

## 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)
Sausisson 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.

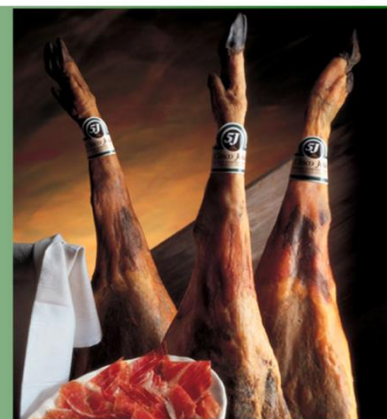


J2000

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
A L'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)
DÉSOSÉS	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 "Jamónero".

**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)	