



**JAMONJUNTA 2024 (12% DESCUENTO CUPON "JAMONJUNTA")**

**JAMONES (PIEZA ENTERA O LONCHEADA)**

JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO con DOP Los Pedroches (brida negra calidad superior) desde 303,60€

JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO (brida negra) desde 308€

JAMON DE BELLOTA 50% IBERICO (brida roja) desde 303,60€

JAMON DE CEBO DE CAMPO 100% IBERICO (brida verde) desde 215,60€



**PALETAS (PIEZA ENTERA O LONCHEADA)**

PALETA DE BELLOTA 100% IBERICA con DOP Los Pedroches (brida negra calidad superior) desde 136,40€

PALETA DE BELLOTA 100% IBERICA (brida negra) desde 123,20€

PALETA DE BELLOTA 50% IBERICA (brida roja) desde 116,16€

PALETA DE CEBO DE CAMPO 100% IBERICA CON DOP LOS PEDROCHES (brida verde) desde 92,40€



**EMBUTIDOS Y LONCHEADOS**

Pack de cata de bellota 100% ibérico (2x jamón, 2x paleta, 2x lomo, 2x salchichón, 2x chorizo) desde 57,20€

Lomo de bellota 100% Ibérico desde 22,22€

Salchichón de bellota 100% Ibérico desde 11,31€

Chorizo de bellota 100% Ibérico desde 11,31€





### **PARTICIPACION CON EL NÚMERO PREMIADO DEL GORDO DE NAVIDAD**

Los pedidos de Hidalgo de la Jara recibidos entre el 1 de noviembre y el 22 de diciembre pueden tener premio.

- Si los dos últimos números de tu pedido coinciden con los del gordo del sorteo de la lotería de Navidad del día 22 de diciembre, te llevas un vale de **100€** para usar en toda nuestra web.
- Si los tres últimos números de tu pedido coinciden con los del gordo del sorteo de la lotería de Navidad del día 22 de diciembre, te llevas un vale de **300€** para usar en toda nuestra web.

Puedes elegir entre aceite de oliva virgen extra recién molturado, naranjas recién cogidas para ti del árbol, jamón, paleta o embutidos directos de la bodega.

### **SOBRE NOSOTROS**

Soy el fundador de El Mercado de Origen, la misma persona que lleva la cuenta en Forocoques y en esta breve presentación quiero contaros en qué consiste El Mercado de Origen y cuál es mi objetivo.

Llevo 11 años de administrador de fincas agrícolas y mi principal objetivo en todo momento ha sido acercar al consumidor final las cosechas que producimos directamente del campo. Comencé mi andadura comercializando aceite de oliva virgen extra, un aceite procedente de nuestra finca de olivar que nos molturan en una almazara en Córdoba y que almacenan en depósitos de acero inoxidable para mantener intactas sus propiedades durante todo el año. Posteriormente, comenzamos con la venta de naranjas maduras en árbol de la finca, sin tratamientos post cosecha, que tuvieron una gran aceptación por ser de las más dulces de nuestra zona.

La satisfacción de nuestros clientes nos animó a seguir incorporando alimentos frescos y directamente de origen lo que nos llevó a contactar con la bodega de jamones que de inmediato quiso sumarse a la iniciativa.

**Ofrecemos las mejores calidades al mejor precio, con un asesoramiento completo anterior y posterior a la compra y un seguimiento durante el envío para la tranquilidad del consumidor.**

**Hidalgo de la Jara es la marca que tenemos para jamones y paletas. Procede de una de las empresas fundadoras de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches cuyos ganaderos son socios de la empresa lo que garantiza la trazabilidad del género, que tengamos unos precios muy competitivos y que la calidad del producto sea excelente dado que tenemos la dehesa más grande del mundo. Ganaderos desde 1928. Industriales desde 1988.**

**El secadero se autoabastece con energía solar y en esto somos pioneros en Los Pedroches lo que nos permite un ahorro económico importante que suaviza considerablemente los precios para el consumidor.**

**La bodega, soterrada, donde los jamones pasan más de 36 meses y las paletas más de 24, en una zona en la que los inviernos son fríos y los veranos calurosos, le otorgan a los jamones y paletas un sabor intenso y persistente.**

Y hasta aquí mi presentación. Si necesitáis cualquier ayuda, aclaración o duda con respecto a cualquier tema de la JAMONJUNTA estoy a vuestra entera disposición en el hilo que tenemos habilitado en Forocoques.