

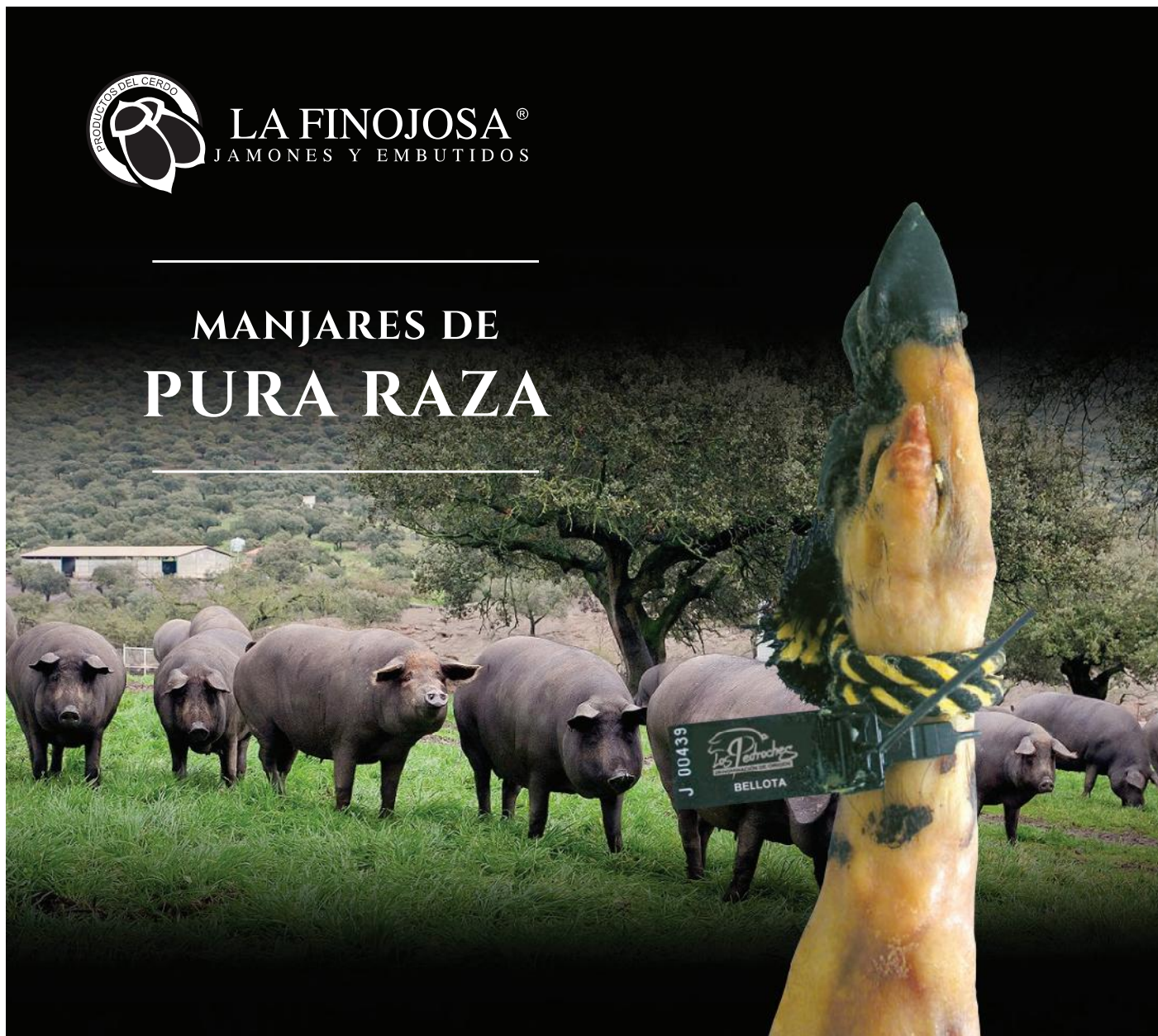
CATÁLOGO GENERAL

Jamones, Paletas y Embutidos elaborados de forma artesanal, siguiendo la tradición milenaria de la Comarca.



LA FINOJOSA[®]
JAMONES Y EMBUTIDOS

MANJARES DE PURA RAZA



El Valle de los Pedroches define a la perfección el que los árabes denominaron Fhas al-Ballut o Valle de las Bellotas. En ella se alterna el cultivo de cereal con el aprovechamiento ganadero de los pastos, manteniéndose un adecuado equilibrio entre conservación ecológica y explotación de recursos. En él se emplaza el cerdo ibérico, ejemplo del aprovechamiento más eficiente y tradicional de la dehesa.

ÍNDICE

| | |
|---------------------------------|----|
| La Finojosa..... | 03 |
| Jamones y paletas Ibéricos..... | 05 |
| Jamones y paletas Serranos..... | 07 |
| Embutidos..... | 09 |
| Loncheados..... | 12 |
| Carnes..... | 15 |
| Lotes..... | 18 |



El Valle de los Pedroches conforma una de las dehesas más importantes de Europa. En él, crecen cada año piaras de cerdos autóctonos, responsables de las mejores carnes y grasas con las que se elabora nuestro extenso catálogo.



LA FINOJOSA

Jamones y Embutidos La Finojosa es una empresa familiar, arraigada en el norte de la provincia de Córdoba, en pleno corazón del Valle de los Pedroches.

La familia Orellana Romero, con D. Carlos Orellana al frente, ha dirigido Jamones y Embutidos La Finojosa durante más de 25 años, mimando cada detalle del proceso de producción. En la Dehesa Tres Hermanas la familia cría a su propio ganado del que luego obtienen los Manjares de Pura Raza.

De razas autóctonas de ibéricos, alimentadas con las mejores bellotas de los encinares cordobeses, seleccionamos las carnes con las que elaboramos nuestros Jamones, Paletas y Embutidos de forma artesanal, siguiendo la tradición milenaria de la Comarca.

Para el proceso, nos apoyamos en las técnicas más avanzadas. Una vez en secadero, el clima natural de la zona, de inviernos fríos y secos y veranos calurosos, se encarga de dar el punto justo de curación a los productos.

El Valle de los Pedroches define a la perfección el que los árabes denominaron Fhas al-Ballut o Valle de las Bellotas. En ella se alterna el cultivo de cereal con el aprovechamiento ganadero de los pastos, manteniéndose un adecuado equilibrio entre conservación ecológica y explotación de recursos. En él se emplaza el cerdo ibérico, ejemplo del aprovechamiento más eficiente y tradicional de la dehesa.

Con el esfuerzo y tesón de muchos cientos de años, agricultores y ganaderos han trabajado para la conservación del inigualable hábitat que da vida y cobijo al ganado más selecto y noble de esta tierra, El CERDO IBÉRICO.



Nuestra tradición, clima e incomparable entorno han hecho posible que las mejores materias primas lleguen a su mesa convertidas en MANJARES DE PURA RAZA.

NUESTROS JAMONES Y PALETAS IBÉRICAS



El ganado MÁS SELECTO
y NOBLE de esta tierra,
el CERDO IBÉRICO.

7

LA FINOJOSA

NUESTROS IBÉRICOS



01

JAMONES IBÉRICOS

Jamón de Bellota Ibérico D.O. Los Pedroches

Ref. 01 / 30-36 meses de curación.

Jamón de Bellota Ibérico.

Ref. 04 / 30-36 meses de curación.

Jamón de Cebo Campo Ibérico.

Ref. 05 / 20-26 meses de curación.

Jamón de Cebo Ibérico.

Ref. 06 / 20-26 meses de curación.

01 04 05 06



02

PALETAS IBÉRICAS

Paleta de Bellota Ibérica D.O. Los Pedroches

Ref. 12 / 20-26 meses de curación.

Paleta de Bellota Ibérica.

Ref. 15 / 20-26 meses de curación.

Paleta de Cebo Campo Ibérica.

Ref. 16 / 18-24 meses de curación.

Paleta de Cebo Ibérica.

Ref. 17 / 18-24 meses de curación.

12 15 16 17

Cajas de 2 o 4 unidades.

Peso Jamón: +7,5 kg / Peso Paleta: +4,5 kg

NUESTROS IBÉRICOS

03

JAMONES IBÉRICOS DESHUESADOS

Jamón de Bellota 100% Ibérico deshuesado D.O. Los Pedroches.

Ref. 100/106/112 / 30-36 meses de curación.

Jamón de Bellota Ibérico deshuesado.

Ref. 103/109/115 / 30-36 meses de curación.

Jamón de Cebo de campo Ibérico deshuesado.

Ref. 104/110/116 / 20-26 meses de curación.

Jamón de Cebo Ibérico deshuesado.

Ref. 105/111/117 / 20-26 meses de curación.



100/106/112

103/109/115



104/110/116

105/111/117

04

PALETAS IBÉRICAS DESHUESADAS

Paleta de Bellota 100% Ibérica deshuesada. D.O. Los Pedroches.

Ref. 127/133 / 20-26 meses de curación.

Paleta de Bellota Ibérica deshuesada.

Ref. 130/136 / 20-26 meses de curación.

Paleta de Cebo Campo Ibérica deshuesada.

Ref. 131/137 / 18-24 meses de curación.

Paleta de Cebo Ibérica deshuesada.

Ref. 132/138 / 18-24 meses de curación.



127/133

130/136



131/137

132/138

Cajas de 2 unidades

Presentaciones: Tipo Pera C/V, Tipo Pera

Pulido, Bloque Merma 0%. Envasado al vacío

NUESTROS JAMONES Y PALETAS SERRANOS



NUESTROS SERRANOS



07

08

09

01

JAMONES SERRANOS

Jamón Serrano Gran Reserva.

Ref. 07 / +18 meses de curación.

Jamón Serrano Reserva.

Ref. 08 / 14-18 meses de curación.

Jamón Serrano de Bodega.

Ref. 09 / 10-12 meses de curación.



18

02

PALETAS SERRANAS

Paleta Serrana.

Ref. 18 / 10-12 meses de curación.

Cajas de 2 o 4 unidades.

NUESTROS SERRANOS

03

JAMONES SERRANOS DESHUESADOS

Jamón Serrano Gran Reserva deshuesado.

Ref. 118/121/124 / +18 meses de curación.

Jamón Serrano Reserva deshuesado.

Ref. 119/122/125 / 14-18 meses de curación.

Jamón Serrano Bodega deshuesado.

Ref. 120/123/126 / 10-12 meses de curación.



118/121/124



119/122/125



120/123/126

04

PALETA BLANCA DESHUESADA

Paleta Blanca deshuesada.

Ref. 145/146 / 10-12 meses de curación.



145/146

Cajas de 2 unidades

Presentaciones: Tipo Pera C/V, Tipo Pera Pulido, Bloque Merma 0%. Envasado al vacío

NUESTROS EMBUTIDOS

Elaborados de forma artesanal a partir de la presa completa de la cinta de lomo y las mejores carnes magras del cerdo ibérico.

13

LA FINOJOSA

NUESTROS EMBUTIDOS



CAÑAS DE LOMO IBÉRICAS

Caña de lomo de Bellota Ibérica.

Ref. 031.

Caña de lomo de Cebo de Campo Ibérica.

Ref. 029.

Caña de lomo de Cebo Ibérica.

Ref. 030.



CHORIZO IBÉRICO EXTRA

Chorizo Ibérico Extra.

Ref. 033.



SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

Salchichón Ibérico Extra.

Ref. 036.

Cajas de 10 unidades.

NUESTROS EMBUTIDOS

MORCILLA IBÉRICA ACHORIZADA



Morcilla Ibérica Achorizada Dulce.

Ref. 037.

Morcilla Ibérica Achorizada Salada..

Ref. 038.

Caja de 15 unidades..

MORCÓN IBÉRICO



Ref. 035. Caja de 10 unidades.

MORCILLA IBÉRICA CALABAZA



Morcilla Ibérica Calabaza Dulce.

Ref. 040.

Morcilla Ibérica Calabaza Picante.

Ref. 041.

Caja de 15 unidades..

LOMO DE ORZA EN ACEITE DE OLIVA



Ref. 067. 150 grs.

Ref. 068. 300 grs.

Ref. 069. 500 grs.

Ref. 066. 1 kg.



NUESTROS LONCHEADOS

Tanto nuestro jamón ibérico, cortado a mano, como nuestra selección de embutidos ibéricos loncheados, pueden ser enviados a domicilio, previo encargo. Envasados al vacío.



JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO LONCHEADO

Ref. 301/203/225/247.

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO LONCHEADO

Ref. 304/204/226/248.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO LONCHEADO

Ref. 266/205/227/249.

Presentación loncheado a cuchillo.

NUESTROS LONCHEADOS

JAMÓN SERRANO LONCHEADO



Jamón Serrano Loncheado Gran Reserva.

Ref. 206/228/250.

Jamón Serrano Loncheado Reserva.

Ref. 207/229/251.

Jamón Serrano Bodega.

Ref. 208/230/252.

CHORIZO IBÉRICO EXTRA LONCHEADO



Ref. 271/219/241/263.

PIQUITOS DE JAMÓN CURADO



Ref. 601 / 100 gr. / 12 ud. caja.

Ref. 602 / 250gr. / 6 ud. caja.

Ref. 606 / 450gr. / 10 ud. caja.

Ref. 604 / 1 Kg. / 4 ud. caja.

CAÑA DE LOMO LONCHEADA



Caña de Lomo Loncheada Bellota.

Ref. 216/238/260.

Caña de Lomo Loncheada Cebo Campo.

Ref. 204/239/261.

Caña de Lomo Loncheada Cebo.

Ref. 205.

Caña de Lomo Loncheada Blanco.

Ref. 218/240/262.

SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA LONCHEADO



Ref. 272/220/242/264.

Loncheado a cuchillo 100 gr. / **10 ud.** / caja.

Formato 100 gr. / **30 ud.** / caja.

Formato 250 gr. / **20 ud.** / caja.

Formato 500 gr. / **10 ud.** / caja.

NUESTROS LOTES

LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
«Manjares de raza»



NUESTROS LOTES

Presentamos a su disposición lotes de jamones y embutidos ibéricos, presentados en elegantes formatos. Para disfrutar en casa u ofrecer como regalo, podrá confeccionar su lote, combinando cualquiera de los productos del catálogo La Finojosa.



LOTE
LA FINOJOSA



CAJA
LA FINOJOSA



BOLSA
LA FINOJOSA

CATÁLOGO GENERAL

Jamones, Paletas y Embutidos elaborados de forma artesanal, siguiendo la tradición milenaria de la Comarca.



LA FINOJOSA[®]
JAMONES Y EMBUTIDOS

MANJARES DE PURA RAZA

