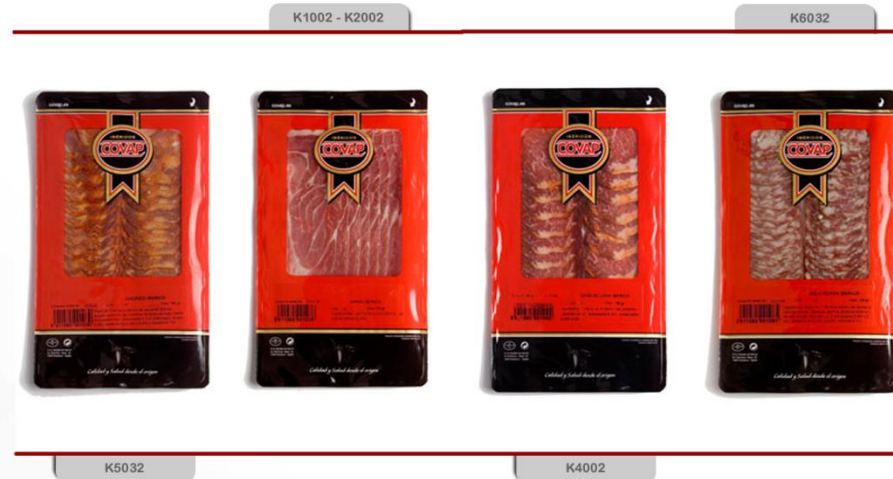
Charcuteries Ibériques en tranches COVAP



La Coopérative Andalouse Éleveuse de Bétail de la Vallée de Los Pedroches réunit actuellement 15.000 associés qui commercialisent sous la marque COVAP ses produits ibériques. La Vallée de Los Pedroches est un lieu privilégié pour la croissance des porcs ibériques grâce à l'abondance de glands et par son terrain exceptionnel pour la "montanera".

► Coupés en fines tranches, les produits ibériques COVAP tranchés sont présentés en sachets sous-vide.

► Pour une dégustation complète, il est recommandé de sortir les sachets du réfrigérateur 30 minutes avant leur consommation.



description	REF.	POIDS		CARACTERISTIQUES			
		Kg.		alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
Jambon Ibérique pur "Bellota" en tranches (Barquette de 100g.) - COVAP	K1002	0,1		Bellotas (Glands)	100%	+/- 36	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
Épaule Ibérique pure "Bellota" en tranches (Barquette de 100g.) - COVAP	K2002	0,1		Bellotas (Glands)	100%	+/- 24	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
Échine Ibérique "Bellota" en tranches (Barquette de 100g.) - COVAP	K4002	0,1		Bellotas (Glands)	100%	+/- 3	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
Chorizo Ibérique "Vela" en tranches (Barquette de 100g.) - COVAP	K5032	0,1		---	---	+/- 3	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
Saucisson Ibérique "Vela" en tranches (Barquette de 100g.) - COVAP	K6032	0,1		---	---	+/- 3	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
Assortiment d'Ibériques en tranches (75g Épaule, 25g Echine, 25g Saucisson, 25g Chorizo) - COVAP	K9032	0,15		---	---	---	Valle de los Pedroches (Córdoba - Spain)
Assortiment de Serrano en tranches (75g Épaule, 25g Echine, 25g Saucisson, 25g Chorizo) - COVAP	K9042	0,15		---	0%	---	---

Jambons et Épaules Ibériques FLOR SIERRA DE ARACENA

Industrias Reunidas Jabugo S.A. est une jeune entreprise de Huelva qui distribue ses produits dans tout le marché espagnol. Elle s'occupe du salage, du séchage et de l'affinage de jambons et épaules de porcs ibériques. Ils ont pour cela les meilleures installations (caves capables de stocker 450.000 pièces et de maintenir la température et l'humidité constantes) et la plus moderne technologie (voies aériennes, ceintres en acier inoxydable, conteneurs de salage, etc.) pour obtenir ainsi la plus haute qualité et une totale garantie sanitaire.



A1020

A1000

- ▶ Jambons et épaules sélectionnés avec soin.
- ▶ Saveur caractéristique propre du séchage et de l'affinage dans l'enclave de la région montagneuse de Jabugo.
- ▶ Deux qualités disponibles: "Bellota" (porcs ibériques alimentés de glands et herbes de la "dehesa" pendant la période de "montanera") et "Cebo" (porcs ibériques alimentés à base de fourrages).



A2020



A2000

	description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES			
			min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
A LOS	Jambon Ibérique "Bellota" - Flor Sierra de Aracena	A1000	7	9	Bellotas (Glands)	75%	24	Jabugo (Huelva - Spain)
	Jambon Ibérique "Cebo" - Flor Sierra de Aracena	A1020	7	9	Céréales, Légumineuses et Herbes	75%	24	Jabugo (Huelva - Spain)
	Épaulé Ibérique "Bellota" - Flor Sierra de Aracena	A2000	4,5	5,5	Bellotas (Glands)	75%	24	Jabugo (Huelva - Spain)
DÉSOSÉS	Épaulé Ibérique "Cebo" - Flor Sierra de Aracena	A2020	4,5	5,5	Céréales, Légumineuses et Herbes	75%	24	Jabugo (Huelva - Spain)
	Jambon Ibérique "Bellota" désossé - Flor Sierra de Aracena	A1001	3,5	4,5	Bellotas (Glands)	75%	24	Jabugo (Huelva - Spain)
	Jambon Ibérique "Cebo" désossé - Flor Sierra de Aracena	A1021	3,5	4,5	Céréales, Légumineuses et Herbes	75%	24	Jabugo (Huelva - Spain)
	Épaulé Ibérique "Bellota" désossée - Flor Sierra de Aracena	A2001	2,4	2,7	Bellotas (Glands)	75%	24	Jabugo (Huelva - Spain)
	Épaulé Ibérique "Cebo" désossée - Flor Sierra de Aracena	A2021	2,4	2,7	Céréales, Légumineuses et Herbes	75%	24	Jabugo (Huelva - Spain)

Tous les jambons et épaules FLOR SIERRA DE ARACENA sont aussi disponibles en format désossé



Jambons et Épaules Ibériques JUAN PEDRO DOMECCQ

La production des jambons Juan Pedro Domeccq est limitée, pour garantir toujours l'excellence de ses produits. 100% ibérique pata negra, ils sont séchés au minimum pendant 36 mois dans ses caves de Jabugo. Son "Maître Jambonnier" contrôle leur séchage, pièce par pièce, pour une consommation toujours optimale. Les épaules (patte avant) sont séchées au minimum pendant 18 mois; on les reconnaît à leur arôme, leur texture et la saveur caractéristique que l'alimentation naturelle donnent à leur chair.



C2000



Les jambons sont présentés dans un étui de luxe



C1000

Les jambons et épaules JUAN PEDRO DOMECCQ sont aussi disponibles en format désossé



- ▶ Des porcs ibériques 100% pure race.
- ▶ Des jambons et épaules de porcs ibériques nourris exclusivement avec des glands ("Bellota") et de l'herbe.
- ▶ Une production limitée à 3.000 porcs par an.
- ▶ Les porcs vivent en liberté depuis leur naissance jusqu'à leur abattage.
- ▶ La marque contrôle tous les processus du produit, depuis la naissance de l'animal jusqu'à son séchage optimal dans ses caves de Jabugo.

	description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES			
			min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
A L'OS	Jambon Ibérique "Bellota" - Juan Pedro Domeccq	C1000	5,7	8	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)
	Epaule Ibérique "Bellota" - Juan Pedro Domeccq	C2000	4	5,5	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)
DÉSOSÉS	Jambon Ibérique "Bellota" Désossé - Juan Pedro Domeccq	C1001	3,5	4	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)
	Epaule Ibérique "Bellota" Désossée - Juan Pedro Domeccq	C2001	2	2,75	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)

Charcuteries Ibériques JUAN PEDRO DOMECC

La production des charcuteries Juan Pedro Domecc est limitée, pour garantir toujours l'excellence de ses produits. 100% ibérique pata negra, elles sont séchées dans ses caves de Jabugo.



C3000



C4000



C5000



C5200



C6000

- ▶ Des porcs ibériques 100% pure race.
- ▶ Des charcuteries de porcs ibériques nourris exclusivement avec des glands ("Bellota") et de l'herbe.
- ▶ Une production limitée à 3.000 porcs par an.
- ▶ Les porcs vivent en liberté depuis leur naissance jusqu'à leur abattage.
- ▶ La marque contrôle tous les processus du produit, depuis la naissance de l'animal jusqu'à son séchage optimal dans ses caves de Jabugo.

**TOUTES LES CHARCUTERIES IBÉRIQUES
JUAN PEDRO DOMECC SONT PRÉSENTÉES
EN ÉTUI DE LUXE**

description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES			
		min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
Petit Filet Mignon ibérique "Bellota" - Juan Pedro Domecc	C3000	0,35	0,45	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)
Échine Ibérique "Bellota" - Juan Pedro Domecc	C4000	1	1	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)
Chorizo Ibérique "Bellota" de 1 kg. - Juan Pedro Domecc	C5000	1	1	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)
"Jabuguito" Ibérique "Bellota" de 250 g. - Juan Pedro Domecc	C5200	0,25	0,25	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)
Saucisson Ibérique "Bellota" artisanal de 450 g. - Juan Pedro Domecc	C6000	0,45	0,45	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)

Charcuteries Ibériques en tranches JUAN PEDRO DOMECC

La production des jambons Juan Pedro Domecc est limitée, pour garantir toujours l'excellence de ses produits. 100% ibérique pata negra, ils sont séchés dans ses caves de Jabugo. Le jambon ibérique en tranches est coupé à la main par un professionnel.



C1002 - C1102 - C1202 - C1302
C1402 - C1502 - C1602 - C1702



C4402 - C4502 - C4602
C4702 - C4802

- ▶ Des porcs ibériques 100% pure race.
- ▶ Du jambon et de l'échine de porcs ibériques nourris exclusivement avec des glands (Bellota) et de l'herbe.
- ▶ Une production limitée à 3.000 porcs par an.
- ▶ Les porcs vivent en liberté depuis leur naissance jusqu'à leur abattage.
- ▶ La marque contrôle tous les processus du produit, depuis la naissance de l'animal jusqu'à son séchage optimal dans ses caves de Jabugo.

SACHETS SOUS-VIDE PRÉSENTÉS DANS UN LUXUEUX COFFRET

description	REF.	POIDS		CARACTERISTIQUES			
		Kg.	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production	
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 100 g) - Juan Pedro Domecc	C1002	0,1	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)	
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 200 g) - Juan Pedro Domecc	C1102	0,2	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)	
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 500 g) - Juan Pedro Domecc	C1202	0,5	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)	
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 80 g) - Juan Pedro Domecc	C1302	0,08	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)	
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 160 g) - Juan Pedro Domecc	C1402	0,16	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)	
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 240 g) - Juan Pedro Domecc	C1502	0,24	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)	
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 320 g) - Juan Pedro Domecc	C1602	0,32	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)	
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 400 g) - Juan Pedro Domecc	C1702	0,4	Bellotas (Glands)	100%	> 36	Jabugo (Huelva-Spain)	
Échine Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 80 g) - Juan Pedro Domecc	C4402	0,08	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)	
Échine Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 160 g) - Juan Pedro Domecc	C4502	0,16	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)	
Échine Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 240 g) - Juan Pedro Domecc	C4602	0,24	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)	
Échine Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 320 g) - Juan Pedro Domecc	C4702	0,32	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)	
Échine Ibérique "Bellota" en tranches (Boîte de 400 g) - Juan Pedro Domecc	C4802	0,4	Bellotas (Glands)	100%	---	Jabugo (Huelva-Spain)	

Jambons et Épaules Ibériques 5 JOTAS de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL

La marque 5 JOTAS est synonyme de maximum qualité pour les produits ibériques, ce qui la rend la plus connue dans le monde entier. Les stricts contrôles de qualité et les standards organoleptiques élevés fixés par la marque fait de 5 Jotas un produit rare sur le marché et le préféré des experts et des amateurs de la gastronomie.

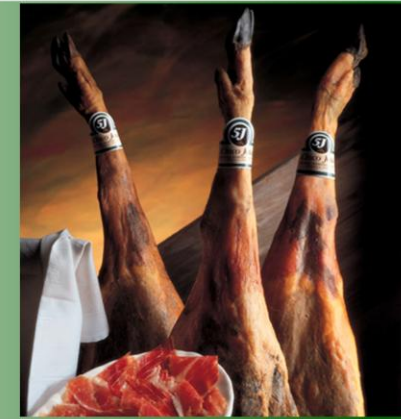


J2000

J1000

Une qualité inégalable obtenue grâce à la combinaison de cinq réquisits essentiels qui constituent les valeurs 5 J pour tous ses produits:

- ▶ Authentiquement Jabugo depuis 1879.
- ▶ La race 100% ibérique pure.
- ▶ L'élevage en liberté.
- ▶ L'alimentation à base de glands.
- ▶ Le séchage artisanal fait par le Maître "Jamonero".



Tous les jambons et épaules Noblanza sont aussi disponibles en format désossé

	description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES			
			min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
AL'OS	Jambon Ibérique "Bellota" 5J - Sánchez Romero Carvajal	J1000	6	7,5	Bellotas (Glands)	100%	+/- 36	Jabugo (Huelva - Spain)
	Épaule Ibérique "Bellota" 5J - Sánchez Romero Carvajal	J2000	4,5	5,5	Bellotas (Glands)	100%	+/- 24	Jabugo (Huelva - Spain)
DÉSOSSÉS	Jambon Ibérique "Bellota" 5J Désossé - Sánchez Romero Carvajal	J1001	4,5	5,5	Bellotas (Glands)	100%	+/- 36	Jabugo (Huelva - Spain)
	Épaule Ibérique "Bellota" 5J Désossée - Sánchez Romero Carvajal	J2001	2	3	Bellotas (Glands)	100%	+/- 24	Jabugo (Huelva - Spain)

Charcuteries Ibériques 5 JOTAS de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL

La marque 5 JOTAS est synonyme de maximum qualité pour les produits ibériques, ce qui la rend la plus connue dans le monde entier. Les stricts contrôles de qualité et les standards organoleptiques élevés fixés par la marque fait de 5 Jotas un produit rare sur le marché et le préféré des experts et des amateurs de la gastronomie.



Une qualité inégalable obtenue grâce à la combinaison de cinq réquisits essentiels qui constituent les valeurs 5 J pour tous ses produits:

- ▶ Authentiquement Jabugo depuis 1879.
- ▶ La race 100% ibérique pure.
- ▶ L'élevage en liberté.
- ▶ L'alimentation à base de glands.
- ▶ Le séchage artisanal fait par le Maître "Jamonero".



J4000 - J4100

description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES			
		min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
Échine Ibérique "Bellota" 5J - Sánchez Romero Carvajal	J4100	1	1	Bellotas (Glands)	100%	+/- 90	Jabugo (Huelva - Spain)
Échine Ibérique "Bellota" 5J (demi-pièce) - Sánchez Romero Carvajal	J4000	0,5	0,5	Bellotas (Glands)	100%	+/- 90	Jabugo (Huelva - Spain)

Charcuteries Ibériques en tranches 5 JOTAS de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL

La marque 5 JOTAS est synonyme de maximum qualité pour les produits ibériques, ce qui la rend la plus connue dans le monde entier. Les stricts contrôles de qualité et les standards organoleptiques élevés fixés par la marque fait de 5 Jotas un produit rare sur le marché et le préféré des experts et des amateurs de la gastronomie.



Une qualité inégalable obtenue grâce à la combinaison de cinq réquisits essentiels qui constituent les valeurs 5 J pour tous ses produits:

- ▶ Authentiquement Jabugo depuis 1879.
- ▶ La race 100% ibérique pure.
- ▶ L'élevage en liberté.
- ▶ L'alimentation à base de glands.
- ▶ Le séchage artisanal fait par le Maître "Jamonero".

LES TRANCHES SONT COUPÉES FINEMENT À LA MAIN, UNE PAR UNE, PAR DES EXPERTS MAÎTRES COUPEURS



J1002 - J2002 - J4002

description	REF.	POIDS		CARACTERISTIQUES		
		Kg.	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
Jambon Ibérique "Bellota" en tranches (Barquette de 100 g) 5J - Sánchez Romero Carvajal	J1002	0,1	Bellotas (Glands)	100%	+/- 36	Jabugo (Huelva - Spain)
Épaule Ibérique "Bellota" en tranches (Barquette de 100 g) 5J - Sánchez Romero Carvajal	J2002	0,1	Bellotas (Glands)	100%	+/- 24	Jabugo (Huelva - Spain)
Échine Ibérique "Bellota" en tranches (Barquette de 100 g) 5J - Sánchez Romero Carvajal	J4002	0,1	Bellotas (Glands)	100%	+/- 3	Jabugo (Huelva - Spain)



Jambons et Épaules Ibériques NOBLANZA de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL

Noblanza est la deuxième marque de la firme Sánchez Romero Carvajal. Ses porcs ibériques se nourrissent en liberté dans les « dehesas », et pendant l'époque de la « montanera » ils arrivent à manger environ 400 kg de glands (« bellotas ») par tête et la même quantité d'herbe. Leur diète peut aussi être complétée ou se finir avec d'autres éléments naturels, donnant lieu à la catégorie "recebo". Noblanza dépasse les standards fixés par la nouvelle Norme de Qualité (Real Decreto 1083/2001) en ce qui concerne la race, l'alimentation et le temps d'élaboration.



Noblanza naît avec les valeurs propres des produits de la firme Sánchez Romero Carvajal:

- ▶ Authentiquement Jabugo depuis 1879.
- ▶ La race 100% ibérique pure.
- ▶ L'élevage en liberté.
- ▶ L'alimentation naturelle et très soignée.
- ▶ Le séchage artisanal fait par le Maître "Jamonero".

Tous les jambons et épaules Noblanza sont aussi disponibles en format désossé



J1100

J1010

J2100

J2010

	description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES			
			min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
A LOS	Jambon Ibérique "Recebo" Noblanza - Sánchez Romero Carvajal	J1010	7	8	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100%	+/- 30	Jabugo (Huelva - Spain)
	Jambon Ibérique "Bellota" Noblanza - Sánchez Romero Carvajal	J1100	7	8,5	Bellotas (Glands)	100%	+/- 36	Jabugo (Huelva - Spain)
	Épaule Ibérique "Recebo" Noblanza - Sánchez Romero Carvajal	J2010	5	5,5	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100%	+/- 20	Jabugo (Huelva - Spain)
	Épaule Ibérique "Bellota" Noblanza - Sánchez Romero Carvajal	J2100	5	5,5	Bellotas (Glands)	100%	+/- 24	Jabugo (Huelva - Spain)
DÉSOSÉS	Jambon Ibérique "Recebo" Noblanza Désossé - Sánchez Romero Carvajal	J1011	4,5	5,5	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100%	+/- 30	Jabugo (Huelva - Spain)
	Jambon Ibérique "Bellota" Noblanza Désossé - Sánchez Romero Carvajal	J1101	4,5	5,5	Bellotas (Glands)	100%	+/- 36	Jabugo (Huelva - Spain)
	Épaule Ibérique "Recebo" Noblanza Désossée - Sánchez Romero Carvajal	J2011	2	3	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100%	+/- 20	Jabugo (Huelva - Spain)
	Épaule Ibérique "Bellota" Noblanza Désossée - Sánchez Romero Carvajal	J2101	2	3	Bellotas (Glands)	100%	+/- 24	Jabugo (Huelva - Spain)



Charcuteries Ibériques NOBLANZA de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL

Noblanza est la deuxième marque de la firme Sánchez Romero Carvajal. Ses porcs ibériques se nourrissent en liberté dans les « dehesas », et pendant l'époque de la « montanera » ils arrivent à manger environ 400 kg de glands (« bellotas ») par tête et la même quantité d'herbe. Leur diète peut aussi être complétée ou se finir avec d'autres éléments naturels, donnant lieu à la catégorie "recebo". Noblanza dépasse les standards fixés par la nouvelle Norme de Qualité (Real Decreto 1083/2001) en ce qui concerne la race, l'alimentation et le temps d'élaboration.



Noblanza naît avec les valeurs propres des produits de la firme Sánchez Romero Carvajal:

- ▶ Authentiquement Jabugo depuis 1879.
- ▶ La race 100% ibérique pure.
- ▶ L'élevage en liberté.
- ▶ L'alimentation naturelle et très soignée.
- ▶ Le séchage artisanal fait par le Maître "Jamonero".



J4110 - J4010

description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES			
		min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
Échine Ibérique "Recebo" Noblanza - Sánchez Romero Carvajal	J4110	1	1	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100%	+/- 1	Jabugo (Huelva - Spain)
Échine Ibérique "Recebo" Noblanza (demi-pièce) - Sánchez Romero Carvajal	J4010	0,5	0,5	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100%	+/- 1	Jabugo (Huelva - Spain)



Charcuteries Ibériques en tranches NOBLANZA de SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL

Noblanza est la deuxième marque de la firme Sánchez Romero Carvajal. Ses porcs ibériques se nourrissent en liberté dans les « dehesas », et pendant l'époque de la « montanera » ils arrivent à manger environ 400 kg de glands (« bellotas ») par tête et la même quantité d'herbe. Leur diète peut aussi être complétée ou se finir avec d'autres éléments naturels, donnant lieu à la catégorie "recebo". Noblanza dépasse les standards fixés par la nouvelle Norme de Qualité (Real Decreto 1083/2001) en ce qui concerne la race, l'alimentation et le temps d'élaboration.



Noblanza naît avec les valeurs propres des produits de la firme Sánchez Romero Carvajal:

- ▶ Authentiquement Jabugo depuis 1879.
- ▶ La race 100% ibérique pure.
- ▶ L'élevage en liberté.
- ▶ L'alimentation naturelle et très soignée.
- ▶ Le séchage artisanal fait par le Maître "Jamenero".

Les produits en tranches Noblanza sont coupés à la main et présentés sous-vide.



J1012 - J2012 - J4112

description	REF.	POIDS		CARACTERISTIQUES			
		REF.	Kg.	alimentation	pureté de race ibérique	affinage (en mois)	zone de production
Jambon Ibérique "Recebo" en tranches (Barquette de 100 g) Noblanza - Sánchez Romero Carvajal	J1012	0,1	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100%	+/- 30	Jabugo (Huelva - Spain)	
Épaule Ibérique "Recebo" en tranches (Barquette de 100 g) Noblanza - Sánchez Romero Carvajal	J2012	0,1	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100%	+/- 20	Jabugo (Huelva - Spain)	
Échine Ibérique "Recebo" en tranches (Barquette de 100 g) Noblanza - Sánchez Romero Carvajal	J4112	0,1	Bellotas (Glands), Céréales et Légumineuses	100%	+/- 20	Jabugo (Huelva - Spain)	

Jambon "Serrano" JUVILES de CEREZO ORIGEN



Ils sélectionnent les meilleures viandes de porc blanc pour sa production et utilisent seulement du sel marin pour son processus d'affinage naturel. Grâce à son système de traçabilité ils contrôlent l'origine de chaque pièce, le type d'alimentation reçue, les contrôles sanitaires réalisés, le poids initial, etc. afin de garantir une qualité homogène de la production et un contrôle absolu sur chaque pièce.

► A.O.C. Jambon de Trevélez

Jamones de Juviles est certifiée par la Norme UNE EN ISO 9001. Appartient au Conseil Régulateur de Dénomination Spécifique "Jamón de Trevélez", comme entreprise productrice enregistrée, en respectant son règlement en ce qui concerne les propriétés et les qualités du produit, l'élaboration, les contrôles et la situation, puisque Juviles se trouve à plus de 1.200 mètres d'altitude.



K1140



Le jambon de Juviles de CEREZO ORIGEN est aussi disponible en format désossé et en tranches

description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES		
		min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	affinage (en mois)	zone de production
Jambon Serrano - JUVILES	K1140	7	7,5	Fourrage	+/- 16	La Alpujarra de Granada (Spain)
Jambon Serrano désossé - JUVILES	K1141	4,5	5	Fourrage	+/- 16	La Alpujarra de Granada (Spain)
Jambon Serrano en tranches (Barquette de 100g.) - JUVILES	K1142	0,1	0,1	Fourrage	+/- 16	La Alpujarra de Granada (Spain)

Jambons et Épaules "Serranos" SIERRA LORA

Sierra Lora est la marque sous laquelle le Groupe Galán commercialise ses jambons issus de porc blanc. Les termes "jambon serrano" et "jambon séché" désignent un même type de produit: des jambons issus de porcs de race blanche, également appelée celte.



Les jambons et épaules séchés Sierra Lora sont issus de porcs blancs croisés Duroc, et nourris avec des aliments naturels. La période de séchage minimum est de 14 mois pour un jambon et de 8 mois pour une épaule.



Tous les jambons et épaules SIERRA LORA sont aussi disponibles en format désossé.

	description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES		
			min. (Kg.)	max. (Kg.)	alimentation	affinage (en mois)	zone de production
À LOS	Jambon "Curado Gran Reserva" (Serrano) - Sierra Lora	F1040	6	8	Fourrage	14-22	Extremadura (Spain)
	Jambon "Curado Bodega Extra" (Serrano) - Sierra Lora	F1140	6	8	Fourrage	14-18	Extremadura (Spain)
	Jambon "Curado Selecto" (Serrano) - Sierra Lora	F1240	6	8	Fourrage	10-14	Extremadura (Spain)
DÉSOSSÉS	Épaule "Curada Gran Reserva" (Serrano) - Sierra Lora	F2040	4	6,5	Fourrage	10-14	Extremadura (Spain)
	Jambon "Curado Gran Reserva" (Serrano) désossé - Sierra Lora	F1041	4,5	4,7	Fourrage	14-22	Extremadura (Spain)
	Jambon "Curado Bodega Extra" (Serrano) désossé - Sierra Lora	F1141	4,4	4,6	Fourrage	14-18	Extremadura (Spain)
	Jambon "Curado Selecto" sans la peau (Serrano) désossé - Sierra Lora	F1241	4,1	4,3	Fourrage	10-14	Extremadura (Spain)
	Jambon "Curado Selecto" avec la peau (Serrano) désossé - Sierra Lora	F1341	4,8	5	Fourrage	10-14	Extremadura (Spain)
	Épaule "Curada Gran Reserva" (Serrano) Désossée - Sierra Lora	F2041	2,4	2,6	Fourrage	10-14	Extremadura (Spain)

Charcuteries "Serranas" SIERRA LORA

Sierra Lora est la marque sous laquelle le Groupe Galán commercialise ses produits issus de porc blanc. Le terme "serrano" désigne les produits issus de porcs de race blanche, également appelée celta.



Les échine de porc Sierra Lora ont la même origine que ses jambons et épaules: produits issus de porcs de race blanche croisés Duroc, et nourris avec des aliments naturels.

description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		alimentation	CARACTERISTIQUES	
		min. (Kg.)	max. (Kg.)		affinage (en mois)	zone de production
Echine "Curado Extra" (Serrano) - Sierra Lora	F4040-1	1	1	Fourrage	3-4	Extremadura (Spain)
Echine "Curado Selecto" (Serrano) - Sierra Lora	F4140-1	1	1	Fourrage	3-4	Extremadura (Spain)
Echine "Curado Extra" (Serrano) (demi-pièce) - Sierra Lora	F4040-2	0,5	0,5	Fourrage	3-4	Extremadura (Spain)
Echine "Curado Selecto" (Serrano) (demi-pièce) - Sierra Lora	F4140-2	0,5	0,5	Fourrage	3-4	Extremadura (Spain)

Charcuteries "Serranas" en tranches SIERRA LORA

Sierra Lora est la marque sous laquelle le Groupe Galán commercialise ses produits issus de porc blanc. Le terme "serrano" désigne les produits issus de porcs de race blanche, également appelée celte.



F1042 - F2042 - F4042

Les échine de porc Sierra Lora ont la même origine que ses jambons et épaules: produits issus de porcs de race blanche croisés Duroc, et nourris avec des aliments naturels.

Les saucissons et chorizos, en revanche, sont élaborés à partir de maigre de porc ibérique.

Tous les produits en tranches Sierra Lora sont présentés sous-vide.

description	REF.	POIDS		CARACTERISTIQUES		
		Kg.	alimentation	affinage (en mois)	zone de production	
Jambon "Curado Gran Reserva" (Serrano) en tranches (Barquette de 100 g) - Sierra Lora	F1042	0,1	Fourrage	14-22	Extremadura (Spain)	
Epaula "Curada Gran Reserva" (Serrano) en tranches (Barquette de 100 g) - Sierra Lora	F2042	0,1	Fourrage	10-14	Extremadura (Spain)	
Echine "Curado Extra" (Serrano) en tranches (Barquette de 100 g) - Sierra Lora	F4042	0,1	Fourrage	3-4	Extremadura (Spain)	



Autres Charcuteries "Serranas"

Nous avons sélectionné d'autres produits artisanaux pour compléter notre collection de charcuteries "serranas".

Le "chorizo" est l'une des charcuteries la plus typique d'Espagne. Nous avons sélectionné trois pièces différentes (deux de la région d'Ávila et une de la Catalogne) afin de couvrir toute la gamme de saveurs.

Nous vous proposons aussi un saucisson très spécial et typique de la charcuterie catalane, qui s'appelle "secallona".



K5140

description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES		
		min.	max.	alimentation	affinage (en mois)	zone de production
Chorizo Serrano Extra - La Mola	K5140	1	1,5	Fourrage	---	Sta Perpetua Mogoda (Barcelona - Spain)
Chorizo Serrano Herradura Doux d'Ávila (650 g environ) - El Chopo	K5240	0,6	0,7	Fourrage	---	El Barco de Ávila (Ávila - Spain)
Chorizo Serrano Herradura Piquant d'Ávila (650 g environ) - El Chopo	K5340	0,6	0,7	Fourrage	---	El Barco de Ávila (Ávila - Spain)
Saucisson Serrano Secallona (250 g environ) - Vivet	K6140	0,249	0,251	Fourrage	---	Sentmenat (Barcelona - Spain)

Fromage BOFFARD



Depuis que, en 1882 le Roi Alfonso XII lui attribue le titre de fournisseur officiel de la Couronne, Boffard a été intimement lié aux exigences de qualité les plus hautes. Le fromage Boffard se fabrique à Valladolid à partir de lait cru 100% de brebis. Le Gran Reserva est affiné pendant au moins 18 mois en cave. Pendant ce temps il est retourné, brossé et trempé dans de l'huile à trois reprises selon la recette traditionnelle des pasteurs castillans.

► **Le nec plus ultra du fromage castillan.**

Le Boffard Gran Reserva est un fromage vieilli, pur de brebis, élaboré avec le meilleur lait récolté pendant le printemps, et avec un affinage de plus de 18 mois dans ses caves.

Chaque année, ils produisent une quantité limitée de Boffard Gran Reserva. Ce fromage est considéré l'un des meilleurs fromages du panorama national.

L'authentique plaisir pour le palais est de savourer le Boffard à température ambiante avec un bon vin.

Une union qui étonnera même les plus sybarites: Boffard Gran Reserva avec du cava ou du champagne.



description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES	
		min. (Kg.)	max. (Kg.)	affinage (en mois)	zone de production
Fromage "Gran Reserva" de Brebis Churra (Boîte en bois) (3 kg environ) - BOFFARD	K9099	2,9	3,1	+/- 18	Valladolid (Spain)

Fromages COVAP



La Coopérative Andalouse COVAP de la Vallée de Los Pedroches réunit actuellement 15.000 associés qui commercialisent sous sa marque ses produits alimentaires. La Vallée de Los Pedroches est un lieu spécialement reconnu pour ses produits laitiers. Et on peut dire que ses fromages en sont la meilleure expression de qualité. De par sa variété et abondance de saveurs, ces fromages nous offrent une jouissance illimitée.

K9199



► **Le "Gran Reserva"**: Conçu avec du lait cru 100% de brebis et affiné entre 12 et 15 mois. Fromage de pâte dure, élaboré selon la méthode traditionnelle, ayant une saveur forte, un grand arôme et une couleur ivoire.

► **Le Brebis Semi-sec**: Élaboré avec le délicieux lait de la brebis de race merina et affiné pendant plus de 4 mois. Fromage de pâte moelleuse de couleur blanc-jaune, ferme et d'une saveur douce.

► **Les Mélanges Sec et Semi-sec**: Élaborés avec du lait pasteurisé de vache, de chèvre et de brebis et affinés entre 5 et 6 mois. Fromage de pâte dure et jaune, ayant un goût très savoureux.



K9299



K9399



K9499

description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES	
		min. (Kg.)	max. (Kg.)	affinage (en mois)	zone de production
Fromage "Gran Reserva" de Brebis Merina (3 kg environ) - COVAP	K9199	2,9	3,1	+/- 15	Valle de Alcudia (Ciudad Real - Spain)
Fromage de Brebis Merina Semi-sec (3 kg environ) - COVAP	K9299	2,9	3,1	+/- 5	Valle de Alcudia (Ciudad Real - Spain)
Fromage mélange Sec (1 kg environ) - COVAP	K9399	0,995	1,005	+/- 4	---
Fromage mélange Semi-sec (550 g environ) - COVAP	K9499	0,545	0,555	+/- 3	---

Fromages MUÑOZ MANZANEQUE



Dans leur fromagerie, située de façon stratégique à Manzanares, en plein cœur de "La Mancha", ils élaborent une grande variété de fromages de haute qualité, et proposent ainsi divers arômes et saveurs pour plaire à tous les goûts. L'équipe humaine est composée par des artisans experts qui s'acharment avec illusion à l'obtention d'un produit très spécial. Leurs fromages sont distribués par le Grupo Galán.



La brebis a toujours été traditionnellement l'animal le plus original représentant du cheptel espagnol. Cet animal accède aux meilleurs herbages en troupeaux transhumants. Ce fait a favorisé l'existence d'excellents fromages.

► **Fromages de brebis sec et semi-sec:** Ces fromages sont élaborés de forme traditionnelle avec du lait 100% de brebis. Leur texture est ferme et compacte. Ils sont affinés de 8 à 12 mois.

► **Fromage sec de brebis "manchega":** Ce fromage est élaboré de forme traditionnelle avec du lait 100% de brebis de race manchega (zone de Castille La Manche). Sa texture est ferme et compacte. Il est affiné de 8 à 12 mois.

description	REF.	POIDS DE LA PIÈCE		CARACTERISTIQUES	
		min. (Kg.)	max. (Kg.)	affinage (en mois)	zone de production
Fromage de Brebis Sec (3 kg environ) - Muñoz Manzanque	F9099	2,9	3,1	---	La Mancha (Spain)
Fromage Ibérique Semi-sec (3 kg environ) - Muñoz Manzanque	F9199	2,9	3,1	---	La Mancha (Spain)
Fromage Sec de Brebis manchega "Don Alonso" (3 kg environ) - Muñoz Manzanque	F9299	2,9	3,1	---	La Mancha (Spain)



Huiles d'olive vierges extra BORGES

Borges est une entreprise catalane qui fabrique de l'huile depuis plus de 40 ans et qui est aussi connue pour ses fruits secs de grande qualité. Ses huiles d'olive vierges extra s'obtiennent à partir du mélange des meilleures variétés d'olives. Grâce à une saveur douce et équilibrée, elles contribuent à relever le goût de tous les plats, froids et chauds.



► La Borges "RESERVA DE LA FAMILIA" s'obtient exclusivement d'olives de la variété ARBEQUINA, typiques et originaires des régions de Lleida et Tarragona. Après une récolte faite à la main directement sur l'arbre (jamais par terre), les olives sont lavées avec de l'eau, égouttées, transportées dans des boîtes (jamais dans des sacs) et pressées le jour même de leur récolte. La partie la plus riche, noble et aromatique d'une huile d'olive est celle qui s'obtient du premier jus qui sort de la presse sans serrer: celui qui suinte dû au propre poids des olives.



H90595

► Ferran Adrià, l'un des meilleurs cuisiniers du monde, a sélectionné les meilleures variétés d'olives pour obtenir ce coupage qui, par sa saveur délicieusement douce et équilibrée, est surtout recommandé pour assaisonner les salades et les légumes.



H90596



description	REF.	format	CARACTERISTIQUES	
			variété	zone de production
Bouteille d'huile d'olive vierge extra Réserve de la Famille (500 ml.) - Borges	H90595	Bouteille plastique de 500 ml.	Arbequina	Espagne / Spain
Bouteille d'huile d'olive vierge extra COUPAGE de Ferran Adrià (1 l.) - Borges	H90596	Bouteille plastique de 1 l.		Espagne / Spain



Huiles d'olive vierges extra "monovarietales" BORGES

Borges est une entreprise catalane qui fabrique de l'huile depuis plus de 40 ans et qui est aussi connue pour ses fruits secs de grande qualité. Ses huiles d'olive vierges extra "monovarietales" s'obtiennent à partir des meilleurs jus d'olives de variété pure (sans mélanges). Cette gamme de "monovarietales" est élaborée avec des olives dont les variétés sont "arbequina", "picual" ou "hojiblanca".



- ▶ **Arbequina:** huile d'olive vierge extra, de première pression, élaborée seulement avec des olives "arbequina", sans mélanger. Elle a une saveur très douce, un léger goût d'amande, de pomme verte et un arôme qui rappelle l'odeur fraîche et verte des olives mûres.
- ▶ **Picual:** huile d'olive vierge extra, de première pression, élaborée seulement avec des olives "picual", sans mélanger. C'est une huile sauvage, intense, légèrement amère, qui a du corps et une forte personnalité.
- ▶ **Hojiblanca:** huile d'olive vierge extra, de première pression, élaborée seulement avec des olives "hojiblanca", sans mélanger. C'est une huile fruitée, douce mais persistante, ayant un arôme qui reste dans le palais.



description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES	
			variété	zone de production
Bouteille d'huile d'olive vierge extra - Variété Arbequina (500 ml.) - Borges	H90590	Bouteille en verre de 500 ml.	Arbequina	Espagne / Spain
Bouteille d'huile d'olive vierge extra - Variété Arbequina (750 ml.) - Borges	H90591	Bouteille en verre de 750 ml.	Arbequina	Espagne / Spain
Bouteille d'huile d'olive vierge extra - Variété Arbequina (3 l.) - Borges	H90592	Bouteille plastique de 3 l.	Arbequina	Espagne / Spain
Bouteille d'huile d'olive vierge extra - Variété Hojiblanca (750 ml.) - Borges	H90593	Bouteille en verre de 750 ml.	Hojiblanca	Espagne / Spain
Bouteille d'huile d'olive vierge extra - Variété Picual (750 ml.) - Borges	H90594	Bouteille en verre de 750 ml.	Picual	Espagne / Spain



Huiles aromatiques de Ferran Adrià BORGES

L'un des secrets les mieux gardés par les grands cuisiniers est l'assaisonnement des plats. Pour cela, Borges, en collaboration avec Ferran Adrià du restaurant "El Bulli", un des cuisiniers les plus innovateurs et avant-gardistes du moment, présente une nouvelle gamme de condiments d'huile d'olive totalement naturels et originaux (sans parfums, colorants ni conservants) grâce auxquels vous pourrez accentuer, nuancer et enrichir chaque jour la saveur de vos plats préférés.



► **Présentation:** Les huiles aromatiques de Ferran Adrià sont distribués en boîtes de six unités du même condiment.



H90531 H90532 H90533 H90534 H90535 H90536 H90537 H90538



description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES	
			variété	zone de production
Huile aromatique aux Olives noires de Ferran Adrià (200 ml.) - Borges	H90531	Bouteilles en verre de 200 ml.	---	Espagne / Spain
Huile aromatique au Basilic frais de Ferran Adrià (200 ml.) - Borges	H90532	Bouteilles en verre de 200 ml.	---	Espagne / Spain
Huile aromatique à la Guindilla (piment rouge) et à la Cardamome de Ferran Adrià (200 ml.) - Borges	H90533	Bouteilles en verre de 200 ml.	---	Espagne / Spain
Huile aromatique à l'Écorce de Citron de Ferran Adrià (200 ml.) - Borges	H90534	Bouteilles en verre de 200 ml.	---	Espagne / Spain
Huile aromatique aux quatre poivres de Ferran Adrià (200 ml.) - Borges	H90535	Bouteilles en verre de 200 ml.	---	Espagne / Spain
Huile aromatique au Soja et Gingembre de Ferran Adrià (200 ml.) - Borges	H90536	Bouteilles en verre de 200 ml.	---	Espagne / Spain
Huile aromatique à l'Ail frit de Ferran Adrià (200 ml.) - Borges	H90537	Bouteilles en verre de 200 ml.	---	Espagne / Spain
Huile aromatique au Romarin frais de Ferran Adrià (200 ml.) - Borges	H90538	Bouteilles en verre de 200 ml.	---	Espagne / Spain



Vinaigres spéciaux BORGES



Outre ses huiles et fruits secs, Borges présente une sélection de vinaigres spéciaux en bouteille en verre. Il s'agit d'authentiques vinaigres purs, chacun ayant sa propre saveur caractéristique. Utilisés comme assaisonnement ou comme ingrédient dans une sauce, ils donnent une saveur très spéciale qui personnalise chaque plat.

- ▶ **Balsamique Blanc:** Vinaigre d'Italie obtenu à partir de vinaigres de vin et moûts de raisin de première qualité.
- ▶ **Balsamique de Modène:** Vinaigre obtenu à partir de vin de Modène (Italie) macéré en barrique.
- ▶ **A l'ail:** Vinaigre de vin rosé et essence naturelle d'ail.
- ▶ **A l'estragon:** Vinaigre élaboré à base de vin blanc et d'essence naturelle d'estragon.
- ▶ **De cava:** Vinaigre qui provient de vin de cava.
- ▶ **De framboise:** Vinaigre élaboré grâce à la macération d'essence naturelle de framboise dans du vinaigre de vin rouge.
- ▶ **De Jerez:** Vinaigre élaboré avec du vin de Jerez macéré en barrique de chêne selon la méthode traditionnelle.
- ▶ **De Rioja:** Vinaigre élaboré à base de vin de la région, vieillit dans des barriques de châtaignier selon la méthode traditionnelle.
- ▶ **De cidre:** Ce vinaigre est élaboré à partir de cidre de pomme selon la méthode traditionnelle.



description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES	
			variété	zone de production
Vinaigre aromatique à l'Ail (250 ml.) - Borges	H91531	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain
Vinaigre aromatique à l'Estragon (250 ml.) - Borges	H91532	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain
Vinaigre aromatique au Cava (Champagne espagnol) (250 ml.) - Borges	H91533	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain
Vinaigre aromatique au Miel Pur (250 ml.) - Borges	H91534	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain
Vinaigre aromatique au Sidre espagnol (250 ml.) - Borges	H91535	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain
Vinaigre aromatique au Jerez (250 ml.) - Borges	H91536	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain
Vinaigre aromatique au vin de Rioja (250 ml.) - Borges	H91537	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain
Vinaigre Balsamique de Modène (250 ml.) - Borges	H91538	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain
Vinaigre Balsamique de Modène Blanc (250 ml.) - Borges	H91539	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain
Vinaigre Balsamique de Modène (500 ml.) - Borges	H91540	Bouteilles en verre de 250 ml.	---	Espagne / Spain



Autres Huiles et Vinaigres

Pour compléter notre collection d'huiles et vinaigres, nous vous proposons deux huiles avec A.O.C., l'une en format de cinq litres, idéale pour les grosses consommations, l'autre en boîte d'un demi-litre. Les vinaigres se présentent en format de cinq litres et en quart de litre. La crème balsamique est idéale pour les décorations d'assiettes, plats ou pour donner une touche originale aux salades, etc.

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES	
			variété	zone de production
Huile d'olive Vierge Extra "Virgen del Rosario", D.O. Baena (5 l.)	K90531	Boîte métallique de 5 l.	---	Córdoba (Spain)
Huile d'olive Vierge Extra "Virgen del Rosario", D.O. Baena (0,5 l.)	K90532	Boîte métallique de 0,5 l.	---	Córdoba (Spain)



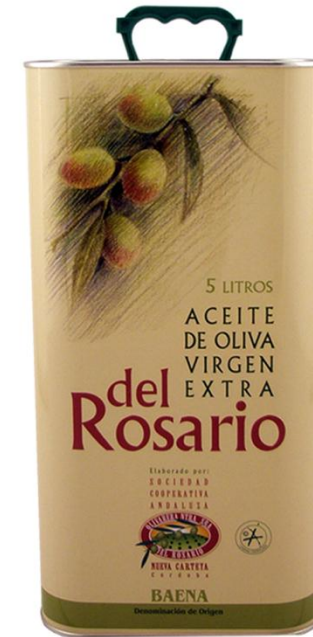
K91531

K91532

K91533



K90531



K90532

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES	
			variété	zone de production
Crème Balsamique de Jerez (0,250 l.)	K91531	Bouteille plastique 0,250 l.	---	El Puerto de Sta María (Cádiz - Spain)
Vinaigre de Jerez Réserve D.O. (0,250 l.)	K91532	Bouteille en verre 0,250 l.	---	El Puerto de Sta María (Cádiz - Spain)
Vinaigre de Jerez (5 l.)	K91533	Carafe de 5 l.	---	El Puerto de Sta María (Cádiz - Spain)



Fruits Secs BORGES



Borges vous offre les fruits secs les plus exquis des meilleures récoltes. Chacun de ses produits est une authentique surprise et découverte pour le palais. Borges a voulu participer à faire découvrir les vertus de la diète méditerranéenne dans le monde entier, puisque les fruits secs sont des ingrédients de consommation quotidienne recommandée.



► **Fruits secs présentés en DOY PACK:**
 DOY PACK est l'emballage le plus petit des fruits secs proposés par Borges. Il se présente dans une boîte-expositeur de 18 unités, afin que le produit ressorte dans le point de vente et que sa rotation augmente.

► **Fruits secs présentés en FLEXCAN:**
 FLEXCAN est un emballage qui a plusieurs avantages pour le consommateur et la distribution: il tient debout en position verticale, une fois ouvert il se referme hermétiquement, ce qui garantit une meilleure conservation et fraîcheur du produit, ainsi qu'une consommation plus facile. Une gamme de produits qui se présente dans une boîte-expositeur de 12 unités, afin que le produit ressorte dans le point de vente et que sa rotation augmente.



description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES
			zone de production
Amandes Marcona frites et salées (80 g.) - Borges	H9069001	Doy Pack	Reus (Spain)
Amandes Largueta grillées (80 g.) - Borges	H9069002	Doy Pack	Reus (Spain)
Noisettes grillées (70 g.) - Borges	H9069003	Doy Pack	Reus (Spain)
Cacahuètes frites et salées (80 g.) - Borges	H9069004	Doy Pack	Reus (Spain)
Cacahuètes enrobées de miel (80 g.) - Borges	H9069005	Doy Pack	Reus (Spain)
Noix de Cajou frites et salées (80 g.) - Borges	H9069006	Doy Pack	Reus (Spain)
Pistaches grillées (70 g.) - Borges	H9069007	Doy Pack	Reus (Spain)
Mélange cocktail salé (80 g.) - Borges	H9069008	Doy Pack	Reus (Spain)
Noix (60 g.) - Borges	H9069009	Doy Pack	Reus (Spain)
Pignons pelés (60 g.) - Borges	H9069010	Doy Pack	Reus (Spain)
Amandes Marcona frites et salées (200 g.) - Borges	H9069020	Flexcan	Reus (Spain)
Cacahuètes frites et salées (200 g.) - Borges	H9069021	Flexcan	Reus (Spain)
Cacahuètes enrobées de miel (200 g.) - Borges	H9069022	Flexcan	Reus (Spain)
Mélange cocktail salé (200 g.) - Borges	H9069023	Flexcan	Reus (Spain)
Pistaches grillées (200 g.) - Borges	H9069024	Flexcan	Reus (Spain)
Amandes Marcona crues (200 g.) - Borges	H9069025	Flexcan	Reus (Spain)
Noix (130 g.) - Borges	H9069026	Flexcan	Reus (Spain)
Noix de Cajou frites et salées (200 g.) - Borges	H9069027	Flexcan	Reus (Spain)
Noisettes grillées (200 g.) - Borges	H9069028	Flexcan	Reus (Spain)
Amandes Marcona frites et salées en pot en verre (150 g.) - Borges	H9069060	Pot en verre	Reus (Spain)
Noisettes grillées en pot en verre (150 g.) - Borges	H9069061	Pot en verre	Reus (Spain)
Cacahuètes pelées frites et salées en pot en verre (160 g.) - Borges	H9069062	Pot en verre	Reus (Spain)
Pistaches salées en pot en verre (140 g.) - Borges	H9069063	Pot en verre	Reus (Spain)
Noix en pot en verre (120 g.) - Borges	H9069064	Pot en verre	Reus (Spain)
Cocktail suprême (150 g.) - Borges	H9069065	Pot en verre	Reus (Spain)

► **Fruits secs présentés en POT EN VERRE:**

La meilleure sélection de fruits secs en pot en verre pour une bonne conservation du produit avec une présentation différente.
 Présentation: Boîte de 12 unités.



Fruits Secs PIZARRO "Pata Negra" de BORGES



Borges vous offre les fruits secs les plus exquis des meilleures récoltes. Sous la marque Pizarro, ils vous présentent ses fruits secs "pata negra", authentiques fruits de caractère espagnol en provenance de ses champs d'Extremadura.

► **Fruits secs présentés en FLEXCAN:**

FLEXCAN est un emballage qui a plusieurs avantages pour le consommateur et la distribution: il tient debout en position verticale, une fois ouvert il se referme hermétiquement, ce qui garantit une meilleure conservation et fraîcheur du produit, ainsi qu'une consommation plus facile. Une gamme de produits qui se présente dans une boîte-expositeur de 12 unités, afin que le produit ressorte dans le point de vente et que sa rotation augmente.



H9069037

H9069035

H9069036

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES
			zone de production
Amandes sélectes Pizarro salées (200 g.) - Borges	H9069035	Flexcan	Extremadura (Spain)
Pistaches sélectes Pizarro (200 g.) - Borges	H9069036	Flexcan	Extremadura (Spain)
Noix sélectes Pizarro (130 g.) - Borges	H9069037	Flexcan	Extremadura (Spain)



Fruits Desséchés BORGES

La nouvelle ligne tendre de Borges présente le fruit réhydraté prêt à manger. Il se présente dans un récipient attractif, innovateur et utile qui permet sa parfaite conservation. De plus, il est pratique et réutilisable.



H9069050



H9069051



H9069052



H9069053



► **Fruits desséchés présentés en CANISTER:**
 CANISTER est un emballage en plastique rigide qui garantit en tout moment la conservation optimale du produit.

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES
			zone de production
Pruneaux sans noyaux (200 g.) - Borges	H9069050	Canister	Reus (Spain)
Raisin sec sans pépins (225 g.) - Borges	H9069051	Canister	Reus (Spain)
Oreilles d'abricots (200 g.) - Borges	H9069052	Canister	Reus (Spain)
Figs turques sèches (200 g.) - Borges	H9069053	Canister	Reus (Spain)



Vin L'ARÇ BLANC

Vin blanc jeune dont la variété "charelo" provient des vignes du massif du Garraf, où le terrain calcaire et la proximité de la mer donnent au vin des caractéristiques spéciales.



- ▶ Le vin a été macéré pendant six mois.
- ▶ Production limitée à 1.200 bouteilles de 750 ml.
- ▶ Temperature idéale de consommation: 8° C.
- ▶ **Analyse:**

Acidité totale: 6 g/l tartrique
 Sulfureux total: 90 mg/l
 Degré alcoolique: 12,5 %
 Sucres réducteurs: 1 g/l
 Acidité volatile: 0,2 g/l

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES		
			A.O.C.	année	zone de production
Vin blanc L'Arç Blanc - Arç Blanc	L907906	Bouteille 0,75 l.	D.O. Penedès	2009	Catalogne (Spain)



Vin LA VICALANDA de BODEGAS BILBAÍNAS



Bodegas Bilbainas est l'une des excellentes caves du Haro (Rioja Alta) avec plus d'un siècle d'histoire. Bilbainas élabore, toujours avec une grande qualité, deux grandes lignes de vins : une de coupe classique, fidèle à sa tradition centenaire, et une autre ligne de vins plus moderne avec une structure plus complexe comme la Vicalanda. Bodegas Bilbainas possède plus de 250 hectares de vignoble et produit 2,4 millions de bouteilles par an. Cette surface approvisionne 70% de la production, le reste s'achète aux viticulteurs de la zone.



K907904

- ▶ Vignes: 100% tempranillo
- ▶ Vin de coupe moderne considéré l'un des vins pionniers de « Alta Expresión ».
- ▶ **Analyse:**
 Degré alcoolique: 13°
 Acidité totale: 5,60 g/l
 Sucres résiduels: 1,1 g/l

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES		
			A.O.C.	année	zone de production
Vin La Vicalanda Réserve 2003 - Bodegas Bilbainas	K907904	Bouteille 0,75 l.	D.O. Rioja	2003	La Rioja (Spain)



Vins SCALA DEI

Scala Dei est une cave emblématique et authentique représentative du Priorat et de son histoire vinicole. Elle a su s'adapter au changement moderne des vins de la zone. Elle élabore et embouteille environ 300.000 bouteilles à partir de 90 hectares de vignes en collaboration avec les viticulteurs des environs, qui garantissent l'obtention du raisin des vignobles de plus de 25 ans d'âge.



K907906

► Vignes: Garnacha Tinta, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon

► Se marie très bien avec les plats mijotés, les fromages secs, le jambon ibérique et autres charcuteries de qualité, ainsi qu'avec le cerf et les viandes grillées.

► Analyse:
 Degré alcoolique: 15°
 Acidité totale: 5,60 g/l
 Sucres réducteurs: <2 g/l



K907905

► Vignes: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah

► Vin idéal pour accompagner les viandes rouges, le gibier, la volaille, les viandes blanches, le jambon Ibérique, les fromages secs et les fromages bleus.

► Analyse:
 Degré alcoolique: 14°
 Acidité totale: 5,40 g/l
 Sucres réducteurs: <2 g/l

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES		
			A.O.C.	année	zone de production
Vin Scala Dei Cartoixa Réserve 2004 - Scala Dei	K907905	Bouteille 0,75 l.	D.O. Priorat	2004	Catalogne (Spain)
Vin Scala Dei Prior Criança 2004 - Scala Dei	K907906	Bouteille 0,75 l.	D.O. Priorat	2004	Catalogne (Spain)



Cavas CODORNÍ



L'histoire de la famille Codorní remonte à la moitié du siècle XVI. Les caves Codorní se trouvent dans la comarque vinicole du Penedès, à 40 km au sud de Barcelone. C'est là où se concentre plus du 95% de la production totale. Les caves de Sant Sadurn d'Anoia élaborent plus du 75% des presque 200 millions de bouteilles annuelles produites par le secteur.



K907901

► Vignes: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Reserva

► Pureté, vivacité et féminité définissent ce cava. La combinaison du Chardonnay avec les trois raisins classiques fait qu'il se distingue comme un cava brillant et d'une grande fraîcheur provenant des arômes à fruits et à fleurs de son élevage. Anna de Codorní est le premier cava qui incorpore la variété chardonnay à son coupage.

En bouche il a des nuances douces et fraîches. Il possède une délicatesse pleine de tons aromatiques.

Idéal pour accompagner les grands crustacés (langouste, homard) et les poissons blancs.

► **Analyse:**

Degré alcoolique: 11,5-12°
 Acidité totale: 7-8 g/l tartrique
 Sucres réducteurs (brut nature): <3 g/l
 Sucres réducteurs (brut): 6-8 g/l



K907900

► Vignes: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Charelo, Reserva

► Après la naissance du cava, en 1872, le premier brut est apparu sous le nom de Non Plus Ultra. Ses arômes élégants et sa saveur intense, fraîche et vigoureuse marquent la personnalité de cet authentique cava.

Se marie très bien avec le poisson, les crustacés, le foie frais, et aussi les volailles comme la pintade ou la poularde.

► **Analyse:**

Degré alcoolique: 11,5-12°
 Acidité totale: 6-7 gr/l tartrique
 Sucres réducteurs (brut nature): <3 g/l
 Sucres réducteurs (brut): 8-10 g/l

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES		
			A.O.C.	année	zone de production
Cava Non Plus Ultra Brut Nature - Codorní	K907900	Bouteille 0,75 l.	D.O. Cava		Catalogne (Spain)
Cava Anna de Codorní Brut Nature - Codorní	K907901	Bouteille 0,75 l.	D.O. Cava		Catalogne (Spain)



Vins FAUSTINO

Situé dans une propriété de 104.000 m², Bodegas Faustino possède 650 hectares des meilleurs vignobles répartis au cœur de la Rioja Alavesa, l'une des meilleures zones vinicoles d'Espagne. Existant depuis 1861, le Grupo Faustino a à ce jour 7 caves situées dans les principales appellations d'origine.



K907909

- ▶ Vignes: Tempranillo, Mazuelo
- ▶ Le Reserve le plus récompensé du groupe Faustino. Se marie très bien avec les viandes rouges, le gibier, la volaille, les viandes blanches, le jambon ibérique, les fromages secs et les fromages bleus.



K907910

- ▶ Vignes: 100% Tempranillo
- ▶ Se marie très bien avec les viandes en ragoût de vin, les légumes secs, les macédoines de légumes, les poissons en sauce verte et les fromage pas trop secs.

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES		
			A.O.C.	année	zone de production
Vin Faustino V Réserve Rioja - Faustino	K907909	Bouteille 0,75 l.	D.O. Rioja		La Rioja (Spain)
Vin Faustino Crianza Rioja - Faustino	K907910	Bouteille 0,75 l.	D.O. Rioja		La Rioja (Spain)



Vins et Cavas MAS CANCOLOMÉ



Mas Cancolomé est une propriété de 40 hectares de vignes, située à Sant Marçal, dans l'Alt Penedès. Les vins et cavas de Mas Cancolomé s'élaborent de forme artisanale, et naissent de l'union entre la tradition et les nouvelles technologies. De la vigne à l'étiquetage, le travail est toujours précis et délicat. Grâce à la passion et à l'effort constant, Mas Cancolomé produit exclusivement des vins et des cavas d'une grande qualité.

Production limitée
Bouteilles numérotées

► Vignes : Charelo, Chardonnay, Sauvignon blanc

► 12° d'alcool

► Médaille d'argent du Grand Prix International Mundus Vini 2009 en Allemagne

► Présentation : bouteille seule ou dans une boîte en carton décorée



D907902 + D907909

► Vignes: Garnacha, Syrah, Samsó

► 13° d'alcool

► Présentation : option de sac décoré pour une bouteille et pour 3 bouteilles



D907904

► Vignes: Macabeu, Charelo, Pinot Noir, Parellada et Chardonnay, de vieilles vignes sélectionnées.

► Vieilli au moins pendant 14 mois.



D907906

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES		
			A.O.C.	année	zone de production
Vin blanc Turonet 2008 D.O. Penedès (0,75 l.) - Mas Cancolomé	D907902	Bouteille 0,75 l.	D.O. Penedès	2008	Catalogne (Spain)
Vin rouge Turó 2008 D.O. Penedès (0,75 l.) - Mas Cancolomé	D907904	Bouteille 0,75 l.	D.O. Penedès	2008	Catalogne (Spain)
Cava Serenor D.O. Penedès (0,75 l.) - Mas Cancolomé	D907906	Bouteille 0,75 l.	D.O. Cava		Catalogne (Spain)
Sac individuel décoré (pour 1 bt.) - Mas Cancolomé	D907907				
Sac décoré (pour 3 bouteilles) - Mas Cancolomé	D907908				
Boîte en carton individuelle optionnelle pour le Turonet - Mas Cancolomé	D907909				



Cavas VALLFORMOSA

Vallformosa s'étend sur tout le Penedès, possède 397 hectares en propriété et acquiert de nouvelles terres afin d'améliorer la qualité de ses vins et cavas. Ils élaborent du cava depuis 1938. Seuls les vins procédant des variétés Macabeo, Charelo, Parellada et Chardonnay seront aptes pour obtenir un vin doublement attractif, le Cava.



K907907

- ▶ Vignes: Macabeo, Charelo, Parellada et Chardonnay
- ▶ Il est recommandé pour les célébrations, en apéritifs et pour accompagner tous les plats de grande élaboration.
- ▶ **Analyse:**
 Degré alcoolique: 12,5°
 Acidité totale: 3,85 g/l
 Sucres résiduels: 9,2 g/l
 pH: 3,03



K907908

- ▶ Vignes: Garnacha, Monastrell
- ▶ A déguster en toute occasion, comme apéritif ou avec des repas légers.
- ▶ **Analyse:**
 Degré alcoolique: 12°
 Acidité totale: 3,6 g/l
 Sucres résiduels: 9,8 g/l
 pH: 3,05

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES	
			A.O.C.	année zone de production
Cava Vallformosa Gala Grande Réserve Brut - Vallformosa	K907907	Bouteille 0,75 l.	D.O. Cava	Catalogne (Spain)
Cava Vallformosa Chantal Rosé Brut - Vallformosa	K907908	Bouteille 0,75 l.	D.O. Cava	Catalogne (Spain)



Vins RAIMAT

Raimat est une cave intégrée au groupe Codorníu et le second grand projet de la famille Raventós, pionnière dans l'élaboration du cava en Espagne. Avec 2.245 hectares de vignobles propres à Lérida, Raimat est l'un des centres de recherche viticole et œnologique les plus innovateurs du monde.



- ▶ Vignes: Cabernet Sauvignon, Tempranillo
- ▶ Se marie très bien avec les viandes blanches et rouges, les grillades, les charcuteries, les fromages secs et les ragoûts relevés.
- ▶ Analyse:
Degré alcoolique: 14°



K907902



K907903

- ▶ Vignes: 100% Cabernet Sauvignon
- ▶ C'est le complément idéal des plats à base de fromage secs, viandes rouges ou légumes secs.
- ▶ Analyse:
Degré alcoolique: 13,3°
Acidité totale: 5 gr/l tartrique
Sucres résiduels: 1,38 g/l

description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES		
			A.O.C.	année	zone de production
Vin Raimat Clos Abadia (0,75 l.) - Raimat	K907902	Bouteille 0,75 l.	D.O. Costers del Segre		Costers del Segre (Spain)
Vin Raimat Viña 32 Cabernet Sauvignon (0,75 l.) - Raimat	K907903	Bouteille 0,75 l.	D.O. Costers del Segre		Costers del Segre (Spain)



Supports à jambon

Le support à jambon est l'un des accessoires indispensables pour quelqu'un qui achète un jambon. Nous vous proposons notre sélection de basiques (le Garra et le Gondola), et de giratoires. Les giratoires permettent de tourner facilement le jambon, au fur et à mesure de la coupe, sans avoir à le décrocher du support.



N999901 N999900



N999904



N999903 N999902



N999906 N999905

description	REF.	CARACTERISTIQUES				
		longueur	largeur	hauteur	épaisseur de la base	zone de production
Support à jambon modèle Gondola	N999900	40	17	38	2,5	Múrcia (Spain)
Support à jambon modèle Garra	N999901	40	17	28	2,5	Múrcia (Spain)
Support à jambon modèle Bellota	N999902	59	23	36	3,5	Múrcia (Spain)
Support à jambon modèle Marrano	N999903	59	23	31	3,5	Múrcia (Spain)
Support à jambon modèle Torre	N999904	59	23	29	3,5	Múrcia (Spain)
Support à jambon modèle Vertical	N999905	59	23	47	3,5	Múrcia (Spain)
Support à jambon modèle Horizontal	N999906	59	23	37	3,5	Múrcia (Spain)



Tables à jambon

Afin de pouvoir couper le jambon à une hauteur correcte, en ayant tous les ustensiles à portée de main, voici deux tables à jambon. L'une est plutôt pour une utilisation domestique, l'autre, très robuste, est idéale pour les professionnels. Elles sont livrées complètement montées. Tous les supports à jambons que nous distribuons s'incorporent à ces modèles de table, à la demande du client.



N999909



N999908

- ▶ Support pour ranger le couteau (pour la réf. N999908)
- ▶ Deux crochets pour pendre des jambons
- ▶ Large tiroir

description	REF.	CARACTERISTIQUES				
		longueur	largeur	hauteur	épaisseur de la base	zone de production
Table à jambon modèle Bellota	N999908	60	50	86	3	Múrcia (Spain)
Table à jambon modèle Bellota Hôtellerie	N999909	80	50	86,5	7	Múrcia (Spain)

Présentoirs

Nous vous proposons trois présentoirs afin de mettre en valeur les jambons et charcuteries, et ainsi augmenter la rotation de vos produits, et aussi un porte-bouteilles pratique et qui occupe peu de place.



- ▶ Capacité pour 28 jambons
- ▶ Deux modèles: avec ou sans roues
- ▶ Personnalisable avec votre logo



- ▶ Capacité pour 16 jambons
- ▶ Personnalisable avec votre logo

description	REF.	CARACTERISTIQUES			
		longueur	largeur	hauteur	zone de production
Présentoir cascade sans roues (pour 28 jambons)	N999910	150	110	180	Múrcia (Spain)
Présentoir cascade avec roues et frein (pour 28 jambons)	N999911	150	110	190	Múrcia (Spain)
Présentoir arbre en fer (pour 16 jambons)	N999912	70	70	120	Múrcia (Spain)
Présentoir pour charcuterie	N999913	15	15	50	Múrcia (Spain)
Porte-bouteille (pour 8 bouteilles)	N999914	43	37	63	Múrcia (Spain)
Personnalisation des réf. N999910, N999911 ou N999912	N999999				



Couteaux à jambon et affûteurs

Couteaux et affûteurs fabriqués à Albacete (Espagne), par une entreprise qui a obtenu une distinction de dénomination de garantie.



description	REF.	présentation	CARACTERISTIQUES	
			longueur de lame	zone de production
Couteau à jambon Professionnel (manche en bois) de 25 cm.	M99991	Blisters	25 cm.	Albacete (Spain)
Couteau à jambon Professionnel Forgé Haut de gamme de 30 cm.	M99992	Blisters	30 cm.	Albacete (Spain)
Affûteur Professionnel rond de 30 cm.	M99993	Blisters	30 cm.	France
Pack Couteau à jambon de 22 cm + Affûteur (manches en bois)	M99994	Coffret en bois	22 cm.	Albacete (Spain) + France
Couteau à jambon de 26 cm présenté dans un coffret en bois	M99995	Coffret en bois	26 cm.	Albacete (Spain)
Pack Couteau à jambon + Affûteur (manches en bois)	N999907	Coffret en carton	25 cm.	Asie



JAMBON GOURMET - CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

La vente des produits commercialisés par JAMBON GOURMET est régie par les présentes conditions. Elles sont considérées comme acceptées sans réserve par l'acheteur, sauf dérogation écrite de JAMBON GOURMET (le vendeur). En cas de contradiction d'une disposition de ces conditions avec un texte de l'ordre public, cette contradiction n'entraînera que la non application de la disposition non conforme sans affecter le reste des présentes conditions. JAMBON GOURMET est inscrite sous le nom JUAN FRANCISCO URIS FERRER, n° d'identification intracommunautaire ES-52421483K, domiciliée à C/ Rossinyol, 20 (Urb. Mas Mestre), 08818 Olivella (España).

A - LES PRODUITS

► 1- Information sur les produits

Toutes les informations sur les produits commercialisés par JAMBON GOURMET sont consultables sur le catalogue et le tarif ou peuvent être sollicitées.

► 2- Disponibilité des produits

Les commandes effectuées avant le lundi à 14h (en cas de jour férié ça passera automatiquement au jour ouvrable suivant) seront préparées dans le courant de la semaine pour être expédiées le lundi suivant (en cas de jour férié ça passera automatiquement au jour ouvrable suivant). L'acheteur a la possibilité d'utiliser sa propre agence de transport.

► 3- Garantie des produits

Le client est expressément informé que JAMBON GOURMET n'est pas le producteur des produits présentés sur le catalogue et la liste de produits pour professionnels du secteur de l'alimentation. En conséquence, en cas de dommages causés à une personne ou à un bien par un défaut du produit, seule la responsabilité du producteur de celui-ci pourra être recherchée par l'acheteur, sur la base des informations figurant sur l'emballage dudit produit.

B - PAIEMENT

► 1- Prix

Les prix ainsi que leur validité sont indiqués sur le tarif pour professionnels du secteur. La TVA n'est pas incluse. Si vous êtes une entreprise de l'Union Européenne inscrite dans le Registre des Opérateurs Intracommunautaires, la facture sera exempte de TVA. Sinon il faut rajouter au prix le taux de TVA espagnol applicable au jour de la commande. Pour toute commande facturée aux Territoires d'Outre-mer Français, Gibraltar et d'autres zones spéciales, la facture sera exempte de TVA. Les éventuels remises, réductions et remboursements doivent être indiqués sur la facture. Au montant total de la marchandise il faut rajouter le montant du transport qui sera indiqué sur la facture pro forma, sauf si l'acheteur utilise sa propre agence de transport.

► 2- Conditions de paiement

Le paiement doit être effectué par virement bancaire sur le compte de Jambon Gourmet (indiqué sur la facture pro forma) et vaudra comme confirmation de la commande qui sera alors préparée puis expédiée ou mise à disposition.

Données pour le virement bancaire :

Banque : Sabadell Atlántico
 N° de compte : 0081 - 0050 - 19 - 0001282630
 IBAN : ES22 0081 0050 1900 0128 2630
 SWIFT (ou BIC) : BSABES33XXX

Veillez indiquer le nom de votre société et votre numéro de pro forma. Une fois la commande prête et le poids réel de chaque pièce confirmé, un bon de livraison sera édité. Si la différence entre le montant du bon de livraison et celui de la commande est supérieure à 30€ en faveur du vendeur, l'acheteur devra effectuer le virement de la différence, sinon ce montant sera à devoir et sera réglé lors de la commande suivante. Si la différence entre le montant du bon de livraison et celui de la commande est supérieure à 30€ en faveur de l'acheteur, le vendeur devra effectuer le virement de la différence, sinon ce montant sera à devoir et sera décompté lors de la commande suivante.

Montant Bon de livraison - Montant Commande > 30€
 L'acheteur effectue un virement sur le compte du vendeur

Montant Bon de livraison - Montant Commande ≤ 30€
 Le montant sera à devoir et réglé lors de la commande suivante

Montant Commande - Montant Bon de livraison > 30€
 Le vendeur effectue un virement sur le compte de l'acheteur

Montant Commande - Montant Bon de livraison ≤ 30€
 Le montant sera à devoir et décompté lors de la commande suivante

Les règlements réalisés par l'acheteur, quelle que soit l'imputation que ce dernier leur donne ultérieurement, et même si leur montant total correspond exactement au montant de l'une des factures, s'imputeront en priorité aux factures de JAMBON GOURMET correspondant aux marchandises déjà utilisées ou revendues.

C - LIVRAISON

► 1- Délais de transport

Les délais de transport s'entendent à partir du moment où le paiement est confirmé et la commande est prête à être expédiée. Ces délais sont informatifs et peuvent varier pour des raisons telles que : période de Noël ou de Pâques (saturation des agences de transport), grève des transports, catastrophe naturelle, attentats terroristes, sabotages, guerres, révolutions et autres raisons de force majeure qui font que JAMBON GOURMET ne peut être considéré comme responsable.

Voici les délais de transport, à titre informatif :

Pays / Zone	Délais (en jours ouvrables)
France, Corse, Monaco, Belgique et Luxembourg	2 à 5 jours
Suisse	4 à 6 jours
France d'Outre Mer	5 à 8 jours

► 2- Expéditions

Les expéditions se font tous les lundis (en cas de jour férié ça passera automatiquement au jour ouvrable suivant). Lorsque cela est possible, nous regroupons automatiquement les commandes en une seule expédition dans un souci de réduire les emballages et les déchets que ceux-ci génèrent.

► 3- Taxes de douane ou d'importation

Elles ne sont pas comprises dans les frais de livraison indiqués et sont à la charge du client. Les documents douaniers pour tous les colis expédiés hors du territoire douanier de la Communauté européenne récapitulent la valeur totale du contenu de votre commande et la description des articles. Les taxes de douane ou d'importation sont dues dès que le colis atteint son pays de destination. Veuillez contacter le bureau des Douanes de la localité de destination de votre colis pour de plus amples informations.

► 4- Impossibilité de livrer (définitive, temporaire ou partielle)

Le vendeur est libéré de ses obligations par tout événement indépendant de sa volonté empêchant ou retardant la livraison de la marchandise et n'étant pas imputable à une faute intentionnelle ou grave de sa part.

Le vendeur est tenu de notifier à l'acheteur l'existence et les motifs de l'empêchement temporaire ou définitif de réaliser la livraison de certains produits, seulement si les circonstances ne rendent pas cette notification impossible.

En cas d'empêchement définitif, l'acheteur aura la possibilité de remplacer le(s) produit(s) en question ou de demander le remboursement du montant correspondant.

Si l'empêchement est temporaire, l'exécution du contrat est suspendue pour la durée de cet empêchement. Toutefois, lorsque l'empêchement dure plus de 15 jours à partir du jour prévu de l'expédition de la marchandise, chacune des parties a le droit de résilier le contrat sans indemnités, entraînant le remboursement du montant des produits non livrés.

► 5- Défaut d'enlèvement de la marchandise ou refus de réception de la livraison

Lorsque l'acheteur ne procède pas à l'enlèvement de la marchandise chez le vendeur, ou refuse de réceptionner la livraison, le délai de livraison étant arrivé à échéance, le vendeur est en droit de vendre cette marchandise à un autre acheteur. De plus, en cas de refus de réception de la livraison, le montant des

frais de transport de l'expédition ne sera en aucun cas remboursé, et le montant des frais de transport de retour sera facturé au client.

D - RÉCLAMATIONS

Dès l'arrivée des marchandises au lieu de destination, l'acheteur est tenu de s'assurer de la conformité de la livraison par rapport à la commande. Si l'acheteur constate des manquants ou des dégâts, il devra immédiatement formuler des réserves de forme lisible auprès du transporteur en écrivant par exemple sur le bulletin de livraison du transporteur : colis abîmé, ouvert, il manque des colis, etc... Cela vous permettra de pouvoir effectuer une réclamation le cas échéant. Ensuite l'acheteur a 2 jours ouvrables, à compter depuis la date de livraison, pour pouvoir inspecter attentivement les produits reçus.

En cas de non-conformité, les réclamations doivent, pour être recevables, être adressées par e-mail (cbigaud@jambongourmet.com) ou par courrier (Jambon Gourmet - C/ Rossinyol, 20 - Urb. Mas Mestre - 08818 Olivella - Spain), avant l'utilisation des marchandises et au plus tard 2 jours ouvrables à compter de la date de livraison (veuillez joindre la liste détaillée des références abîmées ou manquantes, ainsi qu'une copie du bulletin du transporteur sur lequel figurent les réserves si vous l'avez). Si les réclamations se font par courrier l'acheteur devra aussi avertir le vendeur par téléphone dans le délai indiqué.

Pour la marchandise à enlever chez le vendeur par l'acheteur, le transfert des risques a lieu dès la date convenue de mise à disposition dans le magasin du vendeur. Le règlement du litige (échange, remboursement ou désistement) se fera sous 15 jours maximum. Lorsque l'utilisation d'une marchandise ne correspond pas à l'usage auquel elle était destinée, toute réclamation sera rejetée. Lorsqu'une réclamation est reconnue comme fondée par le vendeur : Ou celui-ci reprend à ses frais la marchandise défectueuse qui doit être renvoyée par l'acheteur, en bon état, dans le paquetage et l'emballage d'origine ou similaire. Le vendeur la remplace dans un délai compatible avec son organisation. Après vérification, si un article retourné comme endommagé ou non conforme ne présente aucun défaut, JAMBON GOURMET n'effectuera aucun remboursement. Ou bien le vendeur rembourse la marchandise défectueuse.

E - CONTENTIEUX

Tout litige ou contestation sera réglé, à défaut de conciliation amiable entre les parties, et même en cas de recours en garantie ou de pluralité de défendeurs, par le Tribunal de Commerce de Barcelone, sauf convention contraire expresse. Néanmoins le vendeur se réserve le droit de saisir les tribunaux du siège de l'acheteur. Le droit applicable est le droit espagnol sauf si le vendeur opte pour le droit du pays de l'acheteur.

F - NON VALIDATION PARTIELLE ET NON RENONCIATION

Si une ou plusieurs stipulations des présentes conditions générales sont tenues pour non valides ou déclarées telles en application d'une loi, d'un règlement ou à la suite d'une décision définitive d'une juridiction compétente, les autres stipulations garderont toute leur force et leur portée. Le fait pour l'une des parties de ne pas se prévaloir d'un manquement par l'autre partie à l'une quelconque des obligations visées dans les présentes conditions générales ne saurait être interprété pour l'avenir comme une renonciation à l'obligation en cause.