



CAPA NEGRA[®]

CONSORCIO DE JABUGO S.A.



Los sabores más nobles van vestidos con Capa Negra.

The most noble flavours are Capa Negra.

El cerdo ibérico de Capa Negra tiene patas de caña fina, pezuñas de color negro y piel oscura, de ahí su nombre. El tono de su piel, su capa negra, es símbolo inconfundible de su raza ibérica. Como inconfundible es también el sabor de sus productos, fruto de la tradición y el clima de Jabugo, recompensa del saber esperar.

Capa Negra reúne una variedad excepcional de curados ibéricos, cuyo nombre hace honor a la piel oscura del cerdo ibérico auténtico, al manto oscuro que cubren sus magros y a su también negras pezuñas. Un despliegue de sabores exquisitos, nacidos de una raza de cerdo, de cañas de pata fina, criado como la tradición manda en el singular clima de Jabugo. Calidad superior, recompensa del saber esperar.

The Capa Negra Iberian pig has slim reed, fine cape, black hoofs and a dark skin ("capa"), from which it takes its name. The tone of the skin, its Capa Negra, is an unmistakable symbol of its Iberico breeding. Equally unmistakable is the taste of its products, as a result of the long tradition and the natural environment of Jabugo, a reward after a long curing time and patience.

Capa Negra has brought together an exceptional variety of Iberian cured meats. Their name pays homage to the dark skin of the authentic Iberian pig, to the black "cape" that covers its body and to its black trotters. A whole host of exquisite flavours emerge from this slim-legged breed of pig, raised according to tradition in Jabugo's unique climate. Superior quality that is definitely worth waiting for.

**Jamón de
Bellota 75% Ibérico**

***Bellota backham
75% ibérico pork***



Textura suave y aspecto marmóreo, con vetas de grasa aromática y fluida. Degustado en finas lonchas se deshace en la boca.

Disponible en piezas, deshuesados y loncheados a cuchillo.

Smooth texture and marbled appearance, with flecks of aromatic and fluid fat. Served in thin slices that melt in the mouth.

Available in the piece, deboned and cut by knife into slices.

**Jamón de
Bellota 75% Ibérico**

***Bellota backham
75% ibérico pork***



Jamón de Bellota 75% Ibérico, elaborado artesanalmente, curado en secaderos naturales y madurado en nuestras bodegas de Jabugo. Los jamones, dependiendo de su peso, tienen un proceso de curación de entre 26 y 40 meses.

Bellota backham 75% ibérico pork, made by hand, cured in natural drying houses and matured in our cellars in Jabugo. Depending on their weight, the hams have a curing process of between 26 and 40 months in the cellar.

Lomo de bellota
100% ibérico

Bellota cured loin
100% ibérico pork



Pieza de lomo de cerdo, aderezada con sal, ajo y pimentón. Las infiltraciones de grasa intramuscular otorgan jugosidad al producto.

Disponible también en calidad Cebo, ambas en piezas, mitades y cuartos envasadas al vacío. Además de loncheadas a mano, en el caso de las piezas de bellota en fibra y tripa natural.

Whole pork loin, seasoned with salt, garlic and paprika. Intramuscular fatty infiltrations give succulence to the product.

Also available in "Cebo", or grain-fed, quality, both in pieces, half-pieces and quarters, vacuum-packed. It is also available hand-sliced, in the case of the acorn-fed pieces available in fibran and natural casing.

Lomito de bellota
100% ibérico

Bellota cured shoulderloin (traditional with paprika)
100% ibérico pork



Presa de cerdo ibérico completa, aderezada con sal, ajo y pimentón.

Disponible en piezas envasadas al vacío.

Whole piece of Iberian pork from near the shoulder, seasoned with salt, garlic and paprika.

Available in pieces, vacuum-packed.

Morcón de bellota
100% ibérico

Bellota “Morcón” cured sausage
100% ibérico pork



Pieza elaborada con un 75% de presa y un 25% de cabeza de lomo, picados a cuchillo y adobados con sal, ajo y pimentón. Nuestro morcón de lomo, típico de la Sierra de Huelva, es un producto de calidad superior.

Disponible en piezas envasadas al vacío.

Made with 75% shoulder and 25% loin, chopped with a knife and marinated with salt, garlic and paprika. Our pork loin morcón sausage, typical of the Sierra de Huelva, is a product of superior quality.

Available in pieces, vacuum-packed.

Chorizo de lomo de bellota
100% ibérico

Bellota “Chorizo de lomo”
100% ibérico pork



Pieza elaborada con los mejores magros (presa 75% y cabeza de lomo 25%), picados a cuchillo y adobados con sal, ajo y pimentón. Nuestro chorizo de lomo se diferencia del resto de los chorizos por la calidad extra de su materia prima.

Disponible en piezas envasadas al vacío.

Made with the very best lean meat (shoulder 75% and loin 25%), chopped with a knife and marinated with salt, garlic and paprika. Our pork loin chorizo distinguishes itself from other chorizos by the excellent quality of its raw ingredients.

Available in pieces, vacuum-packed.

Chorizo cular

*Iberico pork cured
cular loin chorizo*



Pieza elaborada artesanalmente, con magros escogidos y carnes veteadas de Cerdo Ibérico condimentadas con especias seleccionadas (sal, ajo y pimentón).

Disponible en piezas, mitades y cuartos envasadas al vacío.

Made by hand using lean and streaked meats from the Iberian pig, seasoned with selected spices (salt, garlic and paprika).

Available in pieces, half-pieces and quarters, vacuum-packed.

Jabuguito Ibérico

*Iberico
jabuguito sausage*



Pieza elaborada artesanalmente, con magro de cerdo ibérico(60%), tocino y papada o panceta(40%), aderezada con sal, pimentón y ajo. Se caracteriza por su presentación en forma de herradura.

Disponible en dos piezas envasadas al vacío.

Made by hand using lean meat from the Iberian pig (60%), pork fat and belly pork (40%), and seasoned with salt, paprika and garlic. It is characterized by being presented in a horseshoe shape.

Available in two pieces, vacuum-packed.

Salchichón cular

*Iberico pork
cured salchichon*



Pieza elaborada con magros y grasas de cerdo ibérico picados en trozos muy finos, condimentados con sal, pimienta, nuez moscada, orégano y ajo.

Disponible en piezas, mitades y cuartos envasadas al vacío.

Sausage made with lean and fatty meat from the Iberian pig, minced into very small pieces, and seasoned with salt, pepper, nutmeg, oregano and garlic.

Available in pieces, half-pieces and quarters, vacuum-packed.

Fuet ibérico de bellota

*Iberico pork
bellota fuet sausage*



Pieza elaborada con magros y grasas de cerdo ibérico, picados en trozos muy finos, condimentadas con especias seleccionadas.

Disponible en piezas envasadas en flow-pack.

Sausage made with lean and fatty meat from the Iberian pig, minced into very small pieces, and seasoned with selected spices.

Available in inflow-packed pieces.

Morcilla Serrana

*Iberico morcilla
serrana sausage*



Pieza elaborada con magros veteados de grasa y aderezada con condimentos naturales.

Disponible en dos piezas envasadas al vacío.

Made with fat-streaked lean meat and seasoned with natural condiments.

Available in two pieces, vacuum-packed.



Jamones Ibéricos de Jabugo

*Iberico pork
backhams*



Jamón de Bellota 75% Ibérico.
En piezas y deshuesados
Bellota Backham 75% Iberico
Pork. Bone-in and boneless



Jamón de Cebo de Campo Ibérico*
50% Raza Ibérica.
En piezas y deshuesados
Cebo de Campo Iberico
Pork Backham
50% Iberico Breeding.
Bone-in and boneless.



Jamón de Cebo Ibérico.
50% Raza Ibérica.
En piezas y deshuesados
Cebo Iberico Pork Backham
50% Iberico Breeding.
Bone-in and boneless.



Presentación en malla.
Meshed presentation



Paleta de Bellota 75% Ibérica.*
En piezas y deshuesados
Bellota 75% Iberico
Pork Shoulderham.*
Bone-in and boneless.

Paletas Ibéricas de Jabugo

*Iberico pork
shoulderhams*

Gama de productos
Product range

Gama de productos
Product range



Presentación en caja para jamón.
Box presentation for backham.



Presentación en caja para paleta.
Box presentation for shoulderham.



Estuches.
Gift boxes.



Lomo de bellota 100% ibérico en
lata en tripa natural.
Bellota cured loin 100% iberico
pork natural casing canned.



Mosaico ibérico loncheado.
Assortement of sliced iberico pork.



Loncheados.
Sliced presentations.



Loncheados bellota cortados a mano.
Iberico pork bellota hand-sliced
presentations.



Consortjabugo S.L.
Calle Marques de Aracena 4. 21360 JABUGO(Huelva)
Tel. +34 955 02 46 94 / Fax. +34 955 02 46 95
www.capanegra.es

