



JABUGO REAL®

CASA FUNDADA EN 1890



Comprometidos con el mejor ibérico
y un excelente servicio a nuestros clientes



JABUGO REAL®

CASA FUNDADA EN 1890

Bellota, cereales naturales y pasto EL EQUILIBRIO PERFECTO



Desde 1996 los jamones y paletas de **Jabugo Real** aprovechan el saber hacer y la diferencia climatológica de las dos zonas de referencia que elaboran productos ibéricos en nuestro país: **Jabugo y Guijuelo**.

Los 12 primeros meses de asentamiento, con un punto de sal más bajo de lo que es habitual en Jabugo, los jamones y paletas reposan en secaderos y bodegas de Guijuelo, aprovechando las frías y constantes temperaturas de esa zona. Durante un periodo adicional mínimo de 18 meses para las paletas, y 24 para los jamones, reposarán en **nuestras bodegas de la Sierra de Huelva**, tomando esa fuerza y profundo bouquet de los productos de esta zona.

Como resultado de esta **combinación perfecta**, obtenemos jamones y paletas con una grasa de tonalidad perlada y entreverada, que dota a las piezas de un sabor suave y agradable al paladar.

Jamones y Paletas Jabugo Real

Para el corte tradicional en presencia del cliente.
Con garantía de calidad y punto de curación.



**Jamón de Bellota 100% Ibérico
Jabugo Real**

Producción limitada. Añadas 2018 y 2019.



Jamón Jabugo Real "Único"

Añadas 2018 y 2019.



Jamón Jabugo Real

Añadas 2018 y 2019.



**Paleta de Bellota 100% Ibérico
Jabugo Real**

Producción limitada. Añada 2020.



Paleta Jabugo Real "Único"

Añada 2020.



Paleta Jabugo Real

Añada 2020.



Jamones y Paletas Jabugo Real deshuesados

Deshuesados a mano, limpios de corteza y tocino, y envasados individualmente al vacío.



 **Jamón de Bellota 100% Ibérico Jabugo Real**
Producción limitada. Añadas 2018 y 2019.

 **Jamón Jabugo Real “Único”**
Añadas 2018 y 2019.

 **Jamón Jabugo Real**
Añadas 2018 y 2019.



 **Paleta de Bellota 100% Ibérico Jabugo Real**
Producción limitada. Añada 2020.

 **Paleta Jabugo Real “Único”**
Añada 2020.

 **Paleta Jabugo Real**
Añada 2020.



Corte a mano Jabugo Real

Finas lonchas cortadas a cuchillo por maestros cortadores, envasadas al vacío en bolsas de 100 g.

 **Jamón de Bellota 100% Ibérico Jabugo Real**
Producción limitada.

 **Jamón Jabugo Real “Único”**

 **Jamón Jabugo Real**



Loncheados Jabugo Real

Finas lonchas cortadas a máquina y envasadas al vacío en bolsas de 100 g.

 **Lomo de Bellota 100% Ibérico Jabugo Real**
Producción limitada.

 **Lomo Jabugo Real “Único”**

Embutidos Ibéricos Jabugo Real

Piezas en mitades de 600 g. aprox. envasadas al vacío. Las velas de chorizo y salchichón pesan 400 g. aprox. y son piezas enteras.

 **Lomo de Bellota 100% Ibérico Jabugo Real**
Producción limitada.

 **Chorizo de Bellota Ibérico Natural**

 **Vela de Chorizo de Bellota Ibérico Natural**

 **Lomo Jabugo Real “Único”**

 **Salchichón de Bellota Ibérico Natural**

 **Vela de Salchichón de Bellota Ibérico Natural**





Servicios a nuestros clientes



Formación a su fuerza de venta

Asumimos la formación de sus vendedores para facilitarles la venta de nuestros productos.



Asesoramiento comercial y atención personalizada a sus vendedores.

Nuestro departamento de ventas apoyará la gestión diaria de sus vendedores.



Puntualidad

Plazos de entrega en 24/48 horas en Península y 48/72 h en Baleares mediante:



Presentaciones especiales

Regalos y cestas de Navidad, tiendas gourmet, promociones...



Jabugo Real garantiza la calidad y el estado óptimo de todos sus productos, con el **compromiso de reposición** en caso de alguna incidencia.

Información y pedidos



900 264 992



Email de pedidos
pedidos@jabugoreal.com

Horario teléfono de atención al cliente: De lunes a jueves de 9 a 18 horas. Viernes de 8 a 15 horas.

Horario verano: De lunes a viernes de 8 a 15 horas. De 1 julio a 31 de agosto.

JABUGO REAL IBÉRICOS, S.L.

CIF: B-06935829

Oficina comercial: C/ Jornaleros, 11 (P.I. La Morera) · 41710 Utrera (Sevilla)

Fábrica y Secaderos: C/ Montechico, 9 · 21380 Cumbres Mayores (Huelva)

www.jabugoreal.com