

# CHORIZO & JAMÓN.COM

[¡Jamones, paletas y embutidos ibéricos de calidad al mejor precio!](#)

Productos de Salamanca, 3 certificados de CALIDAD, premio Castilla y León.

**¡Pide presupuesto sin compromiso y compara!**

	Jamón 100% Ibérico Bellota	3 años - Brida Negra	330€	
	Jamón Ibérico Bellota	3 años - Brida Roja	260€	
	Jamón Ibérico Cebo de Campo	26 meses - Brida Verde	185€	
	Jamón Ibérico Cebo	2 años - Brida Blanca	180€	
	Paleta 100% Ibérica Bellota	2 años - Brida Negra	135€	
	Paleta Ibérica Bellota	2 años - Brida Roja	125€	
	Paleta Ibérica Cebo de Campo	1,5 años - Brida Verde	100€	
	Paleta Ibérica Cebo	1,5 años - Brida Blanca	95€	
* Precio para Jamones desde 7,5kg y paletas desde 4,5kg				
- Loncheado y envasado al vacío en sobres de 100gr + huesos. 25 €				
- Gastos de envío 9.00 €				
<b>Telegram: @ChorizoyJamon</b>				

\*peso ampliable

## EMBUTIDOS \*peso a elegir

- [Lomo 100% Ibérico de BELLOTA](#) ----- 43 €/Kg
- [Lomo 50% Ibérico de BELLOTA](#) ----- 40 €/Kg
- [Lomo Ibérico Cebo de Campo](#) ----- 35 €/Kg
- [Chorizo Extra Ibérico BELLOTA](#) ----- 22 €/Kg
- [Salchichón Extra Ibérico BELLOTA](#) ---- 22 €/Kg
- [Morcón Ibérico BELLOTA](#) ----- 23 €/Kg

## SOBRES

3 sobres (300gr):

- Jamón Bellota ----- 30 €
- Paleta Bellota ----- 24 €
- Jamón Cebo Campo ----- 22 €
- Paleta Cebo Campo ----- 19 €
- Lomo Bellota ----- 24 €
- Chorizo o Salchichón Bellota -- 15 €

LOTES:

# Lotes Jamón

¡ envío gratis !

CHORIZO &  
JAMÓN.COM

Telegram: @ChorizoyJamon



## Lote 1 - Brida Verde

- 8,0 kg Jamón Ibérico **Cebo de Campo**
- 0,6 Kg Caña de Lomo Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Chorizo Cular Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Salchichón Cular Ibérico **Bellota**

¡ 250€ !

## Lote 2 - Brida Roja

- 8,0 kg Jamón Ibérico **Bellota**
- 0,6 Kg Caña de Lomo Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Chorizo Cular Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Salchichón Cular Ibérico **Bellota**

¡ 330€ !

## Lote 3 - Brida Negra

- 8,0 kg Jamón 100% Ibérico **Bellota**
- 0,6 Kg Caña de Lomo Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Chorizo Cular Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Salchichón Cular Ibérico **Bellota**

¡ 400€ !

**\*Oferta con IVA y envío incluido.**

\*Opción de Loncheado en sobres de 100gr por 25€, huesos incluidos.

Para aumentar el peso de los productos pide presupuesto sin compromiso.

# Lotes Paletilla

¡ envío gratis !

CHORIZO &  
JAMÓN.COM

Telegram: @ChorizoyJamon



## Lote 4 - Brida Verde

- 4,5 kg Paletilla Ibérica **Cebo de Campo**
- 0,6 Kg Caña de Lomo Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Chorizo Cular Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Salchichón Cular Ibérico **Bellota**

¡ 150€ !

## Lote 5 - Brida Roja

- 4,5 kg Paletilla Ibérica **Bellota**
- 0,6 Kg Caña de Lomo Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Chorizo Cular Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Salchichón Cular Ibérico **Bellota**

¡ 175€ !

## Lote 6 - Brida Negra

- 4,5 kg Paletilla Ibérica 100% Ibérica **Bellota**
- 0,6 Kg Caña de Lomo Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Chorizo Cular Ibérico **Bellota**
- 0,6 kg Salchichón Cular Ibérico **Bellota**

¡ 185€ !

**\*IVA y envío incluido.**

\*Opción de Loncheado en sobres de 100gr por 25€, huesos incluidos.

Para aumentar el peso de los productos pide presupuesto sin compromiso.

## ¿CÓMO HACER UN PEDIDO?

Escríbeme por: **Mensaje privado:** [aquí](#) ó **Telegram:** [/ChorizoyJamon](#) y dime qué producto te interesa. Te asesoro y hago presupuesto sin compromiso!

## INFO:

Productos de **Salamanca**, de muy buena calidad. Si picas en cada nombre de producto de la oferta te lleva a su ficha en nuestra página web. La marca Jamonteño, ha ganado el premio al **mejor jamón de Castilla y León** en la IV Feria del Jamón de Segovia, [noticia](#):



## GASTOS DE ENVÍO:

Sólo **9 €** hasta 20kg! Envío urgente 24hrs

## CERTIFICADOS DE CALIDAD:

**Tierra de sabor:** La marca de garantía de "Tierra de Sabor" desarrollada por la consejería de agricultura de Castilla y León para distinguir en el mercado determinados productos de calidad diferenciada por su origen y proceso de elaboración.

**Ibéricos de Salamanca:** La marca de garantía Ibéricos de Salamanca conjuga la excelente materia prima que proporciona el cerdo ibérico alimentado de forma natural, con una elaboración mimada y peculiar, favorecida por la orografía y el clima de la provincia de Salamanca cuyas características resultan ideales para la curación de nuestros productos.

**Calicer:** Todos nuestros productos: (jamón, paleta, lomo, lomito, chorizo y salchichón) cumplen con los requisitos establecidos en la "Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos", recogida en el real decreto 1469/2007, de 2 de Noviembre.

Próximamente añadiremos más productos, sobres y loncheados en la tienda online.

## PREGUNTAS FRECUENTES:

Consulta nuestra: [Guía de compra de Jamones y Paletas](#)

- **¿Es mejor paleta o jamón?** La calidad y el sabor es muy parecido, prácticamente el mismo. Se dice que la paleta tiene más grasa pero más sabrosa. La diferencia de peso se debe al porcentaje de hueso en cada pieza, en las paletas un 40% y en los jamones el 30% es hueso, este porcentaje disminuye cuanto más pese la pieza (el hueso no crece tanto como la carne).
- **¿Cuántos kilos es mejor comprar para cada pieza de paleta o jamón?** Es recomendable comprar más kilos; recuerda que todo el peso adicional es carne, el hueso es más o menos igual para un jamón de 8 kilos como para el de 10 kilos. Esos 2 kg extras son todo carne
- **¿Cómo sé que va a ser buen jamón?** Ten en cuenta el etiquetado ya que sin etiquetado, a parte de ser ilegal, no cuentas con ninguna garantía, el color del etiquetado no se puede cambiar a gusto del fabricante, para eso hay una normativa, además se quita el recibo de las posibles denominaciones.



- o Negro, para los bellota 100% ibéricos.
- o **Rojo**, para los bellota 50% o 75% ibéricos.
- o **Verde**, para los de cebo de campo ibéricos.
- o **Blanco**, para los de cebo ibéricos.

- **¿Cuál es el mejor jamón por poco dinero?** Si el cliente busca lo más económico y con calidad aceptable, recomendaría un Cebo de Campo etiqueta verde. Son cerdos Ibéricos mezclados que además de pienso, comen todo lo que hay en el campo. Los campos con bellotas están limitados a un número máximo de cerdos y estos ejemplares se llevan a otros campos que al estar sueltos y con una dieta variada, adquieren todas las propiedades y consiguen una infiltración de grasas en sus carnes que es la clave para conseguir una gran textura y sabor. El precio es considerablemente menor por no alcanzar ese punto que te da la bellota, pero consigue que su relación calidad-precio sea a tener en cuenta. Si estás dispuesto a gastarte un poco más, sin duda, la etiqueta roja es tu elección.

- **¿Entonces qué tengo que tener en cuenta para no arrepentirme?** En principio su etiquetado, raza, alimentación y tiempo de curación. Y si queremos profundizar es bueno comprobar la reputación y tradición del fabricante, así como su “denominación de origen”, certificados de calidad y si tienen algún premio no está de más...

- **¿El tiempo de curación óptimo?** Si no especifican el tiempo de curación, ¡pregúntalo! Entre 2 y 4 años es lo recomendable, para que no salgan muy blandos ni muy secos. Esta es la normativa de tiempo mínimo de curación:

- o Mínimo 24 meses para jamones de más de 7kg
- o Mínimo 12 meses para paletas

- **¿Cuánto dura desde que lo abro?** Aguantan mucho si lo tienes en buenas condiciones en un lugar fresco y seco, lo tapas con la grasa sobrante y un film transparente, pueden durar 2 meses o más.

**Mensaje directo:** [aquí](#)  
**Email:** [info@chorizoyjamon.com](mailto:info@chorizoyjamon.com)  
**Telegram:** <https://telegram.me/ChorizoyJamon>  
**Web:** <https://chorizoyjamon.com>

**QUE DISFRUTES TU PEDIDO!**