



ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES

OFERTA DE PRODUCTOS AL COLEGIO DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES DE GRANADA

PRODUCTOS	PRECIO
Jamón con pata " Alpujarra " , curación mínima un año, peso mínimo 7 Kg	63 €la pieza
Jamón con pata de "Trevez I.G.P. " , curación mínima año y medio, peso mínimo 7.7 kg	77 €la pieza
Paleta con pata "Ibérica de Bellota" , curación mínima dos años, peso mínimo 4.5 kg	79 €la pieza
Jamón con pata "Ibérico de Bellota" , curación mínima tres años, peso mínimo 7 kg	183 €la pieza
Lomo "Ibérico de Bellota" al vacio	35 €el kilo

Todos nuestros productos son de **curación natural**, **contenido reducido de sal** y **sin conservantes ni colorantes**.

Estos precios incluyen todos los gastos de entrega en la casa del cliente por MRW en máximo 48 h.

El lomo ibérico solo se sirve acompañado de alguna pata.

Disponemos de departamento específico de atención personalizada que realiza toda la gestión de recepción de pedidos, entrega y atención al cliente.

Disponemos de obrador en el que por un pequeño incremento de **6 €** le deshuesamos al cliente la pieza y se la servimos deshuesada entera o en trozos envasada al vacio.

Si es de interés la oferta pondremos a disposición abundante documentación técnica y gráfica tanto del producto como de la empresa.

Ponemos también a disposición los servicios de nuestro departamento de diseño grafico. Esperando sea de interés recibe saludos.



ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES

Francisco Álvarez francisco@antonioalvarezjamones.com

C/ Pista de la Iglesia, 12 · 18417 (Granada) España
Tel: (+34) 958 858 534 · Fax: (+34) 958 858 674



ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES



Jamón de Trevélez

MÁS DE 17 MESES

Con piel y pata



8 437005 512016

Producto clasificado por el Consejo Regulador de la Denominación Específica de Calidad (I.G.P.) "Jamón de Trevélez".

Más de 17 meses de curación artesana y natural en Trevélez. Parque Natural de Sierra Nevada a 1.700 metros de altitud.

De sabor suave y delicado, bajo contenido en sal sin conservantes ni colorantes artificiales.



ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES



Paleta Ibérica Bellota

MÁS DE 20 MESES



Paata "Corte V"

8 437005 512221

Producto certificado como Ibérico de Bellota.

Más de 18 meses de curación artesana y natural en Trevélez, Parque Natural de Sierra Nevada a 1.700 metros de altitud.

Con el aroma, finura y matices de la Bellota. Bajo contenido en sal, sin conservantes ni colorantes artificiales.



ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES



Se sirve
envasado
AL VACÍO

Lomo Ibérico

Entero y Medio



8 437005 512283

Producto certificado como Ibérico de Bellota.
Con el aroma, finura y matices de la Bellota.
Bajo contenido en sal.



ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES



Jamón Ibérico Bellota

MÁS DE 36 MESES

Pata "Corte V"



8 437005 512276

Producto certificado como Ibérico de Bellota.

Más de 36 meses de curación artesana y natural en Trevélez, Parque Natural de Sierra Nevada a 1.700 metros de altitud.

Con el aroma, finura y matices de la Bellota. Bajo contenido en sal, sin conservantes ni colorantes artificiales.



ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES



Jamón de la Alpujarra

MÁS DE 14 MESES

Con piel y pata



8 437005 512122

Producto amparado por la clasificación "Jamón de la Alpujarra".

Más de 14 meses de curación artesana y natural en la Alpujarra.
Trevélez. Parque Natural de Sierra Nevada a 1.700 metros de altitud.

De sabor suave y delicado, bajo contenido en sal, sin conservantes
ni colorantes artificiales.