

## 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
A 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)
	Épaule "Curada Gran Reserva" (Serrano) - Sierra Lora	F2040	4	6,5	Fourrage	10-14	Extremadura (Spain)
DÉSOSSÉS	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 celte.



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)