



**Costa Brava**
MEDITERRANEAN FOODS

CATÁLOGO JAMÓN SERRANO Y EMBUTIDOS CURADOS
Serrano ham and dry cured sausages catalogue
Catalogue de jambon serrano et charcuterie

Mantenemos viva la tradición de la elaboración de embutidos curados y de jamón serrano, productos clave de la gastronomía mediterránea y la cultura española. Elaborados con ingredientes de alta calidad y siguiendo métodos tradicionales, cuentan una historia de dedicación, sabor y tradición que celebramos y compartimos con orgullo.

We alive the tradition of producing dry cured meat and serrano ham, key products of Mediterranean cuisine and Spanish culture. Made with high-quality ingredients and following traditional methods, they tell a story of dedication, flavor, and tradition that we celebrate and share with pride.

Nous perpétuons la tradition de la fabrication de charcuterie et de jambon serrano, des produits essentiels de la cuisine méditerranéenne et de la culture espagnole. Fabriqués avec des ingrédients de haute qualité et selon des méthodes traditionnelles, ils témoignent d'une histoire de dévotion, de saveurs et de traditions que nous célébrons et partageons avec fierté.

TAPAS

P. 4

FUET

P. 10

EMBUTIDOS CURADOS

Dry Cured Sausages
Charcuterie

P. 14

JAMÓN SERRANO

Serrano Ham
Jambon Serrano

P. 18



TAPAS

Degusta los embutidos españoles más conocidos, especialidades de nuestra tradición culinaria, con nuestras tapas. Ofrecemos una amplia variedad de opciones en un diseño único, fácil y compacto. Descubre todos nuestros formatos, desde tarrinas mono producto hasta bandejas con 3 y 5 productos y ¡degusta los auténticos sabores españoles en cada bocado! Fuet, jamón serano, lomo curado y chorizo. ¿Vamos de tapas?

Savour the most renowned Spanish cured meats, specialties of our culinary tradition, with our tapas. We offer a wide variety of options in a unique, easy, and compact design. savor the authentic Spanish flavors in every bite! Fuet, jamón serrano, cured loin, and chorizo. Shall we go for tapas?

Savourez les produits les plus célèbres de la charcuterie espagnole, spécialités de notre tradition culinaire, avec nos tapas. Nous proposons une grande variété d'options dans un format unique, facile à utiliser et compact. Découvrez tous nos formats, des barquettes individuelles aux plateaux de 3 et 5 produits, et savourez les saveurs authentiques de l'Espagne à chaque bouchée ! Fuet, jambon serrano, longe de porc et chorizo. Envie de tapas ?

TAPAS: TARRINAS MONO PRODUCTO

Tapas: Single Product | *Tapas: Seul produit*



Conservación Fuera Frío

Shelf-Stable

Conservation hors froid

Descubre nuestra amplia variedad de tapas con los mejores embutidos para disfrutar de los curados en cualquier momento. Calidad y sabor auténtico con la más pura esencia del Mediterráneo.

Discover our wide variety of tapas featuring the finest cured meats to enjoy at any time. Quality and authentic flavor with the purest essence of the Mediterranean.

Découvrez notre large choix de tapas, composées des meilleures charcuteries, à déguster à tout moment. Une qualité et une saveur authentiques, dans le plus pur esprit méditerranéen. avec la plus pure essence méditerranéenne.



Chorizo Extra



Fuet Chorizo



Fuet Espetec



Fuet Ibérico



Jamón de Cebo Ibérico



Jamón Serrano



Lomo Curado



Salchichón Extra

TAPAS: 3 PRODUCTOS

Tapas: 3 Products | Tapas : 3 Produits



Barcelona

Chorizo, Fuet y Queso

Chorizo, Fuet and Cheese

Chorizo, Fuet et Fromage



Sevilla

Fuet, Jamón Serrano y Aceitunas

Fuet, Serrano Ham and Olives

Fuet, Jambon Serrano et Olives



Madrid

Jamón Serrano, Fuet Espetec y Chorizo

Serrano Ham, Fuet Espetec and Chorizo

Jambon Serrano, Fuet Espetec et Chorizo



Toledo

Fuet, Longaniza Payés y Sticks Fuet

Fuet, Longaniza Payes and Fuet Sticks

Fuet, Saucisse Sèche et Sticks Fuet

TAPAS: 5 PRODUCTOS

Tapas: 5 products | Tapas : 5 produits



Granada

Longaniza Payés, Salchichón, Jamón Serrano, Chorizo y Chorizo Pamplona

Longaniza Payés, Salchichón, Jamón Serrano,

Chorizo and Chorizo Pamplona

Saucisse Sèche, Saucisse, Jambon Serrano,

Chorizo et Chorizo Pamplona



Mallorca

Jamón Serrano, Fuet, Chorizo, Queso y Aceitunas

Serrano Ham, Fuet, Chorizo, Cheese and Olives

Jambon Serrano, Fuet, Chorizo, Fromage et Olives



TAQUITO'S



Taquito's Chorizo Extra



Taquito's Jamón Serrano



Taquito's Chorizo Extra



Taquito's Jamón Serrano



Conservación Fuera Frío
Shelf-Stable
Conservation hors froid



Conservación Fuera Frío
Shelf-Stable
Conservation hors froid



BESO'S



Beso's Chorizo Extra



Beso's Fuet Extra



Beso's Chorizo Extra



Beso's Fuet Extra

¡Vamos de tapas!

Nuestras tapas presentan un formato revolucionario que no necesita refrigeración, pensado para resaltar las cualidades del producto, facilitar su transporte y su consumo en cualquier lugar. Ofrecemos una amplia gama de sabores con los mejores cortes y tacos de nuestros curados de elaboración tradicional, con innovadores compartimentos en el mismo envase para poder hacer las mejores combinaciones de sabores. Todo para crear un producto de conveniencia que permita disfrutar de todo el sabor de la cultura española.

Our tapas feature a revolutionary format that requires no refrigeration, designed to enhance the product's qualities and make it easy to transport and consume anywhere. We offer a wide range of flavors with the best cuts and bites of our traditionally crafted cured meats, with innovative compartments in the same package for the best flavor combinations. All of this creates a convenient product that allows you to enjoy the full taste of Spanish culture.

Nos tapas présentent un format révolutionnaire, sans réfrigération, conçu pour mettre en valeur les qualités du produit et faciliter son transport et sa consommation en tout lieu. Nous proposons une large gamme de saveurs, composée des meilleurs morceaux et blocs tacos issus de nos charcuteries traditionnelles, avec des compartiments innovants pour des combinaisons de saveurs optimales. Tout cela pour créer un produit pratique qui vous permet de savourer pleinement les saveurs de la culture espagnole.



¡Packs!



Packs Tapas

Descubre nuestros packs de tapas Costa Brava Mediterranean Foods, diseñados para llevar los sabores de España a cualquier lugar. Hemos creado un pack especial de pequeño formato en colaboración con una aerolínea y un pack exclusivo destinado a Australia. Disfruta de auténticos embutidos españoles y lleva la tradición española dónde quieras.

Discover our Costa Brava Mediterranean Foods tapas packs, designed to bring the flavors of Spain anywhere. We have created a special small-sized pack in collaboration with an airline and an exclusive pack destined for Australia. Enjoy authentic Spanish cured meats and take Spanish tradition wherever you go.

Découvrez nos coffrets tapas Costa Brava Mediterranean Foods, conçus pour vous faire découvrir les saveurs de l'Espagne où que vous alliez. Nous avons créé un coffret spécial petit format en collaboration avec une compagnie aérienne et un coffret exclusif pour l'Australie. Savourez d'authentiques charcuteries espagnoles et emportez les traditions espagnoles partout avec vous.



Pack "Small Bites"



Pack Australia



FUET

¿Buscas un aperitivo sabroso y perfecto para cualquier ocasión? No busques más, nuestros deliciosos fuets son la respuesta. Elaborados con ingredientes de la más alta calidad, los fuets de Costa Brava Mediterranean Foods ofrecen un sabor único que satisfará a los paladares más exigentes, convirtiéndolos en el aperitivo ideal. Tradición española en cada bocado.

Are for a tasty snack perfect for any occasion? Look no further; our delicious fuets are the answer. Made with the highest quality ingredients, Costa Brava Mediterranean Foods' fuets offer a unique flavor that will satisfy the most discerning palates, making them the ideal snack. Spanish tradition in every bite.

Envie d'une entrée savoureuse, idéale pour toutes les occasions ? Ne cherchez plus ! Nos délicieux fuets sont faits pour vous. Préparés avec des ingrédients de la plus haute qualité, les fuets de Costa Brava Mediterranean Foods offrent une saveur unique qui saura satisfaire les palais les plus exigeants, ce qui en fait l'entrée idéale. La tradition espagnole à chaque bouchée.

FUETS

Explora nuestra variedad de fuets, cada uno con un sabor único que celebra la auténtica tradición española. Desde el clásico extra hasta la gama de especiados, descubre tu favorito. ¡Tradición española en cada bocado!

Explore our range of fuets, each with a unique flavor that celebrates authentic Spanish tradition. From the classic extra to our spiced selection, find your favorite. Spanish tradition in every bite!

Découvrez notre variété de fuets, chacun avec une saveur unique célébrant la tradition espagnole authentique. Du classique extra à la gamme épicée, découvrez votre préféré. La tradition espagnole à chaque bouchée !



Fuet Espetec



Fuet Extra Maximum



Fuet Ibérico



Fuet Extra Finas Hierbas

Fine Herbs Fuet Extra
Fuet Extra Aux Herbes Fines



Fuet Extra Pimentón

Red Pepper Fuet Extra
Fuet Extra Au Paprika



Fuet Extra Ajo

Garlic Fuet Extra
Fuet Extra À l'Ail



Fuet Extra Pimienta

Black Pepper Fuet Extra
Fuet Extra Au Poivre



Conservación Fuera Frío
Shelf-Stable
Conservation hors froid



SARTAS CHORIZO

Chorizo Sartas | *Chorizo Courbe*



Chorizo Sarta Dulce

Chorizo Mild Sarta
Chorizo Doux Courbe



Chorizo Sarta Picante

Spicy Sarta
Chorizo Piquant Courbe

Nuestras Sartas de Chorizo son un auténtico manjar que destaca por su rica tradición y sabor único. Existen dos variedades destacadas: la sarta dulce, que ofrece un sabor suave y un toque ligeramente dulce y la sarta picante tiene un carácter más robusto y audaz que encantará a los amantes del picante.

Our Sartas Chorizo are a true delicacy known for their rich tradition and unique flavor. There are two standout varieties: the sweet string, which offers a mild flavor with a slightly sweet touch and the spicy string has a bolder and more robust character that will delight spice lovers.

Nos chorizos courbes sont un véritable délice, se distinguant par leur riche tradition et leur saveur unique. Il existe deux variétés remarquables : le chorizo doux au goût doux et légèrement sucré, et le chorizo fort, au caractère plus corsé et prononcé qui ravira les amateurs de cuisine épicée.

Descubre la auténtica tradición de la Costa Brava con nuestra longaniza, perfecta para compartir o disfrutar en cualquier ocasión.

Discover the authentic tradition of the Costa Brava with our longaniza, perfect for sharing or enjoying on any occasion."

Découvrez la tradition authentique de la Costa Brava avec notre saucisse sèche, parfaite à partager ou à déguster en toute occasion.

LONGANIZA

Longaniza | *Saucisse Sèche*



Longaniza De Payés

Longaniza De Payés
Saucisson Sec de Campagne

PACKS



2 Fuets Extra + Cuchillo

2 Fuets Extra + Knife
2 Fuets Extra + Couteau

Descubre nuestros packs de fuet de Costa Brava, elaborados artesanalmente con ingredientes de alta calidad. Su delicioso sabor auténtico es ideal para compartir en reuniones, celebraciones o para disfrutar solo. ¡Disfruta de la tradición mediterránea en cada bocado!

Discover our Costa Brava fuet packs, crafted artisanally with high-quality ingredients. Their delicious authentic flavor is perfect for sharing at gatherings, celebrations, or simply enjoying on your own. Enjoy Mediterranean tradition in every bite!

Découvrez nos packs de fuet Costa Brava, fabriqués artisanalement avec des ingrédients de haute qualité. Leur saveur délicieuse et authentique est idéale à partager lors de fêtes, ou à déguster simplement. Savourez la tradition méditerranéenne à chaque bouchée !



*Conservación Fuera Frío
Shelf-Stable
Conservation hors froid*

¡Nuevo! New!



Fuet Loncheado

Sliced Fuet | *Fuet Tranché*

¡Presentamos nuestro nuevo fuet loncheado! Disfruta de la auténtica tradición y sabor de la Costa Brava en cada bocado. Perfecto para tapas, bocadillos o como aperitivo, nuestro fuet loncheado es ideal para cualquier ocasión. ¡Prueba la calidad y el sabor que no te puedes perder!

Introducing our new sliced fuet! Enjoy the authentic tradition and flavor of the Costa Brava in every bite. Perfect for your tapas, sandwiches, or as a snack, our sliced fuet is ideal for any occasion. Experience the quality and taste you can't miss!

Découvrez notre nouveau fuet tranché! Savourez la tradition et la saveur authentiques de la Costa Brava à chaque bouchée. Parfait pour les tapas, les sandwichs ou en apéritif, notre fuet tranché est idéal en toute occasion. Découvrez une qualité et une saveur incomparables!



Fuet Espetec



Fuet Ibérico



EMBUTIDOS CURADOS

Dry Cured Sausages | Charcuterie

Presentamos nuestros embutidos curados, una deliciosa combinación de tradición y calidad. Elaborados con ingredientes seleccionados y técnicas artesanales, cada pieza ofrece un sabor inconfundible que rinde homenaje a nuestra rica herencia gastronómica. Perfectos para compartir en celebraciones o disfrutar en cualquier momento. ¡Descubre la esencia de Costa Brava Mediterranean Foods en cada bocado!

Introducing our cured charcuterie, a delicious blend of tradition and quality. Made with selected ingredients and artisanal techniques, each piece offers an unmistakable flavor that pays tribute to our rich culinary heritage. Perfect for sharing at celebrations or enjoying at any time. Discover the essence of Costa Brava Mediterranean Foods in every bite!

Découvrez nos saucisses affinées, un délicieux mariage de tradition et de qualité. Fabriquées avec des ingrédients sélectionnés et des techniques artisanales, chaque pièce offre une saveur incomparable qui rend hommage à notre riche patrimoine culinaire. Parfaites à partager lors de fêtes ou à déguster à tout moment. Découvrez l'essence de la cuisine méditerranéenne de la Costa Brava à chaque bouchée !

SALCHICHÓN

Salchichón | Saucisson

Prueba nuestros salchichones, una exquisita delicia elaborada con ingredientes seleccionados y un toque artesanal. Su sabor auténtico y su textura jugosa encantarán.

Try our salchichones, an exquisite delight made with selected ingredients and an artisanal touch. Their authentic flavor and juicy texture will delight you. Experience tradition in every slice!

Goûtez notre saucisson, un mets exquis, élaboré à partir d'ingrédients sélectionnés et avec une touche artisanale. Sa saveur authentique et sa texture moelleuse vous raviront.



Salchichón Extra

Extra Sachichón
Saucisson Extra



Salchichón Pimienta

Pepper Salchichón
Saucisson Poivre



Salchichón Chiffonade

Salchichón Chiffonade Cut
Saucisson Chiffonade



Cabecero de Lomo

Coppa
Coppa



Lomo

Loin
Longe



Lomo Chiffonade

Loin Chiffonade Cut
Longe Chiffonade

EMBUCHADO

Descubre nuestros embuchados, con un sabor intenso y una textura inigualable, son el complemento perfecto para bocadillos y aperitivos. ¡Disfruta de la auténtica tradición en cada bocado!

Discover our embuchados; with an intense flavor and an unparalleled texture, they are the perfect complement for sandwiches and snacks. Enjoy the authentic tradition in every bite!

Découvrez nos charcuteries « embuchados ». Avec leur saveur intense et leur texture incomparable, elles agrémentent parfaitement sandwiches et entrées. Savourez la tradition authentique à chaque bouchée !

SALAMI

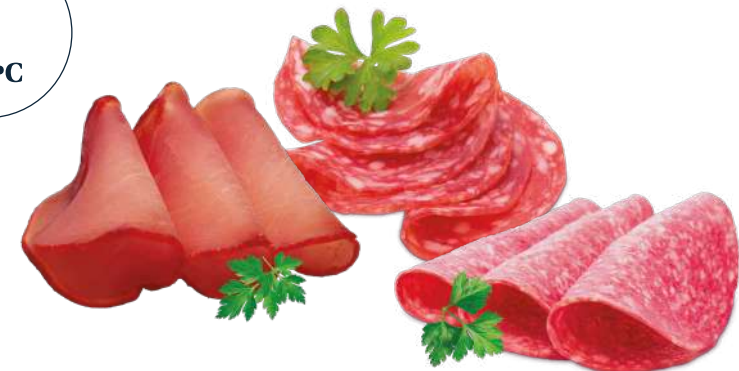
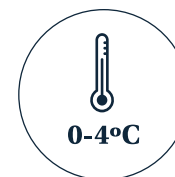
Descubre nuestro salami, una deliciosa mezcla de especias y carne curada. Perfecto para añadir un toque sabroso a las comidas.

Discover our salami, a delicious blend of spices and cured meat. Perfect for adding a flavorful touch to the meals.

Découvrez notre salami, un délicieux mélange d'épices et de charcuterie. Idéal pour relever vos plats avec une touche savoureuse.



Salami Extra

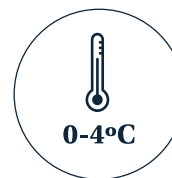


CHORIZO Y PEPPERONI

Descubre nuestras distintas variedades de chorizo, el embutido que representa con orgullo la exquisita tradición española.

Discover our different varieties of chorizo, the sausage that proudly represents the exquisite Spanish tradition.

Découvrez nos différentes variétés de chorizo, la saucisse qui représente fièrement la délicieuse tradition espagnole.



Chorizo Extra



Chorizo Picante

Spicy Chorizo
Chorizo Piquant



Chorizo Pamplona



Chorizo Pimienta

Pepper Chorizo
Chorizo Poivre



Chorizo Extra Chiffonade



Pepperoni



¡Pide el sello BA en tu embutido!

¡Ask for the AW seal on your cured meats!

Demandez le label BA sur vos charcuteries !

El certificado Animal Welfair garantiza que todos nuestros productos se elaboran siguiendo los más altos estándares de bienestar animal. Nuestros formatos están certificados con el certificado de bienestar animal, asegurando prácticas responsables y éticas en toda la cadena de producción. Al elegir nuestra gama Welfair, estás apoyando un compromiso con el cuidado y respeto hacia los animales, sin comprometer el sabor y la calidad excepcional que esperas.

The animal welfare certificate ensures that all our products are made following the highest animal welfare standards. Our formats are certified with the animal welfare certificate, guaranteeing responsible and ethical practices throughout the production chain. By choosing our Welfair range, you are supporting a commitment to the care and respect for animals, without compromising the taste and exceptional quality you expect.

La certification Animal Welfair garantit que tous nos produits sont fabriqués selon les normes les plus strictes en matière de bien-être animal. Nos formats sont certifiés Animal Welfair, garantissant des pratiques responsables et éthiques tout au long de la chaîne de production. En choisissant notre gamme Welfair, vous soutenez un engagement envers le bien-être et le respect des animaux, sans compromettre le goût et la qualité exceptionnels que vous attendez.

Envase reciclado

Recycled packaging

Emballage recyclé

Nuestra línea de productos curados loncheados presenta un 70% de plástico reciclado en las bandejas y más de un 80% de plástico reciclado en las tapas.

Our line of sliced cured products have trays made with 70% recycled plastic and "tapas" with over 80% recycled plastic.

Notre gamme de produits tranchés et séchés contient 70 % de plastique recyclés dans les barquettes et plus de 80 % de plastique recyclé dans les couvercles.



70%

+80%





JAMÓN SERRANO

Serrano Hâm | *Jambon Serrano*

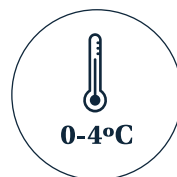
Sumérgete en el exquisito sabor del jamón serrano, un auténtico tesoro de la gastronomía española. Con un proceso de curación tradicional, cada loncha es una invitación a disfrutar de su textura y aroma únicos. ¡Experimenta el verdadero arte que es el jamón serrano!

Indulge in the exquisite flavor of jamón serrano, a true treasure of Spanish cuisine. With a traditional curing process, each slice invites you to enjoy its unique texture and aroma. Experience the true art of jamón serrano!

Plongez dans la saveur exquise du jambon Serrano, véritable trésor de la cuisine espagnole. Grâce à un procédé de maturation traditionnel, chaque tranche est une invitation à savourer sa texture et son arôme uniques. Découvrez l'art du jambon Serrano !

JAMÓN SERRANO: LONCHEADO

Serrano Ham: Sliced | *Jambon Serrano : Tranché*



Descubre los diversos formatos y cortes de nuestro jamón serrano loncheado. Perfecto para cualquier ocasión, su exquisito sabor y versatilidad realzan cualquier plato. ¡Degusta la excelencia de nuestra tradición española en cada loncha!

Discover the various formats and cuts of our sliced jamón serrano. Perfect for any occasion, its exquisite flavor and versatility enhance any dish. Savor the excellence of our Spanish tradition in every slice!

Découvrez les différents formats et coupes de notre jambon Serrano tranché. Parfait en toute occasion, sa saveur exquise et sa polyvalence subliment tous les plats. Savourez l'excellence de notre tradition espagnole à chaque tranche !



Jamón Serrano 100g

Serrano Ham 100g
Jambon Serrano 100g



Jamón Serrano Chiffonade 100g

Serrano Ham Chiffonade 100g
Jambon Serrano Chiffonade 100g



Jamón Serrano Skin 100g

Serrano Ham Skin 100g
Jambon Serrano Skin 100g



Jamón Serrano 250g

Serrano Ham 250g
Jambon Serrano 250g



Jamón Serrano 500g

Serrano Ham 500g
Jambon Serrano 500g



Jamón Serrano Skin 130g

Serrano Ham Skin 130g
Jambon Serrano Skin 130g



Jamón Serrano Chiffonade 250g

Serrano Ham Chiffonade 250g
Jambon Serrano Chiffonade 250g



Jamón Serrano 2 pack 250g

Serrano Ham 2 pack 250g
Jambon Serrano Bi-Pack 2x250g

JAMÓN SERRANO: PIEZA

Serrano Ham: Piece | *Jambon Serrano : Pièce*

Conoce los distintos formatos de nuestro jamón serrano en pieza. Cada opción ofrece un auténtico sabor español, perfecto para cualquier celebración. ¡Elige el que mejor se adapte a ti y disfruta del arte del jamón!

Discover the different formats of our whole serrano ham. Each option offers an authentic Spanish flavor, perfect for any celebration. Choose the one that suits you best and enjoy the art of jamón!

Découvrez les différents formats de notre jambon Serrano. Chaque option offre une authentique saveur espagnole, parfaite pour toutes les occasions. Choisissez celle qui vous convient le mieux et savourez l'art du jambon !



Conservación Fuera Frío

Shelf-Stable

Conservation hors froid



Jamón con Regalo

Serrano Ham Leg With Gift
Jambon Serrano avec cadeau



1/2 Jamón con Regalo

Serrano Half Ham Leg With Gift
1/2 Jambon Serrano avec cadeau



Paleta Serrana

Serrano Shoulder
Epaule Serrano



Jamón Serrano sin pezuña

Serrano Ham w/o hoof
Jambon Serrano sans patte

La maestría del corte a cuchillo

The mastery of knife cutting

La maîtrise de la découpe au couteau

El proceso de cortar jamón serrano a cuchillo requiere de técnica, tiempo y dedicación. Los maestros cortadores de jamón serrano son profesionales especializados en el corte a cuchillo que dominan a la perfección la técnica. Te presentamos los pasos que siguen para que puedas aprender y adentrarte en una tradición centenaria española:

The process of cutting jamón serrano by knife requires technique, time, and dedication. Master ham cutters are professionals specialized in knife slicing who perfectly master the technique. We present the steps they follow so you can learn and delve into a centuries-old Spanish tradition:

La découpe du jambon serrano au couteau exige technique, temps et dévouement. Les maîtres découpeurs de jambon serrano sont des professionnels spécialisés dans la découpe au couteau qui maîtrisent cette technique à la perfection. Nous vous présentons les étapes qu'ils suivent pour vous permettre d'apprendre et de vous immerger dans une tradition espagnole séculaire :





ALL NATURAL



El sello "All Natural" certifica que el producto ha sido elaborado sin el uso de aditivos artificiales o conservantes. Esto significa que el jamón ha sido curado utilizando únicamente métodos tradicionales, asegurando que se mantengan sus propiedades naturales. La certificación "All Natural" busca garantizar a los consumidores que están comprando un producto que es lo más cercano posible a su estado natural, con ingredientes sencillos y procesos de producción auténticos.

The "All Natural" seal certifies that the product has been made without the use of artificial additives or preservatives. This means that the ham has been cured using only traditional methods, ensuring that its natural properties are preserved. The "All Natural" certification aims to assure consumers that they are purchasing a product that is as close as possible to its natural state, with simple ingredients and authentic production processes.

Le label « Tout Naturel » certifie que le produit a été élaboré sans additifs ni conservateurs artificiels. Cela signifie que le jambon a été affiné selon des méthodes traditionnelles, garantissant ainsi le maintien de ses propriétés naturelles. Cette certification vise à garantir aux consommateurs un produit aussi proche que possible de son état naturel, composé d'ingrédients simples et de procédés de fabrication authentiques.



El sello de calidad Consortio Serrano garantiza ciertos requisitos del jamón serrano.

The Consortio Serrano quality seal guarantees certain requirements for jamón serrano.

Le label de qualité Consortio Serrano garantit certaines spécificités du jambon serrano.



El sello EGT certifica que el producto cumple los requisitos de la legislación del jamón serrano.

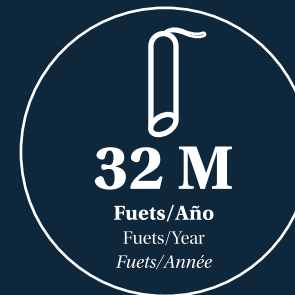
The seal certifies that the product meets the requirements of the legislation for jamón serrano.

Le label EGT (Spécialités Traditionnelles Garanties en espagnol) certifie que le produit répond aux exigences de la législation sur le jambon serrano.

Somos especialistas en la producción y exportación de embutidos y jamones de alta calidad, reflejando la tradición de la gastronomía mediterránea. Nuestras fábricas, equipadas con tecnología avanzada y respetando métodos tradicionales, garantizan productos auténticos y de calidad. Exportamos con éxito a mercados internacionales, como Estados Unidos y China, donde nuestros productos son apreciados por su sabor y autenticidad. Nuestro compromiso con la excelencia nos permite compartir la rica herencia española y la cultura gastronómica mediterránea con el mundo.

We specialize in the production and export of high-quality cured meats and hams, reflecting the tradition of Mediterranean cuisine. Our factories, equipped with advanced technology while respecting traditional methods, ensure authentic and quality products. We successfully export to international markets such as the United States and China, where our products are appreciated for their flavor and authenticity. Our commitment to excellence allows us to share the rich Spanish heritage and Mediterranean culinary culture with the world.

Nous sommes spécialisés dans la production et l'exportation de charcuteries et de jambons de haute qualité, reflet de la tradition culinaire méditerranéenne. Nos usines, équipées de technologies de pointe et respectant les méthodes traditionnelles, garantissent des produits authentiques et de haute qualité. Nous exportons avec succès vers des marchés internationaux comme les États-Unis et la Chine, où nos produits sont appréciés pour leur saveur et leur authenticité. Notre engagement envers l'excellence nous permet de partager le riche patrimoine et la culture culinaire méditerranéenne de l'Espagne avec le monde entier.



Tradición mediterránea

El embutido es mucho más que un alimento en España, es un símbolo cultural y una expresión de la rica tradición culinaria del país. Elaborado y curado cuidadosamente a lo largo de meses, es una joya de la gastronomía española, reconocido por su sabor y aroma característico. Las técnicas artesanas de curación se remontan a épocas antiguas y se han transmitido de generación en generación, convirtiéndose así en una parte integral del patrimonio culinario español. Este alimento tradicional representa la conexión entre el pasado y el presente, siendo testimonio de la historia y la autenticidad que forman el corazón de la cocina española.

Cured meat is much more than just food in Spain; it is a cultural symbol and an expression of the country's rich culinary tradition. Carefully crafted and cured over months, it is a gem of Spanish gastronomy, recognized for its distinctive flavor and aroma. The artisanal curing techniques date back to ancient times and have been passed down from generation to generation, becoming an integral part of Spanish culinary heritage. This traditional food represents the connection between the past and the present, serving as a testament to the history and authenticity that form the heart of Spanish cuisine.

En Espagne, la charcuterie est bien plus qu'un simple aliment ; elle est un symbole culturel et l'expression de la riche tradition culinaire du pays. Soigneusement préparée et affinée pendant des mois, elle est un joyau de la gastronomie espagnole, réputée pour sa saveur et son arôme distinctifs. Les techniques d'affinage artisanales remontent à l'Antiquité et se transmettent de génération en génération, faisant partie intégrante du patrimoine culinaire espagnol. Ce plat traditionnel représente le lien entre le passé et le présent, témoignant de l'histoire et de l'authenticité qui sont au cœur de la cuisine espagnole.



GRUP CAÑIGUERAL
HOLDING



2025