

Jamones y Embutidos

# Jierrito

Ibéricos de Bellota



Único ingrediente SAL  
desde 1910

La fábrica más antigua. Cuatro generaciones

SIN ADITIVOS                      Productos con ALMA



Cerdos de bellota 100% ibérico

Detrás de cada producto una historia.  
Producto natural, exclusivo y artesano.



**Jamones y Embutidos Jierrito Alejo**, firma familiar, que desde 1910 se dedica a la elaboración artesanal de embutidos y salazón de jamones de cerdo de bellota 100% ibérico. Única empresa de la Dehesa de Extremadura que SÓLO utiliza sal como ÚNICO ingrediente, siendo un **PLUS AÑADIDO** a valorar.

La 4ª generación de **JIERRITO**, Raquel Pérez Vidal, dirige con orgullo la **fábrica más antigua** de ibéricos de bellota de Jerez de los Caballeros.

Rodeada de un excelente equipo personal, altamente cualificado, ofrezco máxima CALIDAD, trato personal y cercano. Mis productos provienen de cerdos de raza ibérica, criados en las dehesas extremeñas, materia prima que se encuentra en el kilómetro 0 y, por tanto, la huella de carbono es mínima. En sus bodegas centenarias se respira artesanía y un olor que nos recuerda a los aliños de las matanzas caseras de antaño. Empresa sostenible que promueve una alimentación saludable con un producto natural, exclusivo y único. **Productos con ALMA.**

JIERRITO en CONCURSO **JAMÓN DE ORO** del jamón ibérico 3<sup>er</sup> PREMIO.



**Jamones y Embutidos Jierrito Alejo**, family business, which since 1910 has been dedicated to the artisanal production of meat and salting of Iberian pork hams. The only company in the Dehesa of Extremadura that ONLY uses salt as the ONLY ingredient and this is an **ADDED PLUS** that we have to value.

The 4<sup>th</sup> generation of **JIERRITO**, Raquel Pérez Vidal, proudly runs the **oldest acorn-fed** Iberian factory in Jerez de los Caballeros.

Surrounded by an excellent team of highly qualified personnel, I offer maximum QUALITY, personal and close treatment. My products come from Iberian pigs, bred in the Extremadura meadows, raw material found at kilometer 0 and the carbon footprint is minimal. In its hundred-year-old cellars you can breathe craftsmanship. Sustainable company that promotes healthy eating with a natural, exclusive and unique artisan products. **Products with SOUL.**

JIERRITO in the **JAMÓN DE ORO** Iberian ham CONTEST obtaining the 3<sup>rd</sup> PRIZE.



**Jamones y Embutidos Jierrito Alejo**, entreprise familiale, qui depuis 1910 travaille à la fabrication de charcuterie artisanale et à l'élaboration de jambons de porcs ibériques de pure race. La seule entreprise de la Dehesa de Extremadura qui n'utilise que du sel comme seul ingrédient et c'est un **PLUS** qu'il faut valoriser.

La 4ª génération de **JIERRITO**, Raquel Pérez Vidal, dirige avec fierté le fait d'appartenir à la plus ancienne usine de produits ibériques nourris au gland de Jerez de los Caballeros.

Entouré d'une excellente équipe de personnel hautement qualifié, j'offre un traitement de qualité maximale, personnel et proche. Mes produits proviennent de porcs ibériques, élevés dans les pâturages d'Éstrémadure, matière première trouvée au kilomètre 0 et, par conséquent, l'empreinte carbone est minime. Dans ses chais centenaires on respire un savoir-faire artisanal. Entreprise durable qui promet une alimentation saine avec un produit naturel, exclusive et unique. **Produits avec SOUL.**

JIERRITO au Concours **D'ORO DU JAMBON** ibérique avec le 3<sup>ème</sup> PRIX.



**Jamones y Embutidos Jierrito Alejo**, empresa familiar, que desde 1910 se dedica à elaboração artesanal de enchidos e salga de presunto de porco ibérico. Única empresa na Dehesa de Extremadura que utiliza apenas sal como único ingrediente e esta é uma **MAIS-VALIA** que deve ser valorizada.

La 4ª geração de **JIERRITO**, Raquel Pérez Vidal, dirige com orgulho a **mais antiga fábrica** ibérica de bolota em Jerez de los Caballeros.

Rodeado por uma equipa pessoal altamente qualificada, ofereço a máxima qualidade de tratamento pessoal e próximo. Os meus produtos provêm de porcos ibéricos criados nas pastagens da Estremadura, matéria-prima que está no quilómetro zero e a pegada de carbono é mínima. Ao entrar nesta fábrica você pode respirar artesanato. Empresa sustentável que promove uma alimentação saudável com um produto natural, exclusivo e artesanal. **Produtos com alma.**

JIERRITO no Concurso **PRESUNTO DE OURO** do presunto ibérico obtendo o 3<sup>er</sup> PRÉMIO.



SIN ADITIVOS  
Único ingrediente sal

### JAMÓN DE BELLOTA 100% Ibérico

### JAMÓN DE BELLOTA Ibérico 50% Raza Ibérica

### JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 100% Ibérico



Jamón de bellota 100% ibérico alimentado con bellotas y plantas autóctonas de la Dehesa de Extremadura, 100 % natural, curado con sal como ÚNICO ingrediente y “muchu paciencia”.

Sírvase como aperitivo a temperatura ambiente

Curación: Mínimo 2 años y medio. Peso: 7-10 kilos.



Jamón of Iberian pig acorn fed 100% natural, (rear leg) cured ONLY with salt and a lot of patience. Serve as an aperitif at room temperature.

Cured for at least 2 ½ years. Weight : 7-10 kg.



Jambon de porc de pure race ibérique alimenté de glands de chênes, 100% naturel. Élaboré avec les cuisses des pattes arrières de porc ibérique séchées avec du sel comme seul ingrédient et avec beaucoup de “patience”. Servir comme apéritif à température ambiante.

Séchage minimum 2 ans et demi. Poids : 7-10 kg.



Presunto de porco ibérico alimentado com belotas e plantas autoctonas de Dehesa da Extremadura, 100% natural, curado com sal e “muita paciencia”.

Sirva-se como aperitivos a temperatura ambiente.

Curacao: mínimo 2 anos e meio. Peso: 7-10 kg.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Todos nuestros jamones y paletas se sirven también DESHUESADOS y envasados al vacío con un peso de 6 kilos aprox. o LONCHEADOS en paquetes de 100-250 gramos.



## ADDITIONAL INFORMATION

All our jamones and paletas are also available with the bone taken out and then vacuum packed. Weight: 6 kilos aprox. Or in vacuum packed packets of sliced Jamón in 100-250 gr.

## INFORMATION COMPLEMENTAIRE

Tous nos jamones et paletas peuvent se vendre DÉSOSSÉS et emballés sous vide Leur poids est de 6 kilogs approx. Nous les proposons aussi TRANCHÉS en 100 - 250 grammes.



## INFORMAÇÃO ADICIONAL

Todos os nosso presuntos e paletas servem-se também sem OSSOS e envalados com un peso de 6 kilo aprox. ou CORTADOS EN FATIAS de 100-250 gr.



SIN ADITIVOS



Panceta de cerdo de bellota 100% ibérico.



Pancetta of iberian pig.



Pancetta de porc de pure ibérique.



Panceta de porco ibérico de belota.



SIN ADITIVOS  
Único ingrediente sal

**PALETA DE BELLOTA 100% Ibérico**

**PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% Raza Ibérica**

**PALETA DE CEBO DE CAMPO 100% Ibérica**



Paleta artesanal de cerdo de bellota 100% ibérico alimentado con bellotas, 100% natural, curada con sal como único ingrediente y “muchísima paciencia”.  
Curación: Mínimo 2 años. Peso: 4-6 kilos aprox.



Jamón of Iberian pig acorn fed, 100% natural, (front leg) cured only with salt and a lot of patience. Cured for at least 2 years. Weight: 4-6 kg. aprox.



Jambon du porc de pure race ibérique alimenté de glands de chênes, 100% naturel, élaboré avec les cuisses des pattes avant de porc ibérique séchées au sel avec beaucoup de «patience» et sans additifs. Séchage minimum 2 ans . Poids: 4-6 kg. aprox.



Paleta artesanal de porco ibérico alimentado com belotas, 100% natural, curada com sal e «muita paciência». Curação: mínimo 2 anos. Peso: 4-6 kg.

## LOMO DE BELLOTA 100% Ibérico

SIN ADITIVOS

## LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% Raza Ibérica

## LOMO DE CEBO DE CAMPO 100% Ibérico



Lomo de cerdo de bellota 100% ibérico artesanal 100 % natural, sal, pimentón de La Vera y ajo fresco. Embuchado en tripa natural de cerdo.

Peso: Entero 1'2 kg. aprox. o al medio 600 gr. aprox.

Disponibile **LONCHEADO** en 100-250 gr.

Elaboramos también **LOMITO Y CABECERO IBÉRICO DE BELLOTA** con los mismos ingredientes, 450 gr. aprox.



Elaborated with the loin of the Iberian meat 100% natural, cured for at least 3 months with salt, paprika from La Vera and fresh garlic. Wrapped in natural skin.

Weight: Whole (1200 gr.) or half (600 gr.)



Élaboré avec les filets mignons de porc de pure race ibérique et séché avec du sel, du paprika de La Vera et de l'ail frais. Boyau naturel.

La pièce entière 1'2 kg. approx. et la moitié 600 gr.



Lombo de porco ibérico artesanal 100% natural, sal, pimentas de La Vera e alho fresco. Embutida em tripa natural. Peso: inteiro 1'2 kg. aprox. ou cortado ao meio 600 gr aprox.

Tambem disponibile em fatias de 100-250 gr.

Elaboramos tambien cabezada de lombo ibérico de belota com os mesmos ingredientes. Peso: 450 gr. aprox.



## MORCÓN DE CHORIZO IBÉRICO BELLOTA



Morcón de chorizo artesanal 100 % natural. Elaborado a base de carne escogida de cerdo ibérico, sal, pimentón de La Vera y ajo fresco. Embuchado en tripa natural de morcón. Peso: 850 gramos aprox.



100 % natural spiced thick sausage. Elaborated with specially selected Iberian meat, salt, paprika from La Vera and fresh garlic. Wrapped in natural skin.. Weight aprox. 850 gr.



Chorizo artisanal 100 % naturel. Élaboré avec de la viande de porc de pure race ibérique sélectionnée spécialement, du sel, du paprika de La Vera et de l'ail frais. Boyau naturel plus épais et plus large pour faire de tranches plus importantes.

Poids: 850 gr. aprox.



Morcón de chouriço artesanal 100% natural. elaborado à base de carne escolhida de porco ibérico, sal, pimentão de La Vera e alho fresco. Embutido em tripa natural de morcón.

Peso: 850 gr. aprox.



SIN ALÉRGENOS

## CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA



Chorizo artesanal 100 % natural. Elaborado a base de carne escogida de cerdo ibérico, sal, pimentón de La Vera y ajo fresco. Embuchado en tripa natural. Peso: 600 gr. aprox.



100 % natural chorizo. Elaborated with specially selected Iberian meat, salt, paprika from La Vera and fresh garlic. Wrapped in natural skin. Weight aprox. 600 gr.



Chorizo artisanal, 100 % naturel. Élaboré avec de la viande de porc de pure race ibérique sélectionnée spécialement, du sel, du paprika de La Vera et de l'ail frais. Boyau naturel. Poids : 600 gr. aprox.



Chouriço artesanal 100% natural. Elaborado à base de carne escolhida de porco ibérico, sal pimentão de La Vera e alho fresco. Embutido em tripa natural.

Peso: 600 gr. aprox.



SIN ALÉRGENOS

## CHORIZO IBÉRICO DE HERRADURA CASERO



Chorizo artesanal 100 % natural. Elaborado a base de carne escogida de cerdo ibérico, sal, pimentón de La Vera y ajo fresco.

Dará un toque especial a nuestros cocidos, pinchar con un tenedor y cocer separadamente de las legumbres. O se puede comer frito a la sidra o vino blanco.

O simplemente comer al natural como aperitivo.

Peso: 300 gramos aprox. Conservar entre 0° y +12° C. max.

También elaboramos **CHORIZO IBÉRICO DE ROSARIO**, mismo ingredientes que el Chorizo de Herradura pero presentado de forma diferente, 600 gr. aprox.



100 % natural chorizo. Elaborated with specially selected Iberian meat, salt, paprika from La Vera and fresh garlic. Ideal for stews, pinched and cooked separately before eating. Weight aprox. 300 gr.

Or this can be eaten after being fried with cider or white wine.

Alternatively eat naturally as a tapa. Conserve between 0° and 12° degrees.

Also we produce **CHORIZO IBÉRICO DE ROSARIO**, which is the same as Chorizo de Herradura but presented in a different way. Weight aprox. 600 gr.



Chorizo artisanal 100 % naturel. Élaboré avec de la viande de porc de pure race ibérique sélectionnée spécialement, du sel, du paprika de La Vera et de l'ail frais.

Idéal en ragoût pour accompagner les légumes, percer et faire cuire séparément des légumes.

Ou pour manger frit dans du cidre ou du vin blanc sec.

Alternativement au naturel pour l'apéritif.

Poids : 300 gr. aprox. A conserver entre 0° et +12°

Nous fabriquons aussi du **CHORIZO IBÉRICO DE ROSARIO** qui est semblable au CHORIZO HERRADURA mais se présente sous une forme diferente. Poids : 600 gr. aprox.



Chouriço artesanal 100 natural. Elaborado à base de carne escolhida de porco ibérico, sal, pimentão de La Vera e alho fresco. Darà un toque especial aos nossos cozinhados, perfumar com um garfo e cozer separadamente dos legumes. Ou pode comer-se frito com sidra ou vinho branco. Ou simplesmente comer-se ao natural como aperitivo.

Tambèm produzimos **CHOURIÇO IBÉRICO DE ROSARIO** igual do que o Chouriço de Herradura mais apresentado de forma diferente, com un peso de 600 gr. aproximadamente.

Peso: 300 gr. aprox. Conservar entre 0° y + 12° aprox.



SIN ALÉRGENOS



CHORIZO IBÉRICO DE ROSARIO



CHORIZO IBÉRICO PICANTE



## SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA CATEGORÍA EXTRA



Salchichón artesanal 100 % natural. Elaborado a base de la mejor carne del cerdo ibérico, sal, pimienta negra y especias. Embuchado en tripa natural. Peso: 600 gramos aprox.



Salchichón 100 % natural. Elaborated with the best Iberian meat, salt, black pepper and natural spices. Wrapped in natural skin. Weight aprox. 600 gr.



Saucisson artisanal, 100 % naturel (sans agents de conservation). Élaboré avec de la viande de porc de pure race ibérique sélectionné spécialement, du sel, du poivre noir et des épices naturelles. Boyau naturel. Poids : 600 gr. aprox.



Salchichón artesanal 100% natural. Elaborado à base da melhor carne de porco ibérico, sal, pimenta negra e especiarias. Embutida em tripa natural. Peso: 600 gr. Aprox.



SIN ALÉRGENOS

## SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA



Salchichón artesanal 100 % natural. Elaborado a base de carne escogida de cerdo ibérico, sal, pimienta negra y especias. Se puede comer frito a la sidra o vino blanco. O simplemente comer al natural como aperitivo. Peso: 300 gramos aprox.



Salchichón 100 % natural. Elaborated with Iberian meat, salt, black pepper and natural spices. This can be eaten after being fried with cider or white wine. Alternatively eat naturally as a tapa. Weight aprox. 300 gr.



Saucisson artisanal, 100 % naturel. Élaboré avec de la viande de porc de pure race ibérique sélectionnée spécialement, du sel, du poivre noir et des épices naturelles. Manger frit dans du cidre ou du vin blanc sec. Alternativement au naturel pour l'apéritif. Poids : 300 gr. aprox.



Salchichón artesanal 100% natural. Elaborado a base de carne escolhida de porco ibérico, sal, pimenta negra e especiarias. Pode comer-se frito com sidra ou vino branco. Ou simplesmente comer-se ao natural como aperitivo. Peso: 300 gr. Aprox.



SIN ALÉRGENOS

## MORCILLA NEGRA



Morcilla artesanal 100 % natural. Elaborada a base de grasa y sangre de cerdo ibérico, sal, pimentón de La Vera y ajo fresco. Embuchada en tripa natural.

Dará un toque especial a nuestros cocidos, pinchar con un tenedor y cocer separadamente de las legumbres. Peso: 300 gramos. Conservar entre 0° y +12° C max.



100 % natural. Elaborated with Iberian pancetta, salt, paprika from La Vera and fresh garlic. Wrapped in natural skin. Conserve between 0° and 12° degrees. Ideal for stews, pinched and cooked separately before eating. Weight aprox. 300 gr.



Boudin noir artisanal, 100 % naturel (sans agents de conservation). Élaboré avec du lard de porc de pure race ibérique, du sel, du paprika de La Vera et de l'ail frais. Boyau naturel.

À cuire, idéal en ragoût pour accompagner les légumes, percer et faire cuire séparément des légumes. Conserver entre 0° et +12°. Poids : 300 gr. aprox.



Morcela cocida 100% artesanal. Elaborada à base de gordura e sangue do porco ubérico, sal, pimentão de La Vera, e alho fresco. Embutida em tripa natural. Conservar entre 0° y 12°. Dará un toque especial às nossas calderetas, couves e batatas, perfumar com um garfo e cozer separadamente. Peso: 300 grs. aprox. Também se pode comer frita realçando assim o seu sabor de especiarias naturais.



SIN ADITIVOS

## MORCILLA LUSTRE



Morcilla cocida artesanal 100 % natural. Elaborada a base de grasa y sangre de cerdo ibérico, sal, pimentón de La Vera, nuez moscada, comino, hierbabuena, perejil, cebolla y ajo fresco. Embuchada en tripa natural. Conservar entre 0° y +12° C max.

Dará un toque especial a nuestras calderetas, coles y patatas, pinchar con un tenedor y cocer separadamente. Peso: 600 gramos aprox.

O se puede comer frita realzando así su sabor a especias naturales.



100 % natural. Elaborated with Iberian pancetta, salt, paprika from La Vera, nutmeg, cumin, mint, parsley, onions and fresh garlic. Wrapped in natural skin. Conserve between 0° and 12° degrees. Ideal for stews, pinched and cooked separately before eating.

Or you can fry it taking advantage of its natural flavour. Weight aprox. 600 gr.



Boudin artisanal aux oignons et aux épices 100 % naturel (sans agents de conservation). Élaboré avec du lard de porc de pure race ibérique, sel, noix de muscade, cumin, paprika de La Vera, ciboulette, persil, oignons et de l'ail frais. Boyau naturel. Conserver entre 0° et +12°. À cuire en ragoût après l'avoir percée. Les légumes d'accompagnement, choux, pommes de terre, carottes doivent être cuits séparément.

Peut encore se faire frire pour faire ressortir sa saveur naturelle. Poids : 600 gr. aprox.



Morcela cozida 100% natural. Elaborada à base de gordura de porco ibérico, sal, pimentão de La Vera, noz moscada, cominho, hortela pimenta, salsinha, cebola e alho fresco. Embutida em tripa natural. Conserve entre 0° y 12°. Dará um toque especial às nossas calderetas, couves e batatas, perfurar com um garfo e cozer separadamente. Peso: 600 grs. aprox. Também se pode comer frita realçando assim o seu sabor de especiarias naturais.



SIN ADITIVOS

## MORCILLA ROJA O SOBRASADA



Morcilla artesanal 100 % natural. Elaborada a base de grasa escogida de cerdo ibérico, sal, pimentón de La Vera y ajo fresco. Peso: 600 gr. aprox.

Para untar sobre pan caliente. Conservar entre 0° y +12° C max.



A natural spreadable paté 100 % natural. Elaborated with Iberian «panceta», salt, paprika from La Vera and fresh garlic. To serve: spread warm on top of hot bread.

Weight: 600 gr. Aprox. Conserve between 0° and 12° degrees.



Boudin rouge artisanal, pâte 100 % naturel à tartiner (sans agents de conservation). Élaboré avec du lard de porc de pure race ibérique, du sel, du paprika de La Vera et de l'ail frais.

A étaler sur du pain chaud.

Poids : 600 gr. aprox. Conserver entre 0° et +12°.



Morcela artesanal 100% natural. Elaborada à base de gordura escolhida do porco ibérico, sal, pimentão de La Vera e alho fresco. Peso: 600 gr. aprox. Para untar sobre pão quente. Conserve entre 0° e +12° max.



SIN ADITIVOS

## CALDILLO



Caldillo artesanal fresco y 100% natural. Elaborado a base de la mejor manteca de cerdo ibérico de bellota, hígado, sal, pimentón de La Vera, pimienta negra, nuez moscada, comino, anís, clavo, canela, laurel, cebolla y ajo fresco.

Comerlo tibio y sobre pan caliente. Peso: Terrinas de 500 y 250 gramos. Conservar entre 0° y +12° C max.



A natural spreadable meat, fresh and natural, elaborated from cuts of jamón, Iberian pigs liver, salt, paprika from La Vera, black pepper, nutmeg, cumin, cloves, cinnamon, laurel, onion and fresh garlic. To serve: spread warm on top of hot bread.

Conserve between 0° and 12° degrees. Weight: Packets of 500 gr. and 250 gr.



Pâté artisanal, frais 100 % naturel (sans agents de conservation). Élaboré avec du foie de porc de pure race ibérique, du saindoux, du sel, du poivre noire, clous de girofle, du laurier, de la noix de muscade, du cumin, de la cannelle, du paprika de La Vera, des oignons et de l'ail frais.

Conserver entre 0° et +12°. Poids : Terrines de 500 gr. et 250 gr.



Caldillo artesanal fresco é 100% natural. Elaborado à base da melhor manteiga de porco ibérico de belota, figado, sal, pimentão de La Vera, pimenta negra, noz moscada, cominho, anis, cravo, canela, louro, cebola e alho fresco. Comer morno e sobre pão quente. Peso: terrinas de 500 e 250 gr. Conservar entre 0° e +12°.



SIN ADITIVOS



Jamones y Embutidos

# Jierrito

Ibéricos de Bellota



Contacto: RAQUEL

☎ 924 730 045  
666 425 272



raquelp@jierrito.com

Travesía de Aguasantas, 6  
06380 Jerez de los Caballeros (Badajoz)



[www.jamonesjierrito.com](http://www.jamonesjierrito.com)

Síguenos en redes sociales

