



SELECCIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS ALTA CALIDAD



Los productos Tartessos son el resultado de la unión de una eficaz selección en la pureza de la raza de sus propios **cerdos ibéricos**, de la crianza de los mismos en plena libertad en sus propias **dehesas situadas en la Sierra de Huelva** y de un **proceso artesanal de elaboración**. Ello, unido a **treinta meses de reposo** en un entorno de clima privilegiado, permite ofrecer una **selección de productos ibéricos de Alta Calidad** con la garantía que Tartessos ofrece **desde 1890**.



10001 Jamón Ibérico de Bellota D.O. 7 - 9 kgs. aprox.

10002 Jamón Ibérico de Bellota 7 - 9 kgs. aprox.

10005 Jamón Ibérico de Cebo 7 - 9 kgs. aprox.

10006 Jamón Ibérico de Cebo deshuesado



20001 Paleta Ibérica de Bellota 4 - 6 kgs. aprox.

20004 Paleta Ibérica de Cebo 4 - 6 kgs. aprox.

20005 Paleta Ibérica de Cebo deshuesada



30001 Lomo Ibérico de Bellota 1 kg. aprox

30003 Lomo Ibérico de Cebo 1 kg. aprox

40001 Chorizo Cular Ibérico de Bellota 1 kg. aprox



50001 Salchichón Ibérico de Bellota 1 kg. aprox

60001 Morcón Ibérico de Bellota 1 kg. aprox



10003 Jamón Ibérico de Bellota **corte a cuchillo** Sobre de 100 grs.

10004 Jamón Ibérico de Bellota **corte a máquina** Sobre de 100 grs.

10007 Jamón Ibérico de Cebo **corte a máquina** Sobre de 100 grs.

20002 Paleta Ibérica de Bellota **corte a cuchillo** Sobre de 100 grs.

20003 Paleta Ibérica de Bellota **corte a máquina** Sobre de 100 grs.

20006 Paleta Ibérica de Cebo **corte a máquina** Sobre de 100 grs.

30002 Lomo Ibérico de Bellota **corte a máquina** Sobre de 100 grs.

40002 Chorizo Cular Ibérico de Bellota **corte a máquina** Sobre de 100 grs.

50002 Salchichón Ibérico de Bellota **corte a máquina** Sobre de 100 grs.



Los sobres de **corte a cuchillo** se servirán en múltiplos de **un jamón (30 a 35 sobres aprox.)** o de **una paleta (15 a 20 sobres aprox.)**

Los sobres de **corte a máquina** se servirán en **caja de 20 sobres**, con **posibilidad de surtido**

Portes pagados para pedidos superiores a 25 kgs. Para pedidos inferiores se cobrarán 20 € de portes