

La Jurre
Piornal



LA JURRE

Nuestra prioridad se basa en la dedicación, pasión y empeño en conseguir un producto inigualable, un verdadero gusto para los sentidos, pues nuestro legado así nos lo ha transmitido. Mejorando con los tiempos y las nuevas tecnologías el buen saber hacer de nuestra anterior generación os presentamos esta pequeña fábrica artesanal y familiar.

Nuestro secreto no es otro que el de saber escoger los mejores cerdos ibéricos de la Dehesa de Extremadura, el arte de elaborar con mimo las partes más nobles del cerdo ibérico, pieza a pieza como si de una joya se tratase, aprovechando el privilegio de estar ubicados en PIORNAL (el pueblo más alto de Extremadura, 1.180 m de altitud) donde la calma y la tranquilidad son las únicas leyes que rigen el tiempo y nuestro clima es un regalo de Dioses para la curación y maduración de tan exquisitos manjares.



ARTESANOS DEL IBÉRICO

Cada una de nuestras piezas es única para nosotros, por ello la cuidamos con la delicadeza y dedicación que se merece, verdadera artesanía ibérica.

Presumimos de ofrecer uno de los pocos productos que pueden vanagloriarse de conservar tan genuinamente el incomparable sabor y aroma que han dado fama a PIORNAL, así como han hecho que nuestros jamones sean ya una seña de identidad.

RITO Y TRADICIÓN
SERENIDAD Y TIEMPO
ARTE Y EXPERIENCIA

La Jurre
Piornal



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 50 % RAZA IBÉRICA

JAMÓN CURADO "GRAN RESERVA"

La Jurre
Piornal



JAMONES

La Jurre
Piornal



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Este exquisito manjar, conocido a nivel internacional como uno de los productos de lujo más reconocidos por los gourmet más exigentes, procede del cerdo lampiño criado en libertad en la Dehesa extremeña, con una alimentación a base de bellotas, pastos y cereales.

Pata fina, grasa de poca consistencia blanda y untuosa, con tonalidad parecida al rojo cereza. La grasa es brillante y con poco infiltrado al ser de raza pura 100%.

Ingredientes/ Jamón ibérico y sal marina.

Curación/ Al menos 40 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras y cortado a cuchillo en 100 gr.





JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA

Se diferencia de su homólogo por la designación racial. Procedente de cerdos criados en libertad en la Dehesa extremeña a través de una alimentación a base de bellotas, pastos y cereales.

Extremidad posterior, original de cerdos adultos, elaborada con el correspondiente proceso de salazón, curado y maduración natural. Pata fina, grasa de apariencia brillante y consistencia blanda y untuosa, con tonalidades rosáceas. A mayor pureza, menor infiltración.

Ingredientes/ Jamón ibérico y sal marina.

Curación/ Al menos 40 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras, tacos, cortado a cuchillo así como loncheado a máquina en 100 gr.





JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA

Procede de cerdos criados en libertad en Extremadura, con una alimentación a base, pastos, cereales y piensos de leguminosas.

Pata fina, grasa untuosa, con tonalidades menos rosáceas.

Ingredientes/ Jamón ibérico y sal marina.

Curación/ Entre 24-36 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras, en tacos, cortado a cuchillo y loncheado a máquina en 100 gr.



La Jurre
Piornal

JAMÓN CURADO «GRAN RESERVA»

Nuestro Jamón Reserva se obtiene de cerdos de capa blanca y su alimentación está basada en piensos naturales de leguminosas.

Su textura es firme, homogénea al corte y de sabor más suave que los jamones de cerdo ibérico. Tienen poca infiltración de grasa.

Ingredientes/ Jamón de cerdo blanco, con sal y conservadores (E-252, E-250).

Curación/ Entre 24-36 meses.

Distribución/ En piezas enteras, en tacos, así como loncheado a máquina en 100 gr.



PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50 % RAZA IBÉRICA

PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50 % RAZA IBÉRICA

La Jurre
Piornal



PALETAS

La Jurre
Piornal



PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

El proceso de elaboración y selección de la paleta es idéntico al del jamón. Procedentes de cerdos criados en libertad en las dehesas de Extremadura, con una alimentación a base de pastos, cereales y bellotas en la época de la montanera.

Es la extremidad anterior del cerdo. Pata fina, grasa fluida y rosácea, sabor intenso y tonalidades rojo cereza.

Ingredientes / Paleta ibérica y sal marina.

Curación / Más de 20 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución / En piezas enteras.





PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50 % RAZA IBÉRICA

El proceso de elaboración de la paleta es idéntico al del jamón. Procedentes de cerdos criados en libertad en las dehesas de Extremadura, con una alimentación a base de pastos, cereales y bellotas en la época de la montanera.

Es la extremidad anterior del cerdo, su pata es fina y su sabor y aroma intensos, color rojo y con grasa de fácil fundido que le aporta una gran jugosidad.

Ingredientes/ Paleta ibérica y sal marina.

Curación/ Más de 20 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras y tacos.



La Jurre
Piornal



PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50 % RAZA IBÉRICA

Procedentes de cerdos criados en libertad en Extremadura, con una alimentación a base de pastos, cereales, y piensos de leguminosa.

Es la extremidad anterior del cerdo. Pata fina, grasa consistente, con tonalidades blancas.

Ingredientes/ Paleta ibérica y sal marina.

Curación/ Más de 20 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras y tacos.



EMBUTIDOS

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA ROJO (HERRADURA)

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA BLANCO (HERRADURA)

CHORIZO IBÉRICO PICANTE (HERRADURA)

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA (CULAR)

SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA (CULAR)

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA

LOMO EMBUCHADO CURADO

CABECERA DE LOMO EMBUCHADA CURADA

PRESA DE BELLOTA IBÉRICA

MORCÓN DE BELLOTA IBÉRICO

SOLOMILLO DE BELLOTA IBÉRICO

La Jurre
Piornal



CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA ROJO (HERRADURA)

El embutido más internacional. Su origen se remonta a una tradición muy antigua para conservar durante largo tiempo las carnes. Elaborado con la selección de magros de primera calidad, sazonado con el famoso Pimentón de La Vera y embutido en tripa natural de cordero, lo único que le diferencia del chorizo ibérico cular.

Tiene un alto valor nutritivo, mucha jugosidad y un sabor incomparable.

Ingredientes/ Carnes magras de cerdos ibéricos, sal pimentón, ajo y especias naturales.

Curación/ Más de 3 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras de unos 350 gramos.





CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA BLANCO (HERRADURA)

Uno de nuestros clásicos en forma de herradura. Su fina textura, su fluida grasa infiltrada entre la carne magra y su elaboración con ingredientes de cuidada calidad caracterizan su agradable sabor intenso y suave a la vez.

Este producto es elaborado con una selección de magros de primera calidad que se embuten en tripa de cordero natural. Tiene un alto valor nutritivo, mucha jugosidad y un sabor incomparable.

Ingredientes/ Carnes magras de cerdos ibéricos, sal, pimienta, nuez moscada, dextrina, proteína vegetal, dextrosa, emulgentes (E-452), antioxidantes (E316-E325) conservadores (E250-E252) y colorante E120 (<200ppm).

Curación/ Más de 3 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras de unos 350 gramos.





CHORIZO IBÉRICO PICANTE (HERRADURA)

El acompañante perfecto para los amantes del picante suave. Se embuten en tripa natural de cordero en forma de herradura.

Tiene un alto valor nutritivo, mucha jugosidad y un delicioso sabor picante, justo el que le añade el pimiento picante de La Vera.

Ingredientes/ Carnes magras de cerdos ibéricos, sal, pimentón picante de La Vera, ajo y especias naturales.

Curación/ Más de 3 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras de unos 350 gramos.





CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA (CULAR)

Producto elaborado con la selección de magros de primera calidad que se adoban y maceran artesanalmente (sal marina, pimentón de La Vera y especias naturales) y se embuten en tripa natural de cerdo (cular).

Tiene un alto valor nutritivo, mucha jugosidad y un sabor incomparable.

Ingredientes/ Carnes magras de cerdos ibéricos, sal pimentón, ajo y especias naturales.

Curación/ Más de 6 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras, en medias piezas y loncheado a máquina en 100 gr.





SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA (CULAR)

Producto con un alto valor nutritivo elaborado a base de una selección de magros de primera calidad y embutido en tripa natural de cerdo (cular). Al corte se caracteriza por su fina y jugosa textura y un suave sabor.

Ingredientes/ Carnes magras de cerdos ibéricos, sal, pimienta, nuez moscada, dextrina, proteína vegetal, dextrosa, emulgentes (E-452), antioxidantes (E316-E325) conservadores (E250-E252) y colorante E120 (<200ppm).

Curación/ Más de 5 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras, en medias piezas y loncheado a máquina en 100 gr.





LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Elaboración artesanal de una de las partes más nobles y deliciosas del cerdo ibérico. Pieza ibérica que, al corte, dependiendo de la pureza del cerdo, se caracteriza por su infiltración.

La bellota aporta al animal un alto porcentaje de ácido oleico que confiere al lomo características cardiosaludables por su bajo contenido en grasas y su riqueza en omega 3, omega 6 y omega 9.

Ingredientes/ Lomo ibérico, sal, pimentón, ajo, especias naturales y aceite de oliva.

Curación/ Más de 6 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras entre 1Kg/1,4Kg, en medias piezas y loncheado a máquina en 100 gr.





LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA

El lomo de cebo de campo, es una parte noble del cerdo ibérico de montanera. Por su alto porcentaje de ácido oleico y su riqueza en omega 3, omega 6 y omega 9, hacen de él un producto cardiosaludable.

Al corte se caracteriza por su infiltración y color rojo cereza.

Ingredientes/ Lomo ibérico, sal, pimentón de la Vera, ajo y especias naturales.

Curación/ Más de 8 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras entre 1Kg/1,4Kg, en medias piezas y loncheado a máquina en 100 gr.





LOMO EMBUCHADO CURADO

El lomo embuchado es otro de los productos típicos españoles que todos conocemos, una parte noble del cerdo de capa blanca y prácticamente exento de grasa.

Al corte se caracteriza por tener menos infiltración que los lomos de cerdo ibérico y tienen un alto valor nutritivo.

Ingredientes/ Lomo de cerdo, especias naturales, sal, pimentón, ajo natural y aceite de oliva.

Curación/ Más de 6 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras, en medias piezas y loncheado a máquina en 100 gr.





CABECERA DE LOMO EMBUCHADA CURADA

La cabecera del lomo como su nombre indica, es la parte superior del cerdo que está adosada al lomo y pegada a la cabeza. Su corte se caracteriza por la infiltración de grasa y el color.

Existe una notable diferencia entre el lomo y la cabecera de lomo tanto de sabor como de textura, visible en la infiltración de esa grasa y el color vino que el lomo no tiene.

Ingredientes/ Cabecera de lomo, sal, pimentón, ajo, especias naturales y aceite de oliva.

Curación/ Más de 5 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras y en blíster de 100 gr.





PRESA DE BELLOTA IBÉRICA

Esta pieza ibérica se corresponde con una de las partes más tiernas y jugosas del cerdo ibérico.

La bellota aporta al animal un alto porcentaje de ácido oleico que confiere características saludables y ayudan a reducir el colesterol, además, es rico en omega 3, omega 6 y omega 9.

Ingredientes/ Presa ibérica, especias naturales, sal, nitrificante, pimentón, ajo natural y aceite de oliva.

Curación/ Más de 10 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras (de aproximadamente 500gr).





MORCÓN DE BELLOTA IBÉRICO

Producto elaborado con la selección de magros de primera calidad, se adoban y maceran artesanalmente, (con sal marina, pimentón de La Vera y especias naturales) y se embuten en tripa natural de cerdo (ciego).

Al corte se caracteriza por su fina textura y su sabor suave al estar elaborado con especias naturales y su posible desunión en las carnes al corte, ya que no lleva ningún tipo de aditivo.

Ingredientes/ Carnes magras de cerdos ibéricos, sal pimentón, ajo y especias naturales.

Curación/ Más de 9 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras (de entre 0,800/1,400kg), medias piezas y loncheado a máquina en 100 gr.





SOLOMILLO DE BELLOTA IBÉRICO

Con un sabor intenso, esta pieza ibérica al corte se caracteriza por su color vino debido a la falta de grasa. Es la parte más magra del cerdo ibérico, pura, prácticamente sin grasa, muy desconocido en su versión de pieza curada.

La bellota aporta al animal un alto porcentaje de ácido oleico que confiere unas características saludables.

Ingredientes/ Solomillo ibérico, especias naturales, sal, pimentón, ajo natural y aceite de oliva.

Curación/ Más de 2 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas enteras, en medias piezas y loncheado a máquina en 100 gr.



DELICIAS IBÉRICAS DE BELLOTA

PANCETA IBÉRICA DE BELLOTA SALADA

PANCETA ADOBADA CURADA

JURRITO IBÉRICO DE BELLOTA ROJO

JURRITO DE BELLOTA IBÉRICO BLANCO

La Jurre
Piornal



EXQUISITECES



DELICIAS IBÉRICAS DE BELLOTA

Como indica su nombre, una delicia para el paladar. Se trata de la carne intercostal que extraemos de la sabrosa costilla ibérica.

Un corte versátil, estrecho y alargado, una pieza con un poco más de grasa, de ahí su jugosidad. Consistencia semiblanda y sabor de antaño.

Se pueden consumir en taquitos para picotear ya que están adobadas y curadas como cualquier otro embutido, también se pueden consumir a la plancha, o en un delicioso guiso.

Ingredientes/ Tiras de costillas ibéricas, sal, pimentón, ajo, orégano y especias naturales.

Curación/ Más de 2 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ Envasadas al vacío en 150 gr.





PANCETA IBÉRICA DE BELLOTA SALADA

Un clásico de nuestra cultura gastronómica, compuesta por la piel y el tejido graso entreverado y el tejido muscular del cerdo.

Producto culinario utilizado principalmente para cocidos y rellenos. Sus tonalidades varían entre el blanco, blanco rosáceo y amarillento.

Ingredientes/ Panceta de cerdo ibérico y sal marina.

Curación/ 6 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En piezas de 300 gr aproximadamente.





PANCETA ADOBADA CURADA

El bacon de los sibaritas. Pieza de la región dorso-lumbar del cerdo de capa blanca.

Producto cárnico que comprende la piel y la carne entreverada que se encuentran bajo la piel del cerdo. Nuestra panceta se diferencia de las demás del mercado porque están elaboradas sin la corteza.

Ingredientes/ Panceta de cerdo descortezada, sal, pimentón de la Vera, ajo, orégano y especias naturales.

Curación/ Más de 2 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ Descortezada y envasada al vacío en 300 gr. aproximadamente.





JURRITO IBÉRICO DE BELLOTA ROJO

Pieza ibérica de sabor intenso similar al del chorizo, que en apariencia puede recordar a la chistorra navarra, con la diferencia de que los jurrillos están elaborados con una selección de magros ibéricos de primera calidad.

Los jurrillos se adoban y maceran artesanalmente y se embuten en tripa natural de cordero (tipo salchicha). No es necesario retirar la tripa para su degustación.

Ingredientes/ Carnes magras de cerdos ibéricos, sal pimentón, ajo y especias naturales.

Curación/ Más de 2 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En pack de piezas enteras envasadas al vacío.





JURRITO IBÉRICO DE BELLOTA BLANCO

Producto elaborado artesanalmente con una selección de magros de primera calidad, con una mínima cantidad de aditivos y embutido en tripa natural de cordero (salchicha), la cual no es necesario quitar a la hora de ser degustado.

Ingredientes/ Carnes magras de cerdos ibéricos, sal, pimienta, nuez moscada, dextrina, proteína vegetal, dextrosa, emulgentes (E-452), antioxidantes (E316-E325) conservadores (E250-E252) y colorante E120 (<200ppm).

Curación/ Más de 2 meses en secaderos y bodegas naturales.

Distribución/ En pack de piezas enteras envasadas al vacío.



CONTACTO



<https://jamoneslajurre.com>



+34 629 52 58 10



info@lajurre.com



[jamoneslajurre](https://www.instagram.com/jamoneslajurre)



Jamones La Jurre



Calle Cervantes , 23
C.P: 10615
PIORNAL (CACERES)
Tfno. +34 927 47 50 44

La Jurre
Piornal

LaJurre
Piornal

