

·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.

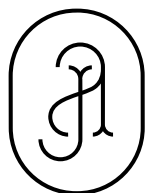
Loncheados de forma tradicional sin procesos de congelación. Con lonchas que distinguen cada una de las partes del jamón y que mantienen el sabor y aroma característicos del producto.

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.**







www.andresizquierdo.es

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

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