
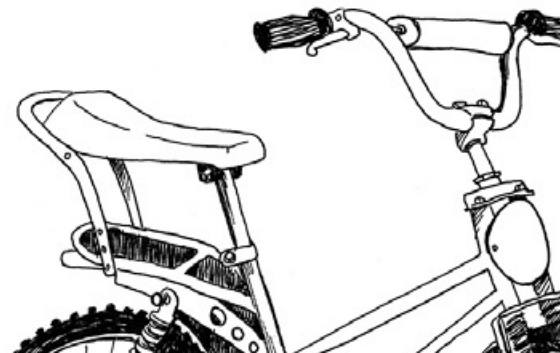
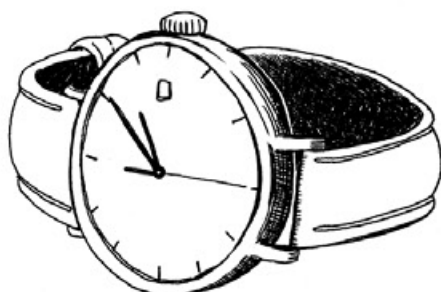


· ANDRÉS ·
IZQUIERDO



· CEDRILLAS ·
1989





Nuestro secadero en Cedrillas — Teruel

Acostumbramos a medir los momentos en minutos, horas o días, pero en Andrés Izquierdo hemos aprendido que para que lo importante salga bien, es necesario que el tiempo se tome su tiempo.

El paisaje cambia, las historias se encadenan y los ciclos vuelven a comenzar. Mientras, lo esencial se asienta y permanece.



·ANDRÉS.
IZQUIERDO



SELECCIÓN DE

andrés

IZQUIERDO

Selección de Andrés Izquierdo

Nuestra marca Selección ofrece un amplio catálogo de productos de edición limitada. Genial para degustar todo espectro de sabores que ofrece el cerdo de capa blanca. Desde jamones y paletas enteras, deshuesados, loncheados y cortados a cuchillo. Así como una selección de curados como lomo, bacon y cecina de vaca.





Jamón Selección de Andrés Izquierdo

Una edición limitada con nombre propio. Piezas escogidas una a una, cuidadas a lo largo de 25 meses de maduración bajo la mirada experta que aportan tres generaciones de maestros jamoneros.

Curación: +25 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

Jamón deshuesado Selección de Andrés Izquierdo

Con el mismo rigor de selección que en las piezas enteras, se escogen las piezas para su deshuese para que el producto mantenga todos los matices que caracterizan a nuestra selección de producto.

Curación: +25 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Jamón Selección de Andrés Izquierdo cortado a cuchillo

Loncheados por los mejores cortadores profesionales para sacar el partido a las cualidades aromáticas, gustativas y visuales de nuestros jamones Selección de Andrés Izquierdo.

Disponible en envases de 80 gr.

Curación: +25 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Jamón Selección de Andrés Izquierdo loncheado tradicional

Loncheados de forma tradicional sin procesos de congelación. Con lonchas que distinguen cada una de las partes del jamón y que mantienen el sabor y aroma característicos del producto.

Disponible en envases de 100 gr.

Curación: +25 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.





Paleta Selección de Andrés Izquierdo

La experiencia de Andrés Izquierdo, aplicada a una selección de piezas de más de cinco kilos y 15 meses de curación. Paletas escogidas y apreciadas por su aroma y profundo sabor.

Curación: +15 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

Paleta deshuesada Selección de Andrés Izquierdo

Ofrecemos diferentes formatos de deshuesado de nuestra paleta Selección según las necesidades de cada establecimiento.

Curación: +15 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.





Paleta Selección de Andrés Izquierdo loncheado tradicional

Loncheados de forma tradicional sin procesos de congelación, con lonchas que distinguen cada una de las partes de la paleta y que mantienen el sabor y aroma característicos del producto.

Disponible en sobres de 150 gr.

Curación: +15 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Bacon semicurado Selección de Andrés Izquierdo

Apostamos por un bacon de calidad, que se puede comer sin cocinar, al igual que el jamón, cortado fino, funde la grasa y es una auténtica delicia.

Disponible en piezas enteras de unos 2,5 kg y medias piezas de 1,2 kg.



Lomo embuchado Selección de Andrés Izquierdo

Andrés Izquierdo selecciona los mejores lomos 50% Duroc para completar ésta gama.

Lomo de 1.5 kg en pieza entera, bien moldeados para tener un corte perfecto, y medias piezas de 750 gr con corte al viés, para exponer en las mejores vitrinas.



Cecina de vaca Selección de Andrés Izquierdo

Seleccionamos las mejores babillas de vaca para elaborar cecina. La elaboramos con un proceso de curación similar al jamón, sin ahumar para que tenga un sabor suave y agradable.

Piezas de 3,5 kg y tacos de 800 gr.



Cecina de vaca Selección de Andrés Izquierdo loncheado tradicional

Disponible en sobres de 120 gr.



SELECCIÓN DE ANDRÉS IZQUIERDO	Rangos de peso	Curación mínima
Jamón Selección de A.I. con pata	8 a 10 kg	25 meses
Jamón Selección de A.I. deshuesado	5,5 a 6,5 kg	25 meses
Paleta Selección de A.I. con pata	+5 kg	15 meses
Paleta Selección de A.I. deshuesada	+ 2,7 kg	15 meses
Jamón Selección de A.I. cortado a cuchillo	80 gr	25 meses
Paleta Selección de A.I. loncheado 150	150 gr	15 meses

CURADOS SELECCIÓN DE A.I.	Rangos de peso	Curación mínima
Lomo embuchado	1,2 a 1,5 kg	2 meses
Lomo embuchado 1/2	750 gr	2 meses
Bacon semicurado	+/- 2,5 kg	3 meses
Bacon semicurado 1/2 piezas	+/- 1,2 kg	3 meses
Cecina de vaca babillas	+/- 3,5 kg	6 meses
Cecina de vaca tacos	+/- 800 gr	6 meses
Cecina loncheada	120 gr	6 meses

Nuestra política se ha centrado en garantizar un servicio de calidad a través de la confianza, la seriedad y la mejora continua con un único objetivo: facilitar al cliente lo que en cada momento necesita.

·ANDRÉS·
IZQUIERDO



LIBERNO

D · O · P · T E R U E L





Certificación D.O.P. de Teruel

La certificación D.O.P. de Teruel es la garantía de que nuestros jamones se preparan, producen y procesan conforme a los requisitos de calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel.

Probablemente el mejor jamón del mundo procedente de cerdo blanco.





Jamón Liberno D.O.P. de Teruel

En las frías noches de Cedrillas, se forja el carácter de Liberno. Un jamón distinguible por su sabor y silueta afinados y distinguido con el sello de calidad de la Denominación de Origen Protegida Teruel, donde las razas Landrace, Large White y Duroc se convierten en linaje.

Curación: +22 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

Jamón deshuesado Liberno

La presentación de nuestro jamón D.O.P. de Teruel para los profesionales que trabajan al corte.

Distintos formatos que permiten que todos disfruten de Liberno, con toda su calidad y a la medida de cada instante.

Curación: +22 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.





Jamón Liberno cortado a cuchillo

Loncheados por los mejores cortadores profesionales para sacar el partido a las cualidades aromáticas, gustativas y visuales de nuestros jamones Liberno.

Disponible en envases de 80 y 300 gr.

Curación: +22 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

Loncheado tradicional Liberno

Loncheados de forma tradicional sin procesos de congelación. Con lonchas que distinguen cada una de las partes del jamón y que mantienen el sabor y aroma característicos del producto.

Disponible en envases de 130 y 250 gr.

Curación: +22 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



JAMÓN DE TERUEL D.O.P. LIBERNO	Rangos de peso	Curación mínima
Jamón de Teruel D.O.P. Con pata	7,5 a 10 kg	22 meses
Jamón de Teruel D.O.P. Sin hueso	+5,5 kg	22 meses
Loncheado cortado a cuchillo 80 gr.	80 gr	22 meses
Loncheado cortado a cuchillo 300 gr.	300 gr	22 meses
Loncheado tradicional 130 gr.	130 gr	22 meses
Loncheado tradicional 250 gr.	250 gr	22 meses

Nuestra política se ha centrado en garantizar un servicio de calidad a través de la confianza, la seriedad y la mejora continua con un único objetivo: facilitar al cliente lo que en cada momento necesita.

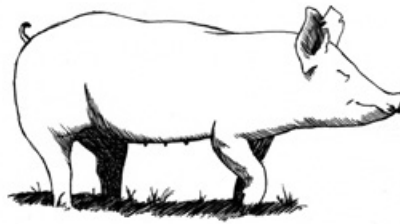


·ANDRÉS·
IZQUIERDO



N J A M O
O M A P

J A



En esencia, jamón

JA es el resultado de condensar aquello que hace que el jamón sea jamón. Al dictado del instinto y guiados por la experiencia, nos quedamos solo con aquello que da a nuestros productos calidad y carácter.





Jamón JA Esencia

El capricho del tiempo moldea su sabor, el temperamento de la Raza Duroc perfila su personalidad. Jamones seleccionados uno a uno, con más de 22 meses de curación, que condensan la Esencia de nuestro trabajo.

Curación: +22 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

Jamón JA Esencia sin pata

Por convicción y principios trabajamos a medida de cada cliente. Por ello ofrecemos diferentes formatos de deshuesado según necesidades de cada establecimiento.

Curación: +22 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Jamón JA Esencia deshuesado

La presentación de nuestro producto de autor para los profesionales que trabajan al corte. Distintos formatos que permiten que todos disfruten de Esencia JA, con toda su calidad y a la medida de cada instante.

Curación: +22 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.





Paleta JA Esencia

Las paletas JA son escogidas y apreciadas por su aroma y profundo sabor. Piezas de más de cuatro kilos y una curación mínima de 10 meses.

Curación: +10 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

Paleta JA Esencia deshuesada

Ofrecemos diferentes formatos de deshuesado según necesidades de cada establecimiento.

Curación: +10 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.





Jamón JA Reserva

Porque en cada hogar hay momentos insustituibles y en cada cocina hay productos imprescindibles. El gusto universal del jamón Reserva es el secreto que lo hace ideal para compartir con todos.

Curación: +18 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

Jamón JA Reserva sin pata

Porque las tradiciones perduran, y cada lugar acostumbra al consumo de un formato de producto, éste jamón sin pata cumple con los estándares de aquellos que siguen honrando la forma de trabajo de toda una vida.

Curación: +18 meses.

Genética: cruce Duroc.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.





Jamón JA loncheado 100 gr

Todos nuestros productos están disponibles en diferentes formatos de loncheados, tanto tradicionales como industriales.

Disponible en envases de 100 gr.

Curación: +18 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

Jamón JA loncheado 300 gr

Disponible en envases de 300 gr.

Curación: +18 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.





Paleta JA Esencia loncheada 150 gr

Loncheados que sacan todo el partido a las cualidades aromáticas, gustativas y visuales de nuestras paletas JA Esencia.

Disponible en envases de 150 gr.

Curación: +10 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.

Paleta JA Esencia loncheada 250 gr

Disponible en envases de 250 gr.

Curación: +10 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Paleta JA loncheada 200 gr

Todos nuestros productos están disponibles en diferentes formatos de loncheados, tanto tradicionales como industriales.

Disponible en envases de 200 gr.

Curación: +10 meses.

Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.

Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.



Jamón Duroc JA cocido

Fruto de nuestra materia prima y saber hacer, ofrecemos una pieza entera de jamón, sabrosa, cocida al vapor en su propio jugo. Libre de gluten y de lactosa, sin fosfatos y de contenido reducido en sal.

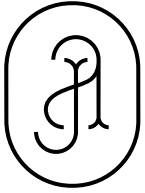


JAMÓN JA ESENCIA DUROC 50%	Rangos de peso	Curación mínima
Jamón Esencia con pata	7,5 a 9,5 kg	22 meses
Jamón Esencia deshuesado	5 a 6 kg	22 meses
Paleta Esencia con pata	4 a 4,5 kg	10 meses
Paleta Esencia deshuesada	2,2 a 2,7 kg	10 meses
Jamón Esencia cortado a cuchillo 80 gr.	80 gr	22 meses
Jamón Esencia cortado a cuchillo 300 gr.	300 gr	22 meses
Jamón Esencia loncheado tradicional	130 gr	22 meses
Paleta Esencia loncheado tradicional 150	150 gr	10 meses
Paleta Esencia loncheado tradicional 250	250 gr	10 meses

JAMÓN JA RESERVA DUROC 50%	Rangos de peso	Curación mínima
Jamón Reserva con pata	6,5 a 8 kg	18 meses
Jamón Reserva sin pata	6,5 a 8 kg	18 meses
Jamón Reserva deshuesado	4,5 a 5,5 kg	18 meses
Jamón Reserva loncheado 100	100 gr	18 meses
Jamón Reserva loncheado 300	300 gr	18 meses

COCIDOS	Rangos de peso	Curación mínima
Jamón Duroc cocido	7 kg	-

Nuestra política se ha centrado en garantizar un servicio de calidad a través de la confianza, la seriedad y la mejora continua con un único objetivo: facilitar al cliente lo que en cada momento necesita.



www.andresizquierdo.es

**info@andresizquierdo.es
+34 978 774 275**

**Izquierdo Sanz S.L.
C/ Eras del Ferial, 2
44147 Cedrillas (Teruel) Spain**