

·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.

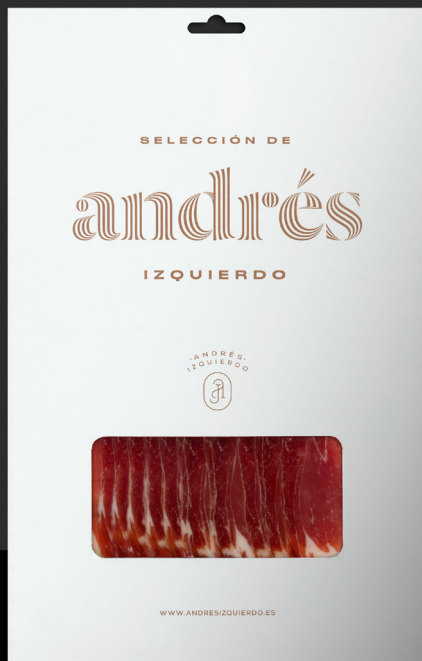


Paleta Selección loncheados

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.**



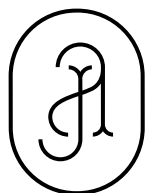
Bacon y panceta Selección

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.**





www.andresizquierdo.es

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

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