



JAMONES
LA HUERTANICA
jamones desde 1975

INSPIRADOS POR EL
sabor de siempre
100% Artesanos



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

JAMONES
LA HUERTANICA





Tradicionales y auténticos

Apostamos por la salud de nuestras piezas

Nuestros jamones proceden de una selección cuidada para respetar los beneficios que nos aporta para la salud.

Con los años mantenemos la tradición

Tradición, que es lo que ha marcado las pautas durante el proceso de fabricación durante más de 50 años se ha ido perfeccionando hasta conseguir una alta calidad constante en nuestros jamones.

Comprometidos con la calidad

Nuestros jamones cumplen con todas las normativas y estándares de sanidad garantizados por auditorías propias y externas semestralmente.





Bienvenidos a Jamones La Huertanica

Nos enorgullece ser uno de los principales secaderos de jamón serrano e ibérico en la Región de Murcia.

Con una pasión arraigada por la tradición y un compromiso inquebrantable con la calidad, hemos estado ofreciendo los mejores jamones serranos durante décadas.

Nuestra historia se remonta al año 1975, cuando nuestros maestros jamoneros se iniciaron en este maravilloso mundo del jamón.

Nuestra empresa siempre ha tenido un objetivo claro en mente: producir jamones serranos e ibéricos de la más alta calidad posible, sin perder la esencia de toda la vida.

A lo largo de los años, hemos perfeccionado nuestros métodos de producción y hemos mantenido los estándares más exigentes para asegurarnos de que cada jamón que sale de nuestro secadero cumpla con las expectativas más altas.

En Jamones La Huertanica, creemos en la importancia de preservar las tradiciones artesanales transmitidas de generación en generación. Por eso, seguimos utilizando métodos de curación y secado tradicionales, para lograr un producto excepcional.

Nuestros jamones son cuidadosamente seleccionados, curados lentamente y sometidos a un proceso de secado natural en condiciones óptimas de temperatura y humedad.

Esto garantiza un sabor y una textura únicos que son distintivos del auténtico jamón serrano.



“Perseverancia, firmeza y constancia a la hora de trabajar son las claves.”

Tenemos desarrollada una intuición que nos avala para tener la capacidad de elegir el mejor jamón para los hogares y negocios.



1

Sabor excepcional:

El jamón serrano se caracteriza por su sabor único y delicioso. Su curación y secado lento le otorgan un aroma y un gusto inigualables. Cada loncha es una explosión de sabores que deleitará tu paladar.

2

Calidad y tradición:

El jamón serrano es un producto que se elabora siguiendo métodos tradicionales transmitidos de generación en generación. Hemos perfeccionado las técnicas a lo largo de los años, lo que garantiza un producto de alta calidad y una experiencia gastronómica auténtica.

3

Variedad de opciones:

Encontrarás una amplia variedad de opciones de jamón serrano, ibérico en todas sus opciones (cebo, cebo campo, bellota). Puedes elegir entre diferentes tipos de curación, desde jamones más suaves y jugosos hasta aquellos con un sabor más intenso y prolongado.

4

Beneficios nutricionales:

El jamón serrano es una fuente natural de proteínas, vitaminas y minerales. Es bajo en grasas saturadas y es una alternativa más saludable a otros tipos de embutidos. Además, el jamón serrano contiene ácido oleico, un tipo de grasa monoinsaturada que se encuentra en el aceite de oliva y que es beneficioso para la salud cardiovascular.

5

Experiencia gastronómica única:

Comprar un jamón serrano no es solo adquirir un producto, sino sumergirte en una experiencia culinaria completa. Desde el momento en que cortas el jamón hasta el momento en que saboreas cada loncha, se disfruta de una experiencia sensorial única que te conectará con la rica tradición gastronómica española.

Jamón Reserva

Sabor suave y equilibrado, con una curación natural entre 12 y 15 meses.
Ideal para disfrutar del auténtico jamón en cualquier ocasión.

Selección y Curación

Un jamón cuidadosamente seleccionado y curado entre 12 y 15 meses, que ofrece un sabor suave y equilibrado en cada loncha. Perfecto para quienes buscan una experiencia clásica.

Entorno Natural

La curación en un ambiente tradicional realza tanto el aroma como la textura, haciendo de este jamón una excelente opción para los amantes de la tradición y el sabor auténtico.

Versatilidad

Ideal para disfrutar en casa, este jamón se adapta a cualquier ocasión, garantizando siempre una calidad superior.



Peso 6-6,5 kg aprox.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Jamón Gran Reserva Extra Graso

De las 2000 piezas que pasan semanalmente por las manos de nuestros maestros artesanos, se seleccionan aquellas con mayor infiltración de grasa, derivando en nuestro jamón extragraso, se puede considerar el mejor producto del cerdo blanco.

Proceso de Curación

Durante 15 a 24 meses en secaderos tradicionales, este jamón adquiere sus características distintivas. La maduración lenta permite que la grasa penetre en la carne, logrando una textura marmórea que se deshace en la boca.

Sabor Único

El Jamón Gran Reserva Extra Graso destaca por su sabor profundo y succulento, con cada loncha ofreciendo una explosión de sabores que incluyen notas a nueces, hierbas y especias. Una experiencia gastronómica única.

Textura Jugosa

El alto contenido de grasa no solo realza su sabor, sino que también aporta una textura jugosa y delicada. La combinación perfecta de carne magra y grasa infiltrada lo hace excepcionalmente rico.

Experiencia Indulgente

Esta variedad es ideal para quienes buscan una experiencia gastronómica indulgente y aprecian la calidad y profundidad de sabor que solo una curación prolongada puede ofrecer.



Peso 6,5 - 9,5 kg aprox.

Disponibles en rangos de peso: 6,5 kg, 7 kg, 7,5 kg, 8 kg, 8,5 kg, 9 kg, 9,5 kg.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA



Jamón Gran Reserva

El Jamón Gran Reserva, curado durante 15 a 24 meses, es una joya culinaria que refleja la maestría y la dedicación en la producción de jamones de alta calidad.

Reflejo de Tradición y Artesanía

Nuestro Jamón Gran Reserva madura de 15 a 24 meses, alcanzando una perfección culinaria que combina tradición y excelencia.

Curación Meticulosa

El proceso de curación en secaderos tradicionales garantiza una textura inigualable, ofreciendo un equilibrio perfecto entre carne magra y grasa suave que se derrite en el paladar.

Riqueza de Sabores

Cada loncha revela matices de nueces, hierbas y especias, permitiendo disfrutar de la rica herencia gastronómica española en cada bocado.

Una Joya Culinaria

Este jamón no es solo un alimento, es una experiencia inolvidable diseñada para los paladares más exigentes.



Peso 6,5 - 9,5 kg aprox.

Disponibles en rangos de peso: 6,5 kg, 7 kg, 7,5 kg, 8 kg, 8,5 kg, 9 kg, 9,5 kg.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA



JAMONES
LA HUERTANICA
jamones desde 1975

Jamón Gran Selección

Sumérgete en el mundo de la exquisitez con nuestro Jamón de Gran Selección, una obra maestra culinaria que ha sido cuidadosamente curada durante 24 a 36 meses para ofrecerte una experiencia única y llena de sabor.



Calidad Suprema

Seleccionamos cerdos criados en condiciones excepcionales, garantizando una carne de calidad superior en cada etapa, desde la granja hasta la mesa. La excelencia guía cada paso de nuestro proceso.

Curación de Élite

Con un mínimo de 24 meses de curación en secaderos cuidadosamente controlados, nuestros maestros jamoneros combinan habilidad y dedicación para ofrecer un sabor y textura incomparables.

Sinfonía de Aromas

Cada loncha de nuestro Jamón Gran Selección transporta a un viaje sensorial único, con sutiles notas dulces y un equilibrio perfecto de sabores tradicionales y delicados matices salinos.

Elegancia en Presentación

Este jamón no solo conquista el paladar, sino que impresiona por su elegancia visual. Ideal para incluir en hostelería, selecciones gourmet o como regalo exclusivo.



Peso 7 - 9,5 kg aprox.

Disponibles en rangos de peso: 7 kg, 7,5 kg, 8 kg, 8,5 kg, 9 kg, 9,5 kg.

Jamón de Cebo Ibérico 50% raza ibérica

El jamón de cebo campo ibérico 50% raza ibérica es una delicia culinaria que combina la tradición y el sabor único de la península ibérica.

Excelencia Ibérica

Descubre la perfección del Jamón de Cebo Ibérico 50%, resultado de una cría y alimentación meticulosa que realzan su inconfundible sabor y textura. Con un 50% de genética ibérica, este jamón es un testimonio de calidad y esmero en cada fase de su desarrollo.

Sabor y Textura

Cada loncha ofrece una experiencia sensorial única, con un equilibrio exquisito entre carne magra y grasa que revela los profundos sabores de la península ibérica en cada bocado.

Curación Prolongada

Curado entre 24 y 36 meses en secaderos tradicionales, este jamón desarrolla una textura marmórea y un sabor rico y complejo, supervisado con dedicación para garantizar su excelencia.

Tradición Española

El Jamón de Cebo Ibérico 50% es un homenaje a la artesanía española, una delicia que celebra la rica tradición de la cría de cerdos en España. Cada bocado es una experiencia inolvidable que invita a disfrutar con todos los sentidos.





Peso 7 - 9,5 kg aprox.

Disponibles en rangos de peso: 7 kg, 7,5 kg, 8 kg, 8,5 kg, 9 kg, 9,5 kg.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Jamón de Cebo Campo Ibérico

El Jamón de Cebo Ibérico 50% es un auténtico tesoro gastronómico que combina la tradición y la excelencia de la cría de cerdos ibéricos con la calidad y el sabor inigualables de esta variedad.



Cría en Libertad

Nuestro Jamón de Cebo Campo Ibérico, 50% raza ibérica, es criado en libertad, garantizando una calidad superior. Los cerdos disfrutan de campos abiertos, mejorando su bienestar y reflejando la excelencia en cada corte de carne.

Sabor y Textura

Este jamón destaca por su jugosidad y ternura. Con un aroma sutil y una textura que se derrite en la boca, ofrece un sabor dulce con toques de nueces, gracias al perfecto equilibrio entre grasa y carne magra.

Curación Tradicional

Curado artesanalmente en secaderos tradicionales durante 24 a 36 meses, este jamón desarrolla una paleta de sabores únicos que lo convierten en una auténtica joya culinaria.

Un Viaje Gastronómico

Elegir este jamón es embarcarse en un viaje gastronómico inolvidable, que rinde tributo a la tradición y singularidad del sabor ibérico, símbolo de la gastronomía española e internacional.





Peso 7 - 9,5 kg aprox.

Disponibles en rangos de peso: 7 kg, 7,5 kg, 8 kg, 8,5 kg, 9 kg, 9,5 kg.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Jamón de Bellota Ibérico

El Jamón de Bellota Ibérico, 50% raza ibérica es una exquisitez que representa lo mejor de la tradición española, con un sabor único y auténtico que evoca la esencia de la península ibérica.



Cría en Libertad y Alimentación Natural

Nuestro Jamón de Bellota Ibérico proviene de cerdos ibéricos criados en libertad y alimentados exclusivamente con bellotas durante la montanera. Esta alimentación natural y la vida en campo abierto garantizan una calidad inigualable en cada pieza.

Sabor Intenso y Complejo

Este jamón destaca por su sabor intenso y profundo, con matices que evocan las hierbas y los frutos del campo. La infiltración de grasa en la carne le aporta una jugosidad incomparable, haciendo que cada loncha se derrita en la boca.

Curación Lenta y Cuidada

Curado de forma artesanal durante 36 a 48 meses en secaderos tradicionales, este proceso lento permite desarrollar una compleja gama de sabores que se despliegan en cada bocado, ofreciendo una experiencia gastronómica única.

Una Joya de la Gastronomía Ibérica

El Jamón de Bellota Ibérico es el máximo exponente de la tradición española. Su sabor, aroma y textura lo convierten en una joya culinaria apreciada tanto a nivel nacional como internacional. Cada bocado es una celebración de la excelencia y el saber hacer de generaciones.

Peso 7 - 9,5 kg aprox.

Disponibles en rangos de peso: 7 kg, 7,5 kg, 8 kg, 8,5 kg, 9 kg, 9,5 kg.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA



JAMONES
LA HUERTANICA

Jamón Deshuesado Gran Reserva

Este jamón destaca por su sabor profundo y su textura suave, y su deshuesado facilita su preparación y consumo.

Delicia Culinaria Deshuesada

El Jamón Deshuesado con una curación de 15 a 24 meses es una auténtica delicia que combina la tradición y la excelencia en la producción de jamones.

Proceso de Curación Lenta

Durante el proceso de curación, que se extiende de 15 a 24 meses en secaderos tradicionales, este jamón desarrolla sus sabores y texturas excepcionales, ofreciendo una maduración lenta y controlada.

Sabor y Textura Inigualables

Con una carne magra y una infiltración de grasa justa, este jamón deshuesado ofrece una experiencia única en cada loncha. Su textura suave y su bouquet de sabores evocan lo mejor de la tradición gastronómica española.

Versatilidad y Comodidad

Su deshuesado facilita el corte, lo que lo convierte en una opción versátil para ensaladas, pastas, tapas o cualquier plato. Es una joya culinaria que destaca tanto por su sabor como por su facilidad de uso en la cocina.





Jamón Deshuesado Gran Reserva Corte en V

Este jamón deshuesado en corte V ofrece una presentación más compacta y manejable, ideal para aquellos que buscan aprovechar al máximo cada pieza. Mantiene toda la calidad y sabor del jamón tradicional, pero con la comodidad adicional del deshuesado para facilitar su uso en charcutería, hostelería, cocina profesional o doméstica.



Jamón Deshuesado Gran Reserva Extra Graso Corte V

De las 2000 piezas que pasan semanalmente por las manos de nuestros maestros artesanos, se seleccionan aquellas con mayor infiltración de grasa, derivando en nuestro jamón extragrasso. Esta versión, además, cuenta con un corte en V para un manejo más práctico, manteniendo su sabor intenso y su textura jugosa.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Jamón Deshuesado Gran Reserva Alto Rendimiento (Sin piel)

Diseñado para maximizar cada loncha, con un equilibrio perfecto entre sabor y practicidad. Ideal para charcutería y negocios de hostelería que buscan calidad y rendimiento en un solo producto.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA





Jamón Gran Reserva Deshuesado Pulido

Presentación pulida, sin impurezas, sin grasa exterior, ideal para un corte limpio y una presentación impecable, manteniendo todo el sabor del jamón tradicional, máximo rendimiento, no hay desperdicio.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Jamón Deshuesado Gran Reserva Merma 0 cuadrado

El Nuevo Clásico en la Charcutería



Nuestra selección de Jamón Deshuesado Cuadrado fusiona la herencia culinaria con una visión contemporánea. Cuidadosamente curado de 15 a 24 meses, cada pieza es testimonio de un arte que magnifica el sabor y la textura del jamón.

El diseño cuadrado de nuestro jamón no solo facilita el loncheado, sino que también permite porciones impecables, convirtiéndolo en una estrella versátil tanto en tapas sencillas como en platos gourmet.

Optar por nuestro Jamón Deshuesado Cuadrado merma 0, es elegir un símbolo de calidad e innovación. Es disfrutar de la riqueza de la gastronomía española en cada loncha, una fusión de tradición y modernidad que invita a celebrar el arte de comer bien.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Jamón de Cebo Ibérico deshuesado pulido

Sabor suave y equilibrado con un 50% de raza ibérica, corte fácil y un aprovechamiento completo, 100% rendimiento.

Calidad Ibérica

Este jamón cebo ibérico deshuesado, con un 50% de raza ibérica, destaca por su sabor suave y equilibrado. Criado en libertad y alimentado con una dieta variada, su carne refleja la excelencia de la tradición ibérica.

Curación Natural

Curado entre 24 y 36 meses en secaderos tradicionales, este jamón desarrolla su característico sabor profundo y su textura suave, gracias a un proceso de maduración prolongado y controlado.

Practicidad sin Hueso

El deshuesado garantiza un aprovechamiento total del jamón, facilitando el corte y la manipulación, ideal para charcutería, hostelería, supermercados, cocina profesional o doméstica.

Sabor Auténtico

Con una combinación perfecta entre carne magra y grasa infiltrada, este jamón ofrece un bouquet de sabores únicos que evocan la rica tradición gastronómica de la península ibérica.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Jamón de Cebo Campo Ibérico deshuesado pulido

Criado en libertad y con 50% de raza ibérica, deshuesado para un corte fácil y un sabor intenso, 100% rendimiento.

Calidad Ibérica

Este jamón cebo campo ibérico deshuesado, con un 50% de raza ibérica, es criado en libertad en campos abiertos, lo que garantiza una calidad superior en cada pieza.

Curación Prolongada

Con una curación de 24 a 36 meses en secaderos tradicionales, este jamón desarrolla una textura delicada y un sabor equilibrado, fruto de un proceso de maduración cuidadoso y prolongado.

Practicidad Deshuesada

El deshuesado facilita el corte y garantiza un aprovechamiento completo del producto, perfecto para su uso tanto charcutería, hostelería, supermercados, cocina profesional o doméstica.

Sabor Auténtico

Su infiltración de grasa y carne magra ofrece un sabor profundo y una jugosidad única, representando lo mejor de la tradición ibérica.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Jamón Gran Selección deshuesado pulido

Curado entre 24 y 36 meses, sin certificar, pero con todo el sabor y la calidad de un jamón tradicional.



Calidad Garantizada

El Jamón Gran Selección Deshuesado combina una calidad excepcional con una elaboración tradicional. Aunque no cuenta con certificación oficial, se posiciona como una opción sabrosa y accesible para los amantes del buen jamón.

Curación Prolongada

Con una curación de 24 a 36 meses en secaderos tradicionales, este jamón desarrolla un sabor equilibrado y una textura suave. Su categoría "fuera de norma" garantiza la esencia de un producto de alta calidad.

Practicidad Deshuesada

El formato deshuesado maximiza el aprovechamiento del producto, facilitando el corte y adaptándose a las necesidades tanto de cocinas profesionales como del hogar.

Sabor Tradicional

Gracias a una excelente infiltración de grasa, este jamón destaca por su sabor suave y delicado, conservando la autenticidad de la tradición ibérica, a pesar de ser un producto "fuera de norma".



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Calidad Garantizada en Marca Blanca

En **Jamones La Huertanica**, ofrecemos la posibilidad de adquirir nuestros jamones, en cualquier formato bajo **la marca que se desee**, manteniendo siempre la **misma calidad** que nos distingue. Cada pieza, ya sea con hueso o deshuesada o en cualquier otra presentación, cumple con los más altos estándares de **sabor, curación y excelencia**.



Personalización y Flexibilidad

Nos adaptamos a las necesidades de tu marca, garantizando que recibirás un producto que refleje la **tradición** y el **cuidado** que ponemos en cada jamón, pero con tu propia **marca**. Ya sea para grandes superficies, cadenas de alimentación, hostelería o distribuidores especializados, aseguramos la **misma dedicación y calidad** en cada pieza.

Compromiso con la Excelencia

La **marca blanca** no significa menos calidad. Todos nuestros jamones, pasan por un riguroso proceso de **selección** y **curación** para asegurar que ofrecen el **sabor**, la **textura** y la **experiencia** que nuestros clientes esperan, sin comprometer la **excelencia**.

Soluciones a Medida

Trabajamos estrechamente contigo para ofrecer soluciones personalizadas que se ajusten a tus necesidades de **distribución** y **mercado**. Desde el **etiquetado** hasta la **presentación**, estamos preparados para crear productos únicos bajo tu marca, con la **garantía de calidad** de Jamones La Huertanica.





100 % tradicionales, calidad de toda la vida.



INSPIRADOS POR EL
sabor de siempre
100% Artesanos



Secadero: C/ Cotillas la Antigua, 28.
Las Torres de Cotillas, Murcia.España.

jamoneslahuertanica.es
☎ **868 600 020** 📞 **631 163 342**