



## Jamón ibérico de bellota Admiración el Gran Reserva de Blázquez

Un producto único que deleita los paladares más exigentes, especialmente seleccionado por su extrema calidad. Jamón de cerdo ibérico criado en libertad en nuestras mejores dehesas, con pastos y bellotas en montanera. Curado en secaderos propios, según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales.

Un sabor cautivador de intensidad inigualable.

Curación mínima: 36 meses



## Jamón ibérico de bellota

Jamón de cerdo ibérico criado en libertad en nuestras mejores dehesas, con pastos y bellotas en montanera. Curado en secaderos propios, según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales.

Un sabor cautivador de intensidad inigualable.

Curación mínima: 36 meses



## Jamón ibérico de cebo

Jamón de cerdo ibérico alimentado con piensos naturales. Curado en secaderos propios, según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales.

Curación mínima: 24 meses



especialistas por tradición





## Lomo de bellota ibérico 50% raza ibérica *Admiración* de Blázquez

El lomo de bellota ibérico es especialmente seleccionado por su extrema calidad. Curado en secaderos propios según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales. Un producto único que hará la delicia de muchos sibaritas



Lomito Ibérico  
de bellota  
ADMIRACIÓN



## Lomito ibérico de bellota *Admiración*

100% lomito de cerdo ibérico. Curado en secaderos propios, según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales.

Curación mínima: 4 meses



CHORIZO  
IBÉRICO

blázquez

## Chorizo ibérico

100% chorizo de cerdo ibérico. Curado en secaderos propios, según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales.

Curación mínima: 4 meses



SALCHICHÓN  
IBÉRICO

blázquez

## Salchichón ibérico

100% salchichón de cerdo ibérico. Curado en secaderos propios, según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales.

Curación mínima: 4 meses



Distribuidor:

especialistas POR TRADICIÓN



Comercial  
SAPISA S.A.



**Jamón Jarote, SL.** nació en 1992 con el propósito de ofrecer a sus clientes los mejores productos de cerdo ibérico, elaborándolos de forma artesanal y tradicional, cumpliendo así con las normas de sanidad y los estrictos controles de calidad, garantizando unos productos artesanales capaces de satisfacer los gustos más exquisitos y paladares más exigentes.

Pero hoy en día, llegamos más lejos con la crianza en régimen extensivo de nuestros propios cerdos, controlando la línea de calidad en nuestros productos desde la crianza del cerdo hasta su comercialización.



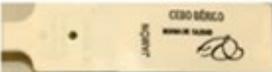
Certificado D.O.

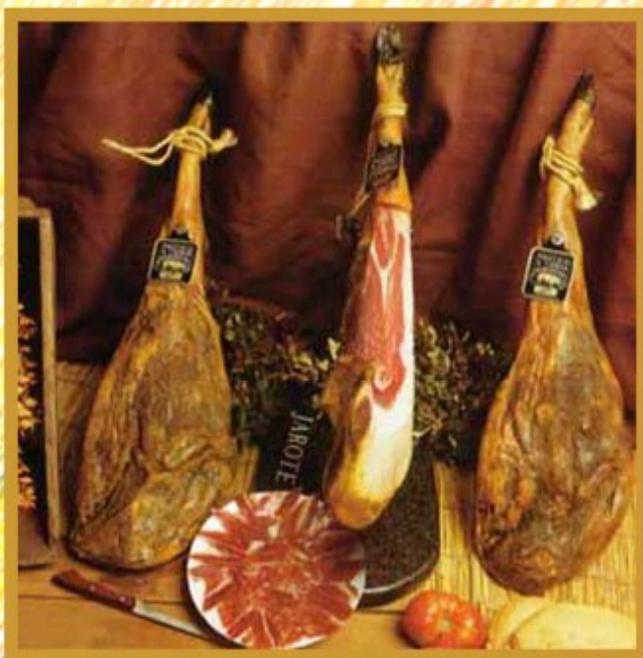




Comercial  
SAPIA S.A.



Calidad	Pureza de Raza	Cría	Alimentación	Etiqueta *
1 Bellota 100% Ibérico	100%	 En libertad	 Bellotas y hierbas propias de La Dehesa	 De color negro
2 Bellota Ibérico	Entre el 50 y 75% cruce con otras razas	 En libertad	 Bellotas y hierbas propias de La Dehesa	 De color rojo
3 Cebo Campo Ibérico	cruce con otras razas	 En libertad	 Piensos compuestos cereales y leguminosas	 De color verde
4 Cebo Ibérico	cruce con otras razas	 Régimen Intensivo	 Piensos compuestos cereales y leguminosas	 De color blanco



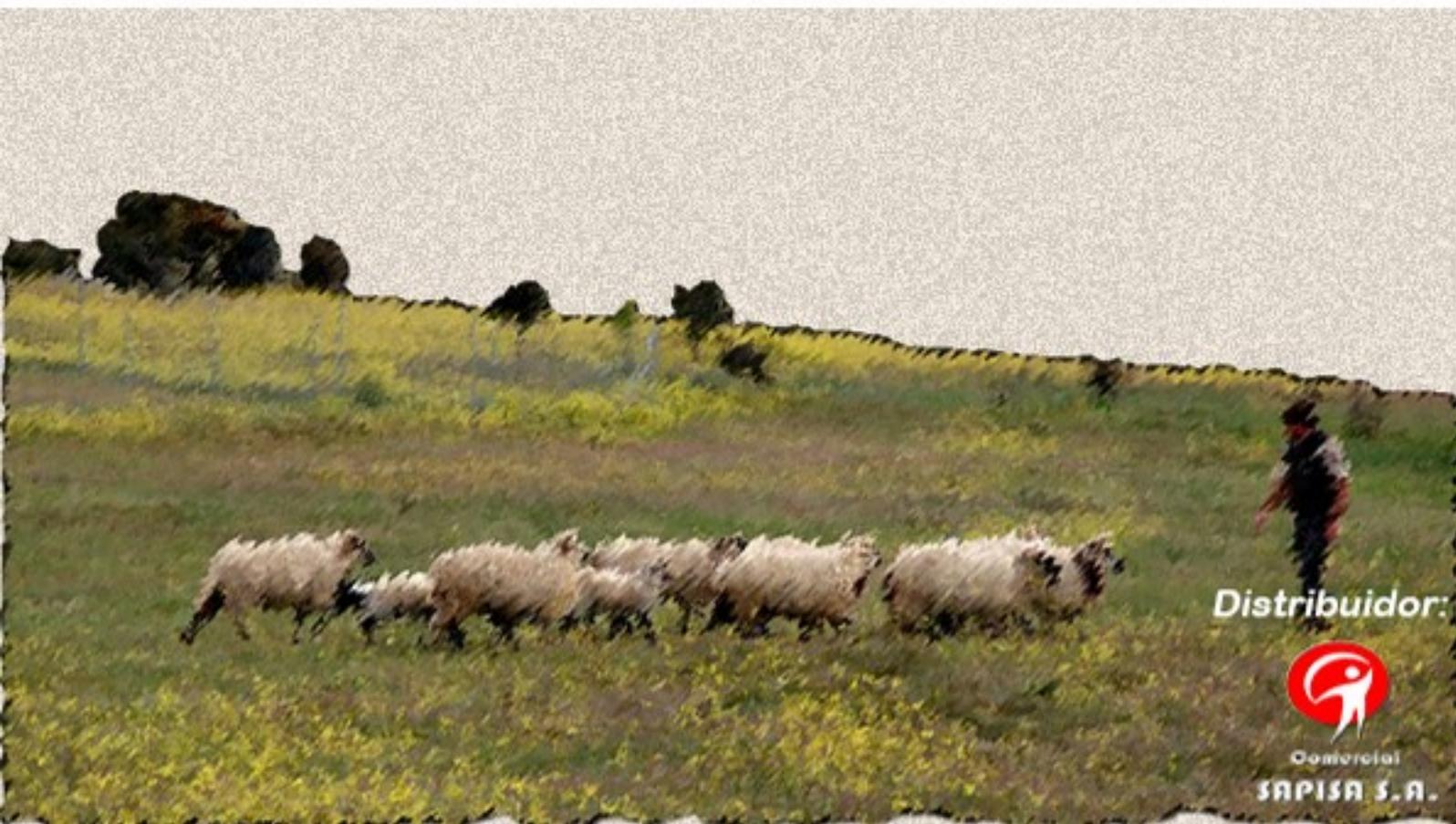
HACIENDA  
**ZORITA**  
ORGANIC FARM



HACIENDA  
ZORITA, ENTRE  
LOS 50 MEJORES  
DEL MUNDO

SUPER-GOLD 2013  
WORLD CHEESE  
AWARDS

Somos creadores de los "quesos de dehesa", que nacen de ovejas Churra y se curan en nuestra quesería rodeada de pastos naturales y bosques de encinas.



Distribuidor:



Comercial  
SAPIA S.A.

QUESO AZUL  
Elaboración Artesanal  
**ANDAZUL**  
NATURAL DE SAN JOSÉ DEL VALLE



Parque Natural  
de Andalucía



**GOLD**  
Andazul  
for  
Andazul

*Somos una empresa innovadora y creativa en la provincia de Cádiz. Partiendo de nuestros conocimientos tradicionales, tenemos el primer registro sanitario de elaboración de queso azul de cabra en Andalucía. Se nos ocurrió la idea porque queremos aportar a la gastronomía andaluza este magnífico producto, que aun no siendo originario de nuestra zona queremos implantarlo para hacerlo andaluz, con nuestro toque tradicional, como es con su aceite de oliva en corteza, dando así un aroma inconfundible al tradicional queso de cabra de Andalucía, consiguiendo textura untosa, aromática y sabor maravilloso. Nuestro queso azul de cabra, ANDAZUL.*

Distribuidor:



General  
SAPICA S.A.



**QUESOS ARTESANOS**

Elaboración tradicional cuidando nuestra historia

**CALIDAD PROBADA**

Ganador de siete premios al mejor queso en Andalucía

**SABOR DE NUESTRA TIERRA**

Con el Certificado Raza Autóctona 100% Payoya

Edición Limitada muy especial

Nuestro Señorío Montelarreina  
Gran Duque de Alba  
consigue la medalla de oro  
en el Salón de Gourmets 2016.



Distribuidor:



Comercial  
**SAPISA S.A.**