



G O U R M E T[®]
S E L E C C I O N

www.rhgourmet.es



Índice de Productos

Jamones y Paletas

Jamón de Bellota Ibérico D.O.100% o 75% Raza Ibérica
Jamón de Bellota Ibérico 100% Raza Ibérica
Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica
Jamón Reserva RH
Jamón de Cebo Campo Ibérico 50% Raza Ibérica
Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica
Jamón Superus
Jamón Bodega Gran Reserva
Paleta de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica
Paleta de Cebo Campo Ibérica 50% Raza Ibérica
Paleta de Cebo Ibérica 50% Raza Ibérica

Deshuesados

Centro de Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica
Centro de Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica
Centro de Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica
Centro de Jamón Gran Reserva
Centro de Jamón Bodega “Superus”
Centro de Paleta de Cebo de Campo Ibérica 50% raza ibérica
Centro de Paleta de Bellota Ibérica 50% raza ibérica
Centro de Paleta de Cebo Ibérica 50% raza ibérica
Centro de Paleta “Superus”

Loncheados

Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica
Jamón de Cebo Campo Ibérico 100% Raza Ibérica
Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica
Jamón Reserva RH
Paleta de Cebo Ibérica 50% Raza Ibérica

Embutidos Tradicionales

Caña de Lomo de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica
Caña de Lomo de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica
Lomito de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérico
Chorizo Ibérico “Bellota Campaña”
Salchicón Ibérico “Bellota Campaña”
Cabezada de Cerdo Ibérico

Quesos

Queso de Oveja Puro al Romero
Queso de Oveja Viejo
Queso Curado de Cabra “Artesano”



LA EMPRESA

▲ Nuestro contexto exige ser ágiles y tener una visión clara del conjunto de la sociedad.

En **RH Gourmet**, pensamos en grande y avanzamos rápido, impulsados por un espíritu audaz.

Nuestra empresa se dedica a la fabricación y venta de productos relacionados con el cerdo ibérico de bellota, con un portfolio de más de 50 productos, entre jamones, paletas y embutidos ibéricos.

La innovación junto con el fortalecimiento de la historia y tradición del sector ibérico, nos marcan el camino hacia nuestro futuro.

Actualmente **RH Gourmet** se encuentra en plena expansión de sus actividades pasando a estar presente en el mercado nacional y dirigiendo el negocio no solo a productos del cerdo ibérico sino también introduciendo otros alimentos que aporten bienestar y placer mediante su consumo, respondiendo a las expectativas de clientes y mercados.

Para nosotros, **comer es una fuente de placer** y por ello queremos propocionar a nuestros exigentes consumidores momentos de disfrute ofreciendo un producto de exquisita calidad.

ESTA ES LA **ESENCIA** DE
RH GOURMET





Jamones y Paletas

JAMÓN BELLOTA IBÉRICO D.O. 100% RAZA IBÉRICA 75% RAZA IBÉRICA

Hoy en día son conocidos y respetados los jamones amparados por la Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura" en el sector de la distribución comercial, superando en determinados momentos la demanda de productos a la oferta.

Pero es que además el reconocimiento ha llegado también de críticos gastronómicos y afamados cocineros que han ensalzado las cualidades de los jamones ibéricos certificados por este Consejo Regulador.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1480kJ/356kcal
Grasas	25,2 g.
de las cuales Saturadas	8 g.
Hidratos de carbono	<0,5 g.
de los cuales Azúcares	<0,5 g.
Proteínas	32,2 g.
Sal	4,5 g.



JAMÓN BELLOTA IBÉRICO 100% RAZA IBÉRICA

Los jamones de bellota 100% ibéricos se elaboran y se curan de forma totalmente artesanal y natural en nuestras bodegas durante un mínimo de 42 meses.

Todas nuestras piezas tienen un seguimiento individualizado y constante, lo que nos permite garantizar la calidad y la homogeneidad..



VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1480kJ/356kcal
Grasas	25,2 g.
de las cuales Saturadas	8 g.
Hidratos de carbono	<0,5 g.
de los cuales Azúcares	<0,5 g.
Proteínas	32,2 g.
Sal	4,5 g.

JAMÓN BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Los jamones de bellota 50% ibéricos se elaboran y se curan de forma totalmente artesanal y natural en nuestras bodegas durante un mínimo de 42 meses.

Todas nuestras piezas tienen un seguimiento individualizado y constante, lo que nos permite garantizar la calidad y la homogeneidad.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1480kJ/356kcal
Grasas	25,2 g.
de las cuales Saturadas	8 g.
Hidratos de carbono	<0,5 g.
de los cuales Azúcares	<0,5 g.
Proteínas	32,2 g.
Sal	4,5 g.



JAMÓN RESERVA RH

Procede de cerdos especialmente seleccionados, criados y alimentados al aire libre. La dehesa extremeña proporciona el mejor hábitat para su engorde. Tras su proceso de fabricación 100% natural, procedemos a seleccionar un número limitado de piezas.



VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.

Valor Energético	1694kj/408kcal
Grasas	32,1 g.
de las cuales Saturadas	10,89 g.
Hidratos de carbono	0,9 g.
de los cuales Azúcares	<0,5 g.
Proteínas	28,9 g.
Sal	4,67 g.

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Los jamones de cebo con la denominación "campo", son jamones procedentes de cochinos criados en campo abierto (extensivo) y con una alimentación basada en piensos naturales y pastos propios de la dehesa extremeña.



VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1694kj/408kcal
Grasas	32,1 g.
de las cuales Saturadas	10,89 g.
Hidratos de carbono	0,9 g.
de los cuales Azúcares	<0,5 g.
Proteínas	28,9 g.
Sal	4,67 g.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Los jamones de cebo ibérico, son jamones procedentes de cochinos criados en (intensivo), en granjas con grandes corrales naturales para que los animales puedan ejercitarse y así conseguir que la grasa se infiltre en la carne de manera notable. Todo esto acompañado de una buena base alimentaria compuesta de piensos naturales, nos lleva a conseguir este equilibrio de textura, calidad y aroma.



VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1694kj/408kcal
Grasas	32,1 g.
de las cuales Saturadas	10,89 g.
Hidratos de carbono	0,9 g.
de los cuales Azúcares	<0,5 g.
Proteínas	28,9 g.
Sal	4,67 g.

JAMÓN SUPERUS

El jamón Superus procede de cerdos criados en intensivo, cuyas granjas disponen de extensos corrales para que el animal pueda ejercitarse. Esto acompañado de una buena alimentación natural componen las bases de este producto. El motivo por el cual este producto no puede llevar la palabra ibérico, es sencillamente porque son las unidades de las canales desclasificadas por peso.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1346kj/323kcal
Grasas	21 g.
de las cuales Saturadas	8,4 g.
Hidratos de carbono	0,8 g.
de los cuales Azúcares	0,5 g.
Proteínas	33 g.
Sal	4,2 g.



JAMÓN GRAN RESERVA

Su permanencia mínima en el secadero, se prolonga durante más de 16/17 meses, donde adquiere una coloración más intensa y roja que el reserva. Se caracterizan principalmente por la infiltración de grasa y su bajo contenido en sal, con ausencia total de sales nitrificantes. Al paladar se hace rico en matices y los aromas se redondean gracias a su prolongado reposo en bodega.



VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1312kJ/315 kcal
Grasas	22 g.
de las cuales Saturadas	8,5 g.
Hidratos de carbono	<0,5 g.
de los cuales Azúcares	<0,5 g.
Proteínas	28 g.
Sal	3,5 g.

PALETA BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Procedente sólo de cerdos ibéricos alimentados exclusivamente a base de bellota durante el período de montanera en nuestras dehesas.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1737kj/418kcal
Grasas	32,7 g.
de las cuales Saturadas	12,7 g.
Hidratos de carbono	0,8 g.
de los cuales Azúcares	<0,5 g.
Proteínas	30,2 g.
Sal	3,5 g.



PALETA CEBO CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Las paletas de cebo con la denominación "campo", son paletas procedentes de cochinos criados en campo abierto (extensivo) y con una alimentación basada en piensos naturales y pastos propios de la dehesa extremeña.



VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1847,7kJ/441,6kcal
Grasas	31,6 g.
de las cuales Saturadas	12 g.
Hidratos de carbono	0,5 g.
de los cuales Azúcares	0,5 g.
Proteínas	25,8 g.
Sal	3,1 g.

PALETA CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Las paletas de cebo ibérica provienen de animales seleccionados, criados y alimentados de forma tradicional.

Siguiendo el proceso de curación tradicional pasan por las fases de salazón y secado en condiciones óptimas. La curación es lenta y larga mejorando la textura y el sabor.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1847,7kJ/441,6kcal
Grasas	31,6 g.
de las cuales Saturadas	12 g.
Hidratos de carbono	0,5 g.
de los cuales Azúcares	0,5 g.
Proteínas	25,8 g.
Sal	3,1 g.



DESHUESADOS RH GOURMET

Toda nuestra gama de jamones y paletas también las procesamos deshuesadas de manera de 100% natural a mano y a cuchillo, no intervienen ningún procedimiento mecánico.



CENTRO DE JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA



CENTRO DE JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA



CENTRO DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA



CENTRO DE JAMÓN GRAN RESERVA



CENTRO DE JAMÓN BODEGA "SUPERUS"



CENTRO DE PALETA DE BELLOTA IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA



CENTRO DE PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA



CENTRO DE PALETA DE CEBO IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA



CENTRO DE PALETA "SUPERUS"

LONCHEADOS IBÉRICOS A CUCHILLO

En RH Gourmet éste corte lo desarrollamos de la mano de nuestros maestros cortadores junto a un equipo de profesionales que se esmeran en el corte de cada loncha y su perfecta colocación en el sobre.



**JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO
(CORTE A CUCHILLO)
50% RAZA IBÉRICA**



**JAMÓN CEBO "CAMPO" IBÉRICO
(CORTE A CUCHILLO)
50% RAZA IBÉRICA**



**JAMÓN CEBO IBÉRICO
(CORTE A CUCHILLO)
50% RAZA IBÉRICA**



**JAMÓN RESERVA "RH"
(CORTE A CUCHILLO)**



**PALETA DE CEBO IBÉRICA
(CORTE A CUCHILLO)
50% RAZA IBÉRICA**



**JAMÓN BODEGA
"GRAN RESERVA"**



Embutidos Tradicionales

CAÑA DE LOMO “BELLOTA” IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICO

El lomo de bellota ibérico es una de las piezas más exquisitas del cerdo ibérico, con una textura firme y un sabor muy intenso. Nuestra caña de lomo procede de cerdos ibéricos selectos, alimentados con bellotas en las dehesas. Ello unido a una curación artesanal y a unos ingredientes naturales de gran calidad hacen de este producto un manjar de sabor inmejorable.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1481,77kJ/355,64kcal
Grasas	23,76 g.
de las cuales Saturadas	18,50 g.
Hidratos de carbono	0,60 g.
de los cuales Azúcares	0,20 g.
Proteínas	34,85 g.
Sal	6,21 g.



CAÑA DE LOMO CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO

La caña de lomo de cebo ibérica procede de cochinos criados en (intensivo), en granjas con grandes corrales naturales para que los animales puedan ejercitarse y así conseguir que la grasa se infiltre en la carne de manera notable. Todo esto acompañado de una buena base alimentaria compuesta de piensos naturales, nos lleva a conseguir este equilibrio de textura, calidad y aroma.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1481,77kj/355,64kcal
Grasas	23,76 g.
de las cuales Saturadas	18,50 g.
Hidratos de carbono	0,60 g.
de los cuales Azúcares	0,20 g.
Proteínas	34,85 g.
Sal	6,21 g.



LOMITO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO

Encontramos en la presa de bellota una de las piezas más nobles del cerdo ibérico de bellota, que tras su proceso de maduración lento y en bodega natural, se convierte en un producto de matices diferentes e inconfundibles. Su proceso de elaboración exclusivo y 100% natural, junto a una producción reducida y artesana hace de él un manjar propio de los paladares más exigentes.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	2139,58kj/513,5kcal
Grasas	44,04 g.
de las cuales Saturadas	15,69 g.
Hidratos de carbono	4,2 g.
de los cuales Azúcares	0,4 g.
Proteínas	25,08 g.
Sal	2,29 g.



CHORIZO IBÉRICO BELLOTA CAMPAÑA

Nuestro chorizo se produce en base a la selección de los mejores magros del cerdo ibérico de la campaña de bellota, que tras ser troceados en partes gruesas para dar vistosidad al corte, se adoban con las mejores especias (pimentón Denominación de Origen de la Vera, ajo, sal marina...) y se embuten en tripa natural seleccionada (cular). Maduran entre 5 y 6 meses de forma natural, dando como resultado un producto natural, de fina textura y exquisito sabor suave por sus mínimos conservantes.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	2139,58kJ/513,5kcal
Grasas	44,04 g.
de las cuales Saturadas	15,69 g.
Hidratos de carbono	4,2 g.
de los cuales Azúcares	0,4 g.
Proteínas	25,08 g.
Sal	2,29 g.



SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA CAMPAÑA

Nuestro salchichón se produce en base a la selección de los mejores magros del cerdo ibérico de la campaña de bellota, que tras ser troceados en partes gruesas para dar vistosidad al corte, se adoban con las mejores especias (pimentón Denominación de Origen de la Vera, ajo, sal marina...) y se embuten en tripa natural seleccionada (cular). Maduran entre 5 y 6 meses de forma natural, dando como resultado un producto natural, de fina textura y exquisito sabor suave por sus mínimos conservantes.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	2139,58kj/513,5kcal
Grasas	44,04 g.
de las cuales Saturadas	15,69 g.
Hidratos de carbono	4,2 g.
de los cuales Azúcares	0,4 g.
Proteínas	25,08 g.
Sal	2,29 g.



CABEZADA DE CERDO IBÉRICO

Cabezada ibérica embuchada elaborada con carne de primera calidad y que se caracteriza por su jugosidad y suave textura que le proporciona la grasa infiltrada. Es un embutido curado procedente de la aguja del cerdo ibérico, aliñado y macerado en especias naturales de primera calidad.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	825kj/196kcal
Grasas	4,88 g.
de las cuales Saturadas	1,82 g.
Hidratos de carbono	0,47 g.
de los cuales Azúcares	0,47 g.
Proteínas	37,9 g.
Sal	5,75 g.







Quesos

QUESO DE OVEJA AL ROMERO

Es un queso de oveja de color dorado cuyo sabor y aroma es debido a su elaboración totalmente artesanal, tratándose con manteca y romero y dejando curar a temperatura, humedad y luz idóneas.

El tiempo de curación potencia su gran sabor, siendo imposible que a este queso se le parezca ningún otro.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1056kj/254kcal
Grasas	30,48 g.
de las cuales Saturadas	20,02 g.
Hidratos de carbono	0,75 g.
de los cuales Azúcares	0,19 g.
Proteínas	31,6 g.
Sal	1,4 g.



QUESO DE OVEJA VIEJO

Queso de oveja elaborado con una cuidada selección de leche cruda de oveja y un riguroso control de calidad. Se realiza mediante un esmerado proceso de elaboración con un período de maduración de tres a cuatro meses. Al degustarlo se puede apreciar en nariz notas muy agradables de leche de oveja. En boca tiene una textura seca, mostrándose amable a la vez que potente de sabor.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1845kj/445kcal
Grasas	37 g.
de las cuales Saturadas	26 g.
Hidratos de carbono	1 g.
de los cuales Azúcares	1 g.
Proteínas	27 g.
Sal	0,6 g.



QUESO CURADO DE CABRA ARTESANO

Elaborado a base de leche cruda de cabra, cuajo sal y fermentos. Sabor intenso y ligeramente amargo, será el preferido de los amantes de los quesos fuertes. Se distingue por la finura y suavidad de su textura en contraste con la intensidad de su sabor.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.	
Valor Energético	1949kj/466kcal
Grasas	39 g.
de las cuales Saturadas	25 g.
Hidratos de carbono	1 g.
de los cuales Azúcares	0,9 g.
Proteínas	27,60 g.
Sal	2,10 g.







C/ La Vega, 26 - Puebla de la Calzada · Badajoz (Spain)
Tel. 0034 924 452 644 / Fax. 0034 924 452 644
www.rhgourmet.es