

la Comarca



catálogo de jamón y curados

la
Comarca





Origen
de confianza



Curación
tradicional



100%
trazabilidad



Experiencia
y garantía



Para toda
la familia



Sin
gluten

Grupo Alimentario de Lorca, atendiendo siempre a los requisitos más exigentes de los consumidores, garantiza la más alta calidad en toda la gama de jamones curados, seleccionando minuciosamente la materia prima, siempre de cerdos hembras o castrados procedente de las granjas de sus ganaderos. La curación posterior se realiza en bodegas naturales ubicadas en la Sierra de Los Filabres a más de 1.000 m. de altura con un microclima ideal, donde el punto de maduración óptimo se consigue lentamente, con un bajo contenido en sal, logrando una jugosidad y bouquet dignos de los paladares más exquisitos.

Grupo Alimentario de Lorca, always attending the most demanding requirements of their customers, guarantees the highest quality standards in all their range of cured hams, selecting carefully their raw meat, whose origin is always female or castrated pigs from the farms of their stockbreeders. Subsequent maturation takes place in traditional curing and ripening houses located more than 1000 meters high in Los Filabres Mountains, in an ideal microclimate, where the meat gets its perfect maturation slowly, having a low salt concentration and achieving a succulence and bouquet worthy of the most refined tastes.

la
Comarca
CHATO MURCIANO



la
Comarca
CURADOS

SIERRA
alMenara



CARACTERÍSTICAS DE TODOS
NUESTROS JAMONES Y PALETAS :

- Cerdo hembra o castrado.
- Curación natural.
- Bajo contenido en sal.



la
Comarca
CHATO MURCIANO

**JAMÓN CURADO
CHATO MURCIANO**

ref.: 71220

Corte en V





la
Comarca
CURADOS

JAMÓN GRAN RESERVA
LA COMARCA

ref.: 71212
Corte en V

la
Comarca
CURADOS

LOMO EMBUCHADO EXTRA
LA COMARCA

PIEZA ENTERA ref.: 71500
MEDIA PIEZA ref.: 71501



la
Comarca
CURADOS

JAMÓN RESERVA
LA COMARCA

ref.: 71211 (por kg)

ref.: 71214 (por pz)

Corte en V



la
Comarca
CURADOS

JAMÓN DESHUESADO
LA COMARCA

ref.: 71203

Corte en V





SIERRA
almenara

PALETA BODEGA
SIERRA ALMENARA

ref.: 71219 (por kg)

ref.: 71221 (por pz)

Corte en V



SIERRA
almenara

JAMÓN BODEGA
SIERRA ALMENARA

ref.: 71208 (por kg)

ref.: 71213 (por pz)

Con piel

SIERRA
almenara

JAMÓN DESHUESADO
SIERRA ALMENARA

ref.: 71229

Corte en V





Origen
de confianza



Curación
tradicional



100%
trazabilidad



Experiencia
y garantía



Para toda
la familia



Sin
gluten

Grupo Alimentario de Lorca, atendiendo siempre a los requisitos más exigentes de los consumidores, garantiza la más alta calidad en toda la gama de jamones curados, seleccionando minuciosamente la materia prima, siempre de cerdos hembras o castrados procedente de las granjas de sus ganaderos. La curación posterior se realiza en bodegas naturales ubicadas en la Sierra de Los Filabres a más de 1.000 m. de altura con un microclima ideal, donde el punto de maduración óptimo se consigue lentamente, con un bajo contenido en sal, logrando una jugosidad y bouquet dignos de los paladares más exquisitos.

Grupo Alimentario de Lorca, always attending the most demanding requirements of their customers, guarantees the highest quality standards in all their range of cured hams, selecting carefully their raw meat, whose origin is always female or castrated pigs from the farms of their stockbreeders. Subsequent maturation takes place in traditional curing and ripening houses located more than 1000 meters high in Los Filabres Mountains, in an ideal microclimate, where the meat gets its perfect maturation slowly, having a low salt concentration and achieving a succulence and bouquet worthy of the most refined tastes.

la
Comarca
CHATO MURCIANO



la
Comarca
CURADOS

SIERRA
almenara