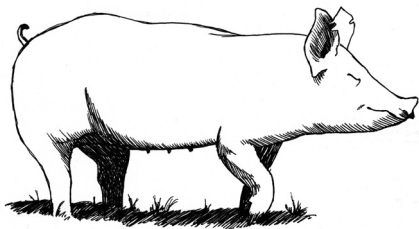


·ANDRÉS·  
IZQUIERDO



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.**



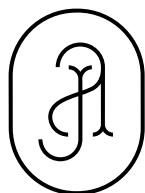
# Jamón Duroc

## 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](http://www.andresizquierdo.es)**

**[info@andresizquierdo.es](mailto:info@andresizquierdo.es)  
+34 978 774 275**

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