PIEZAS CLÁSICAS NAVIDUL

El producto más exclusivo de Navidul. El **Jamón de Bellota Ibérico de Navidul** procede de cerdos criados en libertad y alimentados durante la montanera de bellotas en la dehesa. La alimentación y el ejercicio le proporcionan la rica infiltración de grasa características de este jamón.

Las piezas de **Jamón y Paleta de Cebo Ibérico Extremadura**, proceden exclusivamente demadres ibéricas puras 100%. El proceso de curado dura más de 24 meses en los jamones, y más de 12 meses en la paleta.

El **Jamón Curado Gran Reserva Gran Selección**, procede de la selección de nuestras mejores piezas con una curación de más de 21 meses. Seleccionadas, por su textura, conformación y caladas, una a una, por nuestros maestros jamoneros.

El **Jamón Curado Reserva Cuatro Estaciones** se cura cuidadosamente durante un mínimo de 12 meses, en los cuales la pieza pasa por las condiciones de humedad y temperatura de las cuatro estaciones del año.

El **Jamón Serrano Bodega Samandy**, tiene una curación de más de 9 meses. Una elección recomendable por su buena relación calidad precio.

LOTES NAVIDUL

ANIVERSARIO 1979 | 2019

LOTE GRAN SELECCIÓN

- Jamón Navidul Reserva Gran Selección (+8 kg.)
- Chorizo Navidul Gran Selección
- Salchichón Navidul Gran Selección

Cód. 18757

LOTE PALETA DE CEBO IBÉRICA DE EXTREMADRA

- Paleta de Cebo Ibérica de Extremadura
- Chorizo Navidul Gran Selección
- Salchichón Navidul Gran Selección

Cód. 25310

LOTE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO EXTREMADURA

- Chorizo Navidul Gran Selección 225g
- Salchichón Navidul Gran Selección 225g
- Lata Aceite de oliva Virgen Extr 500ml. La Chinata
- Paté Ibérico al Pedro Ximenez 140g Iberitos

Cód. 2125

LOTE DE EMBUTIDOS GRAN SELECCIÓN

- Chorizo Navidul Gran Selección
- Salchichón Navidul Gran Selección
- Presa Curada Duroc 350 gr.
- Tabla de corte pizarra

Cód. 26688

SELECCIÓN NAVIDUL EXCLUSIVA PARA CLIENTES DE RESTAURACIÓN

4@nigma
ANIVERSARIO
1979 | 2019

NAVIDUL
desde 1948

SELECCIÓN HOSTELERÍA

Cód. 31150

JAMÓN CURADO RESERVA 4 ESTACIONES +12

Este **Jamón Curado Reserva** se ha curado durante más de 12 meses, en un proceso que simula las 4 estaciones del año, y ha sido seleccionado individualmente en secaderos siguiente estrictos criterios de textura, conformación y cala.

Cód. 29922

JAMÓN CURADO GRAN RESERVA +21

Nuestro **Jamón Curado Gran Reserva Gran Selección** se ha curado lentamente durante más de 21 meses en nuestras bodegas de Trujillo, y ha sido seleccionado individualmente en secadero siguiendo estrictos criterios de textura, conformación y cala.

IBÉRICOS

Cód. 29910

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

Este Jamón de Cebo Ibérico se cura durante un largo proceso de más de 24 meses, durante los cuales adquiere en nuestras bodegas los característicos aromas y matices el buen jamón ibérico.

Cód. 29921

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Procedentes de Cerdos Ibéricos criados en libertad y alimentados con piensos naturales y pastos, estos jamones pasan por un cuidado proceso de elaboración para obtener un producto excelente por su excepcional aroma y buqué.

Cód. 25805

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

Este Jamón de Bellota Ibérico de la máxima calidad ha sido seleccionado individualmente en secadero siguiendo estrictos criterios de textura para garantizar un aroma y sabor únicos.

Selección HOSTELERÍA

PIEZAS CLÁSICAS
LOTES
SELECCIÓN HOSTELERÍA