



ENRIQUE GARCÍA
JAMONES Y EMBUTIDOS

La Concordia, 40
37881 Valdecarros (Salamanca)
Tfn/fax : 923 383 004
www.jamonesenriquegarcia.com



ENRIQUE GARCÍA
JAMONES Y EMBUTIDOS



TENTACIONES / TENTATIONS





PASIÓN EN LO QUE HACEMOS

Gracias a una experiencia de más de 100 años, basados en la dedicación diaria y la ilusión por mejorar, en Enrique García estamos orgullosos de poder ofrecer nuestro “saber hacer”. Para Garantizar la Trazabilidad y homogeneidad de nuestros productos nos regimos por la integración total del proceso de producción: desde la cría del animal, su desarrollo en nuestras instalaciones y su alimentación elaborada en fábrica de piensos propia, hasta la producción y distribución de nuestros jamones y embutidos. Nuestro objetivo es garantizar el más exigente control de calidad, el paladar de nuestro cliente, el suyo.

JAMÓN IBÉRICO

Sabor, aroma y presencia, las características del jamón ibérico. Son el resultado de una elaboración compleja y minuciosa, basada en métodos consagrados por la tradición y la práctica, controlada por el Maestro Jamonero.

Pasados al menos 28 meses de espera y dedicación llega la explosión de los sentidos: La vista se deleita con los tonos rojizos de magro infiltrado por vetas blancas. El aroma intenso es la antesala al sabor exquisito y lleno de matices.

The flavor, the color combined with the aroma resulting in an unbeatable Iberian ham tasting. Our ham is the result of scrupulous process following the traditional hand-made established, controlled by the Ham Master. Past at least 28 months the sense explosion will come: our view delights with the great range of pink-reddish color with infiltrated gold colored grease. The aroma is the beginning to exquisite taste, full of nuances.

TAMBIÉN DISPONIBLE / ALSO AVAILABLE

Jamón curado: El jamón de cerdo blanco graso se caracteriza por su carne con infiltraciones. Los tiempos de curación son más cortos que los del jamón ibérico pero los cuidados y mimos que reciben son los mismos. *Serrano Ham: the white pig ham is characterized by its meat with infiltrations. The healing times are shorter than the Iberian ham but with the same care and pampering.*

BELLOTA

IBÉRICO BELLOTA	IBÉRICO CEBO
Curación mínima 36 meses	Curación mínima 28 meses
Peso de 7 a 12 Kg	Peso de 7 a 12 Kg
Piezas sueltas en caja de cartón / granel en box cartón	Piezas sueltas en caja de cartón / granel en box cartón
8 piezas por caja, 4 centros por caja	8 piezas por caja, 4 centros por caja

CEBO



IBERIAN HAM

PALETA IBÉRICA



Sus cuidados y atenciones son los mismos que los de su hermano mayor, EL JAMÓN, pero los tempos se acortan, con una curación mínima de 18 meses. Su color, menos intenso, oculta el gran secreto que esconde la paleta, su jugosidad.

Their care and attentions are the same as the Iberian ham but the curing time become shorter, at least 18 months. Its less intense color hides the great shoulder secret, its finesse and juicy taste.

TAMBIÉN DISPONIBLE / ALSO AVAILABLE

Paleta curada: Su curación es muy rápida, pudiendo disfrutar su sabor a partir del año de curación, lo que requiere una mayor atención en su elaboración para que mantenga su jugosidad innata.

Serrano Shoulder : The healing is fast, can enjoy its flavor from the year of healing, it requires more attention in the development process to maintain its innate juiciness.

BELLOTA

IBÉRICO BELLOTA	IBÉRICO CEBO
Curación mínima 30 meses	Curación mínima 12 meses
Peso de 4 a 6,5 Kg	Peso de 4 a 6,5 Kg
Piezas sueltas en caja de cartón / granel en box cartón	Piezas sueltas en caja de cartón / granel en box cartón
8 piezas por caja, 4 centros por caja	8 piezas por caja, 4 centros por caja

CEBO

IBERIAN SHOULDER HAM

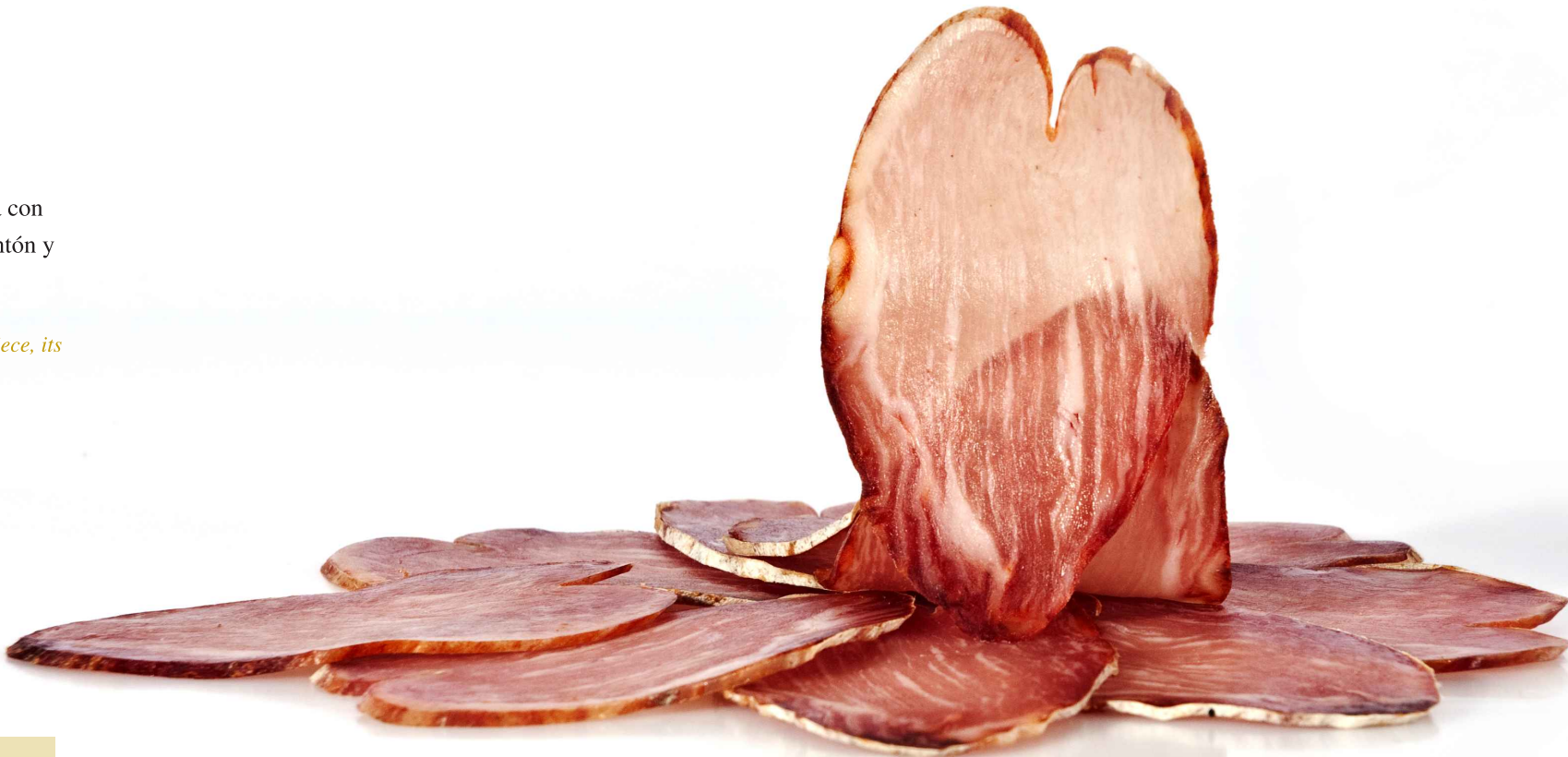


LOMO IBÉRICO

IBERIAN LOIN

Nobleza es la definición del lomo ibérico, ya que no oculta lo que es: una pieza entera magra con infiltraciones cuyo aroma, intenso y agradable, es acentuado por su aderezo a base sal, pimentón y orégano.

The noblest part is the meaning of Iberian loin, which does not hide what is: one marbled pink color piece, its juicy and subtle texture, accomplished by the careful salt, pepper and oregano seasoning.



BELLOTA

IBÉRICO BELLOTA	IBÉRICO CEBO
Curación mínima 80 días	Curación mínima 80 días
Peso de 1 a 2 Kg	Peso de 1 a 2 Kg
9 piezas por caja	9 piezas por caja
7 cajas x capa / 6 capas x palet / 42 cajas x palet	7 cajas x capa / 6 capas x palet / 42 cajas x palet

CEBO

CHORIZO IBÉRICO

La combinación del magro de IBÉRICO seleccionado y el punto exacto de pimentón, que después de más de tres meses de reposo y espera, alcanzan un sabor intenso y aroma agradable.

The great combination between the select loin and the pepper flavor, that its reaches their intense flavor and great aroma after 3 months maturing in natural drying chambers.

TAMBIÉN DISPONIBLE / ALSO AVAILABLE

Chorizo Extra: Su curación y adobo son análogos a los del chorizo ibérico. El secreto para que tenga ese sabor tan especial: añadir un 35% de magro ibérico.

Chorizo Extra: Its healing and adobo are analogous to the Iberian chorizo. The secret to be that special taste is add 35% of Iberian lean meat.

BELLOTA

IBÉRICO BELLOTA
Curación mínima 12 semanas
Peso de 0,7 a 1,3 Kg
9 piezas por caja
7 cajas x capa / 6 capas x palet / 42 cajas x palet

CEBO

IBÉRICO
Curación mínima 6 semanas
Peso de 0,7 a 1,3 Kg
9 piezas por caja
7 cajas x capa / 6 capas x palet / 42 cajas x palet



IBERIAN CHORIZO

SALCHICHÓN IBÉRICO

El semblante de su corte, claro y la textura, carnosa y jugosa, son el resultado de más de tres meses en bodega, de este embutido elaborado a partir de magro de IBÉRICO seleccionado y un aderezo donde destaca la pimienta molida.

The countenances of its court, clear, fleshy and juicy texture are the result of 3 months maturing in Bodega. This sausage is developed from select loin and great pepper dressing.

TAMBIÉN DISPONIBLE / ALSO AVAILABLE

Salchichón Extra: Elaborados con la misma dedicación y adobo que el salchichón ibérico, el magro tiene un 35% de ibérico que proporciona el punto de jugosidad perfecto.

Salchichón Extra: made with the same dedication and adobo as the Iberian salchichon. It contains 35% of Iberian lean meat.

BELLOTA

IBÉRICO BELLOTA
Curación mínima 12 semanas
Peso de 0,7 a 1,3 Kg
9 piezas por caja
7 cajas x capa / 6 capas x palet / 42 cajas x palet

CEBO

IBÉRICO
Curación mínima 6 semanas
Peso de 0,7 a 1,3 Kg
9 piezas por caja
7 cajas x capa / 6 capas x palet / 42 cajas x palet



LONGANIZA IBÉRICA

El secreto de este embutido es su presentación exclusiva, en forma de herradura y con pequeño diámetro, lo que confiere a la equilibrada mezcla de magro de IBÉRICO seleccionado y pimentón una textura fina y jugosa.

The secret of this sausage is the exclusive presentation in a horseshoe shape with small diameter, what gives the great share of spices dressing and the raw material.

TAMBIÉN DISPONIBLE / ALSO AVAILABLE

Longaniza Extra: Presentada también con la singular forma de herradura y un sabor único gracias a que una tercera parte de magro es ibérico.

Longaniza: Also presented in a horseshoe shape, it has a unique flavor thanks to a third part of iberian lean meat.

BELLOTA

IBÉRICO BELLOTA
Curación mínima 6 semanas
Peso de 250 a 500 Gr
20 piezas por caja
7 cajas x capa / 6 capas x palet / 42 cajas x palet

CEBO

IBÉRICO
Curación mínima 6 semanas
Peso de 250 a 500 Gr
20 piezas por caja
7 cajas x capa / 6 capas x palet / 42 cajas x palet

IBERIAN LONGANIZA



1. PRESA



De forma ovalada e intenso color rojo. Es una pieza muy tierna y seductora para el paladar tanto en filetes como entera a la brasa.

Its shape is oval and intense red color. It's a very tender and seductive palate piece, which can be used as fillets as a whole to the grill.

2. SECRETO



Presenta forma de abanico con una carne muy clara con infiltraciones de grasa. Es perfecta para servir a la brasa.

It's a fan-shaped very clear meat with fat infiltrations. Perfect for serving grilled.

3. SOLOMILLO

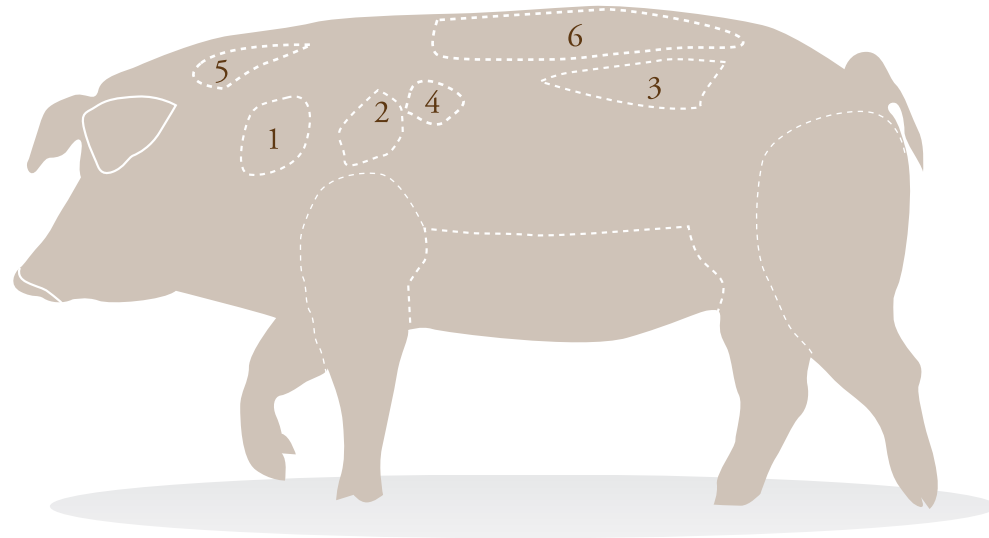
Pieza magra de color rojo oscuro. Su carne, muy tierna, se recomienda servirla poco hecha.

This is the dark tender red loin piece. It's recommended serving little made.



IBÉRICO FRESCO

IBERIAN FRESH MEAT



4. ABANICO



Cuadrada y plana, con una equilibrada combinación de grasa y carne, apreciada cuando es servida a la brasa o plancha.

It's squared and flat, with a balanced fat and meat combination.

5. PLUMA



Pieza delgada y triangular. La combinación de carne y grasa confiere una jugosidad y un sabor únicos.

It's a thin and triangular piece. The meat and fat combination gives great juiciness and flavors.

6. LOMO

Esta pieza noble cuya carne veteada de sabor intenso, se presenta al natural o con un ligero adobo de pimentón y orégano.

The noble piece whose beef marbling and intense flavor could be presented as natural or dressing by pepper and oregano.





PASSION IN WHAT WE DO

With an experience of more than 100 years following traditions, based on the daily dedication and enthusiasm to improve, at Enrique García we are proud to offer our "know-how".

To Ensure the requirements pertaining to traceability and homogeneity of our products, we are committed to control all the production process: from the breeding of the animal, it's growth in our company and its fed with our hand-made own cereal, until the following ham and sausage production and distribution.

Our aim is to ensure the most demanding quality control. Our success key is our Costumer's palate, yours.