El Pelayo Jamones, s.l.

TIENDA:

C/San Roque, 2 bajo.
09600, Salas de los Infantes (BURGOS)
Telf. y Fax 947 38 01 30

FÁBRICA:

Polígono Industrial San Isidro
2ª Fase, parcela B-33
09600, Salas de los Infantes (BURGOS)
Telf. Y Fax: 947 38 20 76

info@jamoneselpelayo.com

Jamones el Pelayo es una pequeña empresa familiar fundada hace más de 40 años en la localidad serrana de Salas de los Infantes.

Un trabajo basado en la conjunción entre las generaciones y el aprovechamiento de los medios técnicos de cada momento.

Se encuentra en una zona privilegiada. En la Sierra de la Demanda, más concretamente en Salas de los Infantes, en la provincia castellanoleonesa de Burgos.

Situados a casi mil metros de altitud de clima continental y lo que es más importante en unas condiciones climatológicas excelentes, además de la total inexistencia de contaminación ambiental.

Jamones el Pelayo opera a nivel local, provincial, nacional e incluso internacional gracias a su tienda online.

El Pelayo Jamones s.l.
Jamón

El Jamones
Pelayo. s.l.
Pol. Ind. San Isidro Parc. B-33
Telf.: 947 38 01 30 / 947 38 20 76
www.jamoneselpelayo.com
09600 Salas de los Infantes (Burgos)
Polig. Industrial San Isidro, parcela B-33
Lomo

El Jamones Pelayo, s.l.
Cecina

El Pelayo Jamones S.L.
Pol. Ind. San Isidro Parc. B-33
Telf.: 947 38 01 30 / 947 38 20 76
www.jamoneselpelayo.com
PESO
PRECIO/KG
TOTAL
0.270kg
LA FLOR DE LA DEMANDA
Chorizo

Panceta

Jamones
El Pelayo, s.l.
Pol. Ind. San Isidro Parc. B-33
Telf.: 947 38 01 30 / 947 38 20 76
www.jamoneselpelayo.com
09600 Salas de los Infantes (Burgos)

Salchichón

El Jamones Pelayo, s.l.
JAMÓN CURADO RESERVA
SALAS DE LOS INFANTES

El Jamones Pelayo, s.l.
SURTIDO ASPIRANO

El Pelayo
Jamones
S.L.

JAMÓN AHUMADO

Ingredientes: Jamón de cerdo, sal, pimentón, azúcares, conservantes y antioxidantes.

Comercialización:

-Jamón entero con y sin pezuña, con y sin hueso de cadera. Con un peso de 6-9Kg.

-Jamón entero deshuesado artesanalmente, sin corteza y con un peso de 4,5 -5,5 kg., envasado a vacío en paquetes individuales.

- Piezas en trozos de jamón obtenidas a partir del deshuesado artesanal de jamones curados ahumados descortezados, de varios pesos entre 0,5 y 3,5 kg., envasados a vacío en paquetes individuales.

-Lonchas de jamón ahumado dispuestas unas sobre otras escalonadamente, envasadas a vacío en paquetes individuales de 250 g.

-Picadito de jamón: cuadrados uniformes procedentes del cortado de jamón ahumado, envasadas a vacío en paquetes individuales de 300 g. y 1000 g.

-Codillo de jamón obtenido del deshuesado de jamones curados, con peso aproximado por pieza de aprox. 1,3 kg., envasados a vacío en paquetes individuales.

LOMO AHUMADO EMBUCHADO

Ingredientes:Lomo de cerdo, sal y especias.
Embutido en tripa natural de cerdo.
Comercialización:

- Lomos enteros envasados o sin envasar a vacío. Piezas de aprox. 1-1,5 kg.
-Trozos: piezas de aprox. 400-700 g. envasadas a vacío en paquetes individuales.
-Loncheados: paquetes de 200 g envasados a vacío.

LENGUA EMBUCHADA

Ingredientes: Lengua de cerdo, sal y especias. Embutido en tripa natural de cerdo.
Comercialización: Piezas enteras de aprox. 125-160 g. envasadas a vacío en paquetes de tres o cuatro unidades.

CECINA DE VACA AHUMADA

Ingredientes: Carne de vaca, sal y especias.

Comercialización:

-Piezas enteras procedente del redondo o contra de la carne de vaca, con un peso en seco de 1,2 – 3,5 Kg., envasado a vacío en paquetes individuales.

-Piezas en trozos de 400 – 700 g de peso, envasados a vacío en paquetes individuales.

-Lonchas de cecina ahumado dispuestas unas sobre otras escalonadamente, envasadas a vacío en paquetes individuales de 200 g.

CECINA DE OVEJA O CABRA AHUMADA

Ingredientes: Pierna de oveja o cabra y sal.

Comercialización: Cecina entera con un peso de 1,5 -2,5 Kg.

CHORIZO EXTRA SARTA

Ingredientes: Magro y panceta de cerdo, sal y especias. Embutido en tripa natural de cerdo.

Comercialización:

-Chorizo extra picante. Piezas de 400 g aprox.,en forma de sarta, envasados a vacío. Paquetes individuales.

-Chorizo extra dulce. Piezas de 400 g aprox., en forma de sarta, envasados a vacío. Paquetes individuales.

-Chorizo sarta en aceite. Trozos de 100 g aprox., dentro de un frasco de cristal con aceite como líquido de cobertura. Peso neto: 900 g. Peso escurrido: 550 g.

CHORIZO CULAR EXTRA

Ingredientes: Magro y panceta de cerdo, sal y especias proteína láctea, azúcar, dextrina, sal, emulgentes, antioxidante y conservador. Embutido en tripa natural de cerdo.

Comercialización:

-Enteros: piezas enteras de aprox. 700 g. envasdo a vacío en paquetes individuales.

-Loncheados: paquetes de 200 g envasados a vacío.

PANCETA ADOBADA AHUMADA

Ingredientes: Panceta de cerdo, sal y especias.
Comercialización:

-Pieza entera de corte pera, con un peso de 1,5 – 2,5 Kg., envasado a vacío en paquetes individuales o sin envasar.

-Piezas en trozos de pesos variables envasados a vacío.

-Loncheados: paquetes individuales de 200 g. envasados a vacío.

COSTILLA ADOBADA AHUMADA

Ingredientes: Costilla de cerdo, sal y especias.
Comercialización:

-Pieza entera con un peso de 1,5 – 2,0 Kg., envasado a vacío en paquetes individuales o sin envasar.

-Piezas en trozos de pesos variables envasados a vacío.

SALCHICHÓN EXTRA

Ingredientes: Magro y panceta de cerdo, sal, especias, vino blanco. Embutido en tripa natural de cerdo.
Comercialización: En piezas de 400 g aprox., en forma de sarta, envasados a vacío. Paquetes individuales.

SALCHICHÓN CULAR EXTRA

Ingredientes: Magro y panceta de cerdo, sal, especias, vino blanco, proteína láctea, azúcar, dextrina, sal, emulgentes y conservador.Embutido en tripa natural de cerdo.
Comercialización:

-Enteros: piezas enteras de aprox. 700 g. envasado a vacío en paquetes individuales.

-Loncheados: paquetes de 200 g envasados a vacío.

SURTIDO SERRANO

Ingredientes:

-Jamón ahumado.
-Cecina de vaca ahumada.
-Lomo embuchado.

Comercialización:Lonchas de jamón ahumado, cecina de vaca y lomo embuchado dispuestas unas sobre otras escalonadamente, por tipo de productos; envasadas a vacío en paquetes individuales de 225 g de peso neto.

MIXTA DE EMBUTIDOS

Ingredientes:

-Jamón ahumado.
-Cecina de vaca ahumada.
-Lomo embuchado.
-Chorizo cular.
-Salchichón cular.

Comercialización: Lonchas de jamón ahumado, cecina de vaca, lomo embuchado, chorizo y salchichón cular; dispuestas unas sobre otras en forma de quesito, dispuestas sobre un plato de porcelana; envasadas a vacío en paquetes individuales de peso neto de 500 g.