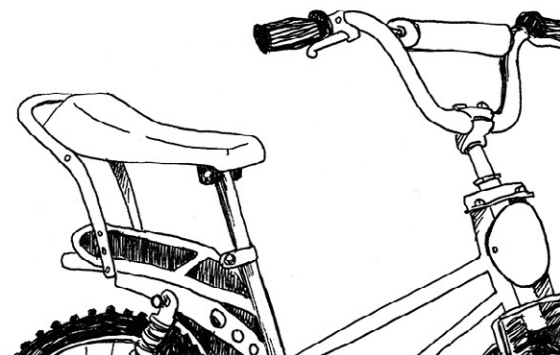
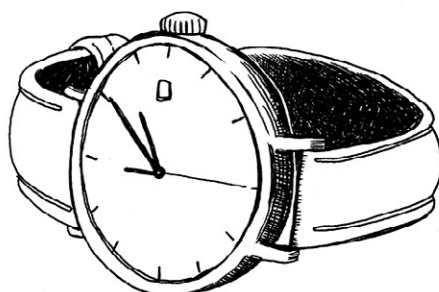
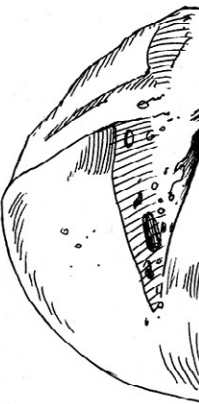
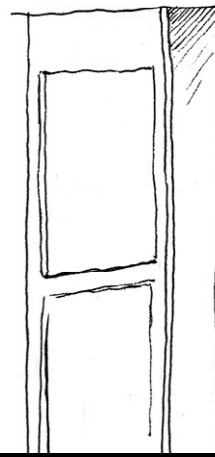
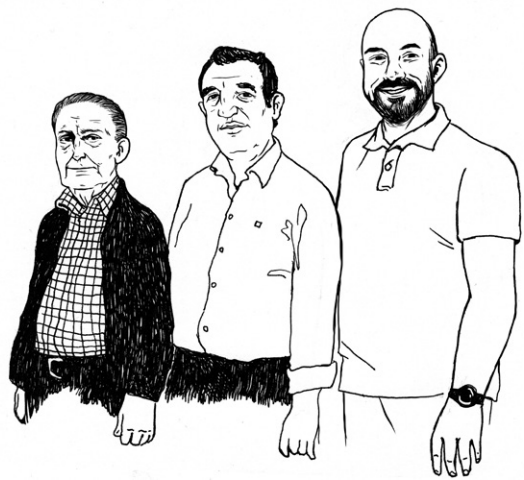




· ANDRÉS ·
IZQUIERDO



· CEDRILLAS ·
1989



Nuestro secadero en Cedrillas, Teruel

Acostumbramos a medir los momentos en minutos, horas o días, pero en Andrés Izquierdo hemos aprendido que para que lo importante salga bien, es necesario que el tiempo se tome su tiempo.

El paisaje cambia, las historias se encadenan y los ciclos vuelven a comenzar. Mientras, lo esencial se asienta y permanece.



·ANDRÉS·
IZQUIERDO



SELECCIÓN DE

andrés

IZQUIERDO

Selección de Andrés Izquierdo

Nuestra marca Selección ofrece un amplio catálogo de productos de edición limitada. Genial para degustar todo espectro de sabores que ofrece el cerdo de capa blanca. Desde jamones y paletas enteras, deshuesados, loncheados y cortados a cuchillo. Así como una selección de curados como lomo, coppa, bacon y cecina de vaca.

Nuestra política se ha centrado en garantizar un servicio de calidad a través de la confianza, la seriedad y la mejora continua con un único objetivo: facilitar al cliente lo que en cada momento necesita.



Jamón Selección

**Una edición limitada con nombre propio.
Piezas escogidas una a una, cuidadas
a lo largo de 25 meses de maduración
bajo la mirada experta que aportan tres
generaciones de maestros jamoneros.**

**Con el mismo rigor de selección que en las
piezas enteras, se escogen las piezas para
su deshuese para que el producto mantenga
todos los matices que caracterizan a nuestra
selección de producto.**

Curación: +25 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

**Alimentación: piensos naturales de cereales
de primera calidad.**



Jamón Selección loncheados

Loncheados por los mejores cortadores profesionales para sacar el partido a las cualidades aromáticas, gustativas y visuales de nuestros jamones Selección de Andrés Izquierdo.

Presentaciones disponibles:

- Cortado a cuchillo sobres de 100 gr Premium.
- Corte tradicional sobres de 100 gr Premium.
- Cortado a cuchillo sobres de 100 gr al vacío.
- Corte tradicional sobres de 100 gr al vacío.
- Cortado a cuchillo en plato de 100 gr en gas.
- Finas lonchas bandeja de 100 gr en gas.



Paleta Selección

La experiencia de Andrés Izquierdo, aplicada a una selección de piezas de más de cinco kilos y 15 meses de curación. Paletas escogidas y apreciadas por su aroma y profundo sabor.

Ofrecemos diferentes formatos de deshuesado de nuestra paleta Selección según las necesidades de cada establecimiento.

Curación: +15 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

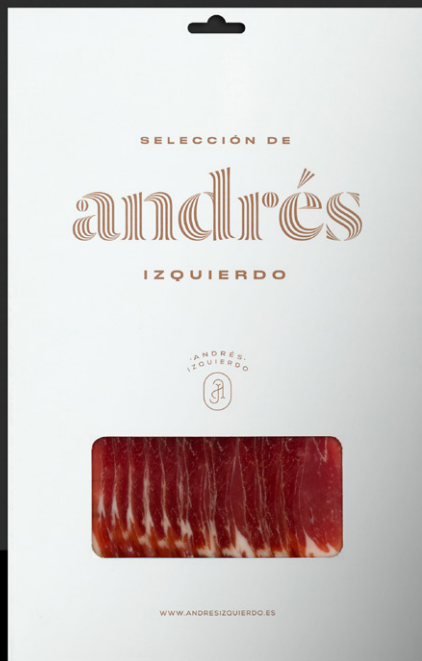


Paleta Selección loncheados

Loncheados de forma tradicional sin procesos de congelación, con lonchas que distinguen cada una de las partes de la paleta y que mantienen el sabor y aroma característicos del producto.

Presentaciones disponibles:

- **Corte tradicional sobres de 100 gr al vacío.**
- **Corte tradicional sobres de 150 gr al vacío.**
- **Corte tradicional sobres de 100gr Premium.**



Jamón Edición Especial

Nuestro jamón de Edición Especial es un auténtico manjar que destaca por su exquisito sabor, aroma inconfundible y textura sedosa. Este jamón presenta un equilibrio perfecto entre succulencia y un delicado toque salino. Su grasa infiltrada aporta una jugosidad única, fundiéndose en el paladar con cada bocado.

Además, disponemos de piezas deshuesadas que mantienen intactas todas las cualidades de esta edición especial, ofreciendo una opción práctica para su corte sin perder la esencia de su sabor incomparable.

Curación: + 24 meses.

Genética: 75% Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.





Cecina de vaca

Selección

Seleccionamos las mejores babillas de vaca para elaborar cecina. La elaboramos con un proceso de curación similar al jamón, sin ahumar para que tenga un sabor suave y agradable.

Presentaciones disponibles:

- **Piezas enteras de 1,5 kg.**
- **Tacos de +/- 800 gr.**
- **Loncheado tradicional de 100 gr al vacío.**
- **Loncheado tradicional de 100 gr Premium.**
- **Loncheado en plato de 100 gr en gas.**
- **Finas lonchas en bandeja de 100 gr en gas.**



Lomo embuchado Selección

Andrés Izquierdo selecciona los mejores lomos 50% Duroc.

Presentaciones disponibles:

- **Piezas enteras de 1,5 kg.**
- **1/2 piezas de 750 gr.**
- **Tacos en peso variable.**
- **Loncheado tradicional de 100 gr al vacío.**
- **Loncheado tradicional de 100 gr Premium.**
- **Loncheado en plato de 100 gr en gas.**
- **Finas lonchas en bandeja de 100 gr en gas.**



Cabeza de lomo Selección

Lomo 50% Duroc con pimentón dulce.

Presentaciones disponibles:

- **Pieza entera de +/- 1,2 kg.**
- **1/2 piezas de +/- 600 gr.**



Coppa Selección

Carne de cerdo raza 50% Duroc con pimienta negra.

Presentaciones disponibles:

- **Pieza entera de +/- 1 Kg.**
- **1/2 piezas de +/- 500 gr.**
- **Finas lonchas en bandeja de 100 gr en gas.**



Bacon y panceta Selección

Apostamos por un bacon y una panceta de raza 50% Duroc. Se puede comer sin cocinar, al igual que el jamón, cortado fino, funde la grasa y es una auténtica delicia.

Presentaciones disponibles:

- **Piezas enteras de 2,5 kg.**
- **Medias piezas de 1,2 kg.**
- **Tacos de 400 gr.**
- **Loncheado tradicional de 100 gr al vacío.**
- **Loncheado tradicional de 500 gr en gas.**



·ANDRÉS·
IZQUIERDO



LIBERNO

D · O · P · T E R U E L





Certificación D.O.P. de Teruel

La certificación D.O.P. de Teruel es la garantía de que nuestros jamones se preparan, producen y procesan conforme a los requisitos de calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel.

Probablemente el mejor jamón del mundo procedente de cerdo blanco.



Jamón Liberno

D.O.P. de Teruel

En las frías noches de Cedrillas, se forja el carácter de Liberno. Un jamón distinguible por su sabor y silueta afinados y distinguido con el sello de calidad de la Denominación de Origen Protegida Teruel, donde las razas Landrace, Large White y Duroc se convierten en linaje.

Nuestro jamón D.O.P. de Teruel también está disponible en formato deshuesado para los profesionales que trabajan al corte. Distintos formatos que permiten que todos disfruten de Liberno, con toda su calidad y a la medida de cada instante.

Curación: +22 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Jamón Liberno loncheado

Loncheados por los mejores cortadores profesionales para sacar el partido a las cualidades aromáticas, gustativas y visuales de nuestros jamones Liberno.

Loncheados de forma tradicional sin procesos de congelación. Con lonchas que distinguen cada una de las partes del jamón y que mantienen el sabor y aroma característicos del producto.

Presentaciones disponibles:

- Loncheados con presentación Premium para obsequios.
- Loncheados cortados a cuchillo al vacío en 80 gr y en gas en 100 gr y 500 gr.
- Loncheados de forma tradicional en 100 gr al vacío.



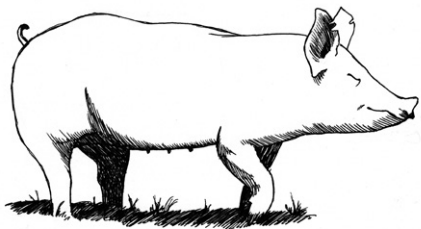


·ANDRÉS·
IZQUIERDO



N J A M O
O M A P

J A



En esencia, jamón

JA es el resultado de condensar aquello que hace que el jamón sea jamón. Al dictado del instinto y guiados por la experiencia, nos quedamos solo con aquello que da a nuestros productos calidad y carácter.



Jamón JA Esencia

El capricho del tiempo moldea su sabor, el temperamento de la Raza Duroc perfila su personalidad. Jamones seleccionados uno a uno, con más de 22 meses de curación, que condensan la Esencia de nuestro trabajo.

Por convicción y principios trabajamos a medida de cada cliente. Por ello también ofrecemos diferentes formatos de deshuesado según necesidades de cada establecimiento.

Curación: +22 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Jamón JA Esencia deshuesado

La presentación de nuestro producto de autor para los profesionales que trabajan al corte. Distintos formatos que permiten que todos disfruten de Esencia JA, con toda su calidad y a la medida de cada instante.

Curación: +22 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Jamón JA Esencia loncheado

Todos nuestros productos están disponibles en diferentes formatos de loncheados, tanto tradicionales como industriales.

Presentaciones disponibles:

- Cortado a cuchillo en plato de 100 gr en gas.
- Cortado a cuchillo sobres de 100 gr al vacío.
- Loncheado en bandeja de 500 gr.



Jamón JA Esencia taquitos y migas

Los tacos y migas de nuestro jamón JA Esencia son las pequeñas porciones procedentes del deshuese preparadas para su aprovechamiento directo. Son ideales para picotear en el aperitivo, como complemento en un entrante o un excelente acompañamiento para salteados o purés de verduras.

Presentaciones disponibles:

- **Taquitos gran formato de envasado.**
- **Taquitos pequeño formato de envasado.**
- **Migas gran formato de envasado.**
- **Migas pequeño formato de envasado.**



Paleta JA Esencia

Las paletas JA son escogidas y apreciadas por su aroma y profundo sabor. Piezas de más de cuatro kilos y una curación mínima de 10 meses.

Ofrecemos diferentes formatos de deshuesado según necesidades de cada establecimiento.

Curación: +10 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Paleta JA Esencia loncheada

Todos nuestros productos están disponibles en diferentes formatos de loncheados, tanto tradicionales como industriales.

Presentaciones disponibles:

- Loncheado tradicional al vacío en 100, 150 y 200 gr.
- Loncheado en bandeja de 500 gr.



Jamón JA Reserva

Porque en cada hogar hay momentos insustituibles y en cada cocina hay productos imprescindibles. El gusto universal del jamón Reserva es el secreto que lo hace ideal para compartir con todos.

Las tradiciones perduran, y cada lugar acostumbra al consumo de un formato de producto. Por esta razón ofrecemos también este jamón Reserva sin pata, cumpliendo con los estándares de aquellos que siguen honrando la forma de trabajo de toda una vida.

Curación: + 18 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

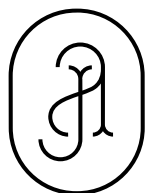


Jamón Duroc

JA cocido

Fruto de nuestra materia prima y saber hacer, ofrecemos una pieza entera de jamón, sabrosa, cocida al vapor en su propio jugo. Libre de gluten y de lactosa, sin fosfatos y de contenido reducido en sal.





www.andresizquierdo.es

**info@andresizquierdo.es
+34 978 774 275**

**Izquierdo Sanz S.L.
C/ Eras del Ferial, 2
44147 Cedrillas (Teruel) Spain**