



Redondo
Iglesias

IBÉRICOS DE BELLOTA



Ibéricos procedentes de cerdos alimentados con bellotas y curados en bodegas naturales en la Sierra de Candelario (Salamanca), siguiendo la elaboración tradicional de nuestra Familia desde 1920.





Redondo Iglesias
Manteniendo la tradición desde 1920

Desde 1920

Nuestros orígenes han marcado la historia de Redondo Iglesias, empresa familiar que inicia su andadura en 1920 en la provincia de SALAMANCA. Desde entonces y hasta ahora, hemos crecido con una única manera de hacer las cosas ... y es que en 100 años nuestro espíritu no ha cambiado.

Es así como todos nuestros cerdos ibéricos son criados como antes, en libertad, con una alimentación natural y equilibrada y en las mejores dehesas. También en nuestras bodegas seguimos manteniendo un largo proceso de secado, como antiguamente se hacía, con el fin de garantizar un resultado óptimo.

Desde 1920 muchas cosas han cambiado, pero nuestra esencia y mimo en todas y cada una de nuestras piezas sigue siendo el mismo.

SECADERO DE CANDELARIO, SALAMANCA

En nuestras bodegas de Candelario, Salamanca, maduran todos nuestros Ibéricos de Bellota, jamones elaborados artesanalmente y sometidos a un proceso de curación natural. La alimentación de estos cerdos a base de bellota en época de Montanera y el secado lento en plena sierra de Candelario, aporta a nuestros jamones propiedades tanto gustativas como aromáticas singulares.





REGALOS - SELECCIÓN PREMIUM

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
<i>Maletín Prestigio (8 estuches)</i>	747001	720 g	+ 48 meses
<i>Maletín Corte A Mano (3 estuches)</i>	767001	210 g	
<i>Cartera Selección Premium (5 estuches)</i>	747002	440g	



Cód. 767001

Cód. 747001



Cód. 747002



Ibéricos de bellota / 5

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
<i>Jamón de Bellota 100% Ibérico</i>	80000	7,5 a 9,5 kg	+ 48 meses
<i>Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica</i>	84000		

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
<i>Jamón de Bellota 100% Ibérico Enfundado</i>	80010	7,5 a 9,5 kg	+ 48 meses
<i>Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica Enfundado</i>	84010		



Cód. 80010



Cód. 80000



Cód. 84010



Cód. 84000





Ibéricos de bellota / 6

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
Jamón de Bellota 100% Ibérico Desbuesado	80120	De 4 a 5,5 kg	+ 48 meses
Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica Desbuesado	84120		

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
Jamón de Bellota 100% Ibérico Desbuesado troceado	80220	De 4 a 5,5 kg	+ 48 meses
Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica Desbuesado troceado	84220		

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
Jamón de Bellota 100% Ibérico Block	84520	De 4 a 5,5 kg	+ 48 meses
Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica Block	80520		



Cód. 80120

Cód. 84520

Cód. 80220



Cód. 84220



Cód. 80520





Ibéricos de bellota / 7

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
<i>Paleta de Bellota 100% Ibérica</i>	81000	4 a 6 kg	+ 30 meses
<i>Paleta de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica</i>	85000		

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
<i>Paleta de Bellota 100% Ibérica Enfundada</i>	81010	4 a 6 kg	+ 30 meses
<i>Paleta de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica Enfundada</i>	85010		



Cód. 81010



Cód. 81000



Cód. 85010



Cód. 85000





Ibéricos de bellota / 8

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
<i>Paleta de Bellota 100% Ibérica Deshuesada</i>	81820	<i>De 2,2 a 3 kg</i>	<i>+ 30 meses</i>
<i>Paleta de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica - Deshuesada</i>	85820		



Cód. 81820



Cód. 85820

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO	CURACIÓN
<i>Paleta de Bellota Ibérica 100% Raza Ibérica - Block</i>	81520	<i>De 2,2 a 3 kg</i>	<i>+ 30 meses</i>
<i>Paleta de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica - Block</i>	85520		



Cód. 81520



Cód. 85520





Ibéricos de bellota / 9

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO
<i>Lomo de Bellota 100% Ibérico Pieza entera</i>	31000	<i>De 0,9 a 1,3 kg</i>
<i>Lomo de Bellota 100% Ibérico Media pieza</i>	31400	<i>De 0,45 a 0,65 kg</i>
<i>Lomo de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica - Pieza entera</i>	31050	<i>De 0,9 a 1,3 kg</i>
<i>Lomo de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica - Media pieza</i>	31450	<i>De 0,45 a 0,65 kg</i>



Cód. 31000



Cód. 31400



Cód. 31050



Cód. 31450





Ibéricos de bellota / 10

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO
<i>Pieza entera</i>	32000	De 0'9 a 1'1 kg
<i>Media pieza</i>	32400	De 0'45 a 0'55 kg
<i>Sarta</i>	39009	200 g
<i>Sarta Regalo</i>	39008	200 g



Cód. 32400



Cód. 32400



Cód. 39008

SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PESO
<i>Pieza entera</i>	33000	De 0'9 a 1'1 kg
<i>Media pieza</i>	33400	De 0'45 a 0'55 kg
<i>Sarta</i>	39011	200 g
<i>Sarta Regalo</i>	39010	200 g



Cód. 33400



Cód. 39009



Cód. 39010





Ibéricos de bellota / 11

LONCHEADOS IBÉRICOS DE BELLOTA

JAMÓN

GAMA	CÓDIGO	PESO
<i>Prestigio</i>	741003	80 g
<i>Corte a mano</i>	760002	70 g
	760003	
<i>Maxi</i>	724004	120 g
<i>Fresh</i>	714023	80 g
<i>Mini</i>	730010	75 g
<i>Aperitivo</i>	703008	40 g



Cód. 760002



Cód. 760003



Cód. 724004



Cód. 714023



Cód. 730010



Cód. 703008



Cód. 741003





Ibéricos de bellota / 12

LONCHEADOS IBÉRICOS DE BELLOTA

PALETA

GAMA	CÓDIGO	PESO
Maxi	725104	120 g
Mini	730011	75 g
Aperitivo	703009	40g
Pack Mini	730403 730404	4 x 75g

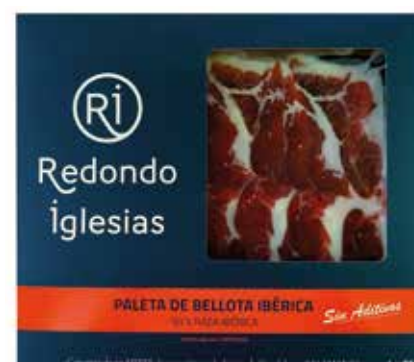
LOMO

GAMA	CÓDIGO	PESO
Prestigio	743303	80 g
Maxi	729108	120 g
Mini	730012	75 g
Aperitivo	709106	40 g

Lorem ipsum



Cód. 730404



Cód. 730403



Cód. 703009



Cód. 729108



Cód. 730011



Cód. 730012



Cód. 743303





Ibéricos de bellota / 13

LONCHEADOS IBÉRICOS DE BELLOTA

CHORIZO

GAMA	CÓDIGO	PESO
<i>Prestigio</i>	743400	100g
<i>Fresh</i>	713420	100g
<i>Maxi</i>	723108	120g
<i>Mini</i>	730013	75g
<i>Aperitivo</i>	703406	40g

SALCHICHÓN

GAMA	CÓDIGO	PESO
<i>Prestigio</i>	743500	100g
<i>Fresh</i>	713520	100g
<i>Maxi</i>	723208	120g
<i>Mini</i>	730014	75g
<i>Aperitivo</i>	703506	40g

TABLA

GAMA	CÓDIGO	PESO
<i>Maxi</i>	726003	150g



Cód. 713420



Cód. 713520



Cód. 743400



Cód. 726003



Cód. 703406



Cód. 703506



Cód. 743500





Redondo Iglesias

Maestros jamoneros desde 1920

PLANTA DE IBÉRICOS

Paraje Los Llanos, 3
37770 Candelario • (SALAMANCA)

SEDE CENTRAL

Avgda. Reial Monestir Santa Maria de Poblet, 68
46930 Quart de Poblet • (Valencia) ESPAÑA
T. +34 961 532 880

PLANTA DE SERRANOS

Ctra. Madrid • Valencia, 132
46300 Utiel • (Valencia)