



Tradición Charcutera hecha Arte.
Desde 1958.

- **Calidad**
- **Ibéricos**
- **Ahumados**
- **Cocidos**
- **Pechugas**
- **Jumigo Selección**

Sabores de antaño. Calidad Artesana.

Una empresa artesana charcutera con productos de alta calidad se define por su filosofía de conservar el «Sabor de lo tradicional» en la elaboración de todos sus productos, basándose en el respeto a la tradición, el trabajo y el buen hacer. Garantizando, en definitiva, una extraordinaria calidad en toda su gama.

Sólo de esta forma, **Jumigo** consigue que sus elaborados cárnicos sean especialmente apreciados y distinguidos en el mercado por su excelente aroma e inmejorable sabor.

En nuestras elaboraciones conjugamos los métodos tradicionales con las nuevas tecnologías, originando así una artesanía charcutera moderna y vanguardista.

La **excelente calidad** de todos nuestros productos se fundamenta en una **exigente selección de la materia prima**, que dará lugar a unos productos altamente naturales... con los sabores de antaño.

SIN GLUTEN

Todos nuestros productos ibéricos y los productos cocidos en general son aptos para las personas celiacas.

En **Jumigo** siempre hemos centrado nuestra producción en el desarrollo de variedades con el sabor de siempre que puedan ser disfrutadas por todos.

SIN LACTOSA

Una gran parte de la población española es intolerante a la lactosa, incluso en mayor número que los celíacos (intolerantes al gluten).

Jumigo prepara sus asados y cocidos sin lactosa para facilitar unas digestiones más fáciles y ligeras.

MENOS SAL

Jumigo trata de equilibrar en todos sus productos la proporción de sal para que los sabores de sus asados y cocidos transmitan autenticidad.

En casos muy específicos los niveles de sal son reducidos en mayor medida.



Tradición Charcutera hecha Arte. Desde 1958.



● Calidad



● Ibéricos



● Ahumados



● Cocidos



● Pechugas



● Jumigo Selección



Jamón Ibérico
Asado Ahumado Deshuesado

MATERIA PRIMA	Jamón Ibérico
CALIDAD	Extra Ibérico
FORMATO	Entero natural
PRESENTACIÓN	Envasado al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	7,5 Kg - 8,5 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



Paleta Ibérica
Asada Ahumada Deshuesada

MATERIA PRIMA	Paleta Ibérica
CALIDAD	Extra Ibérica
FORMATO	Entera natural Deshuesada
PRESENTACIÓN	Envasado al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	5,5 Kg - 6,5 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



Tradición Charcutera hecha Arte. Desde 1958.

IBÉRICOS

De las piezas nobles del cerdo Ibérico, utilizando unas salmueras con especias aromáticas, las cuales le confieren ese sabor suave y exquisito al paladar, con un proceso de larga maduración, de textura untuosa y sonrosada con una grasa infiltrada propia de un excelente jamón o paleta de ibérico. El producto se va asando al horno muy lentamente y al mismo tiempo se ahuma con virutas seleccionadas de madera de haya, le otorgan un sabor inconfundible y de excelente paladar con un alto valor nutritivo.



Jamón Ibérico fresco seleccionado, pieza noble de alargada firmeza, con una textura untuosa y sonrosada. Se elabora en un proceso de larga maduración, con especias aromáticas y salmueras suaves. Es Cocido en horno al vapor lentamente, confiriendo su carne y grasa infiltrada una textura suave y de excelente bouquet, realizando las cualidades sensoriales de un auténtico jamón cocido ibérico.

Jamón Ibérico
Cocido Natural

MATERIA PRIMA	Jamón Ibérico
CALIDAD	Extra Ibérico
FORMATO	Mandolina
PRESENTACIÓN	Envasado al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	6,5 Kg - 7 Kg
ENVASADO	Bolsa aluminio



Jamón Ibérico
Asado Ahumado

CALIDAD	Extra Ibérico
MATERIA PRIMA	Jamón Ibérico
FORMATO	Entero natural
PRESENTACIÓN	Envasado al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	10 Kg - 11 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



Jamón Ibérico fresco seleccionado, pieza noble de alargada firmeza con una textura untuosa y sonrosada, con una grasa infiltrada propia de un excelente jamón Ibérico. En su proceso de elaboración se utilizan unas salmueras suaves y nobles con especias aromáticas, las cuales le confieren ese suave sabor y exquisito paladar. Donde la salazón, maduración y asado se encuentran perfectamente integrados en nuestro lento proceso de elaboración; el ahumado suave con virutas de madera de haya, le proporcionan un bouquet inconfundible que satisface los paladares más exigentes.



- Calidad ∞
- Ibéricos ∞
- Ahumados ∞
- Cocidos ∞
- Pechugas ∞
- Jumigo Selección ∞

Piezas de jamón cuidadosamente seleccionadas, sometidas a un proceso de salmuerización muy suave y un lento asado / ahumado en horno con virutas de maderas seleccionadas, que le confieren un suave e intenso sabor a jamón.

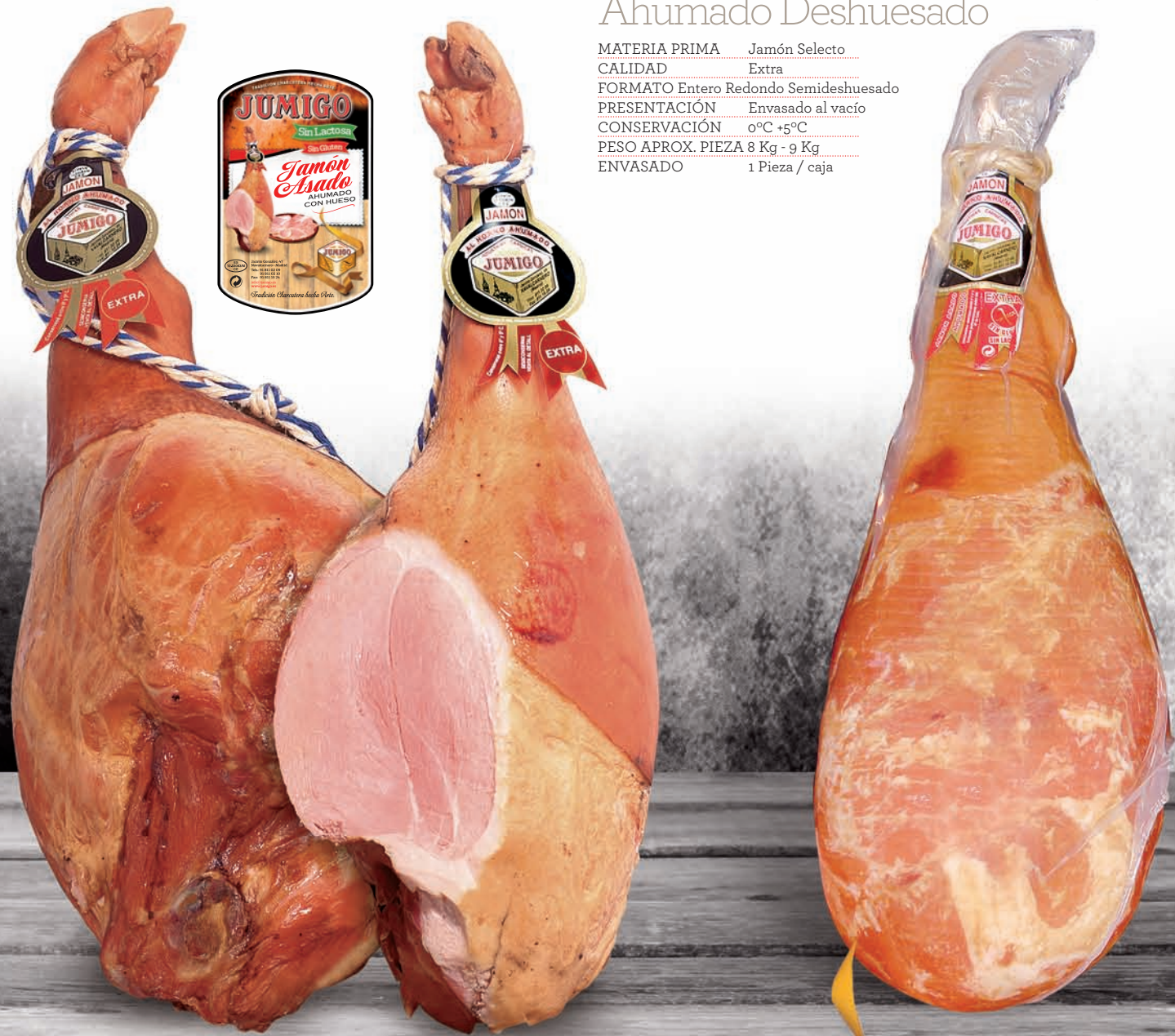
Jamón Asado
Ahumado c/hueso

CALIDAD	Extra
FORMATO	Entero natural
PRESENTACIÓN	Envasado al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	9,5 Kg - 10,5 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja

Jamones frescos selectos, escogidos, deshuesados y desnervados minuciosamente, manteniendo así la estructura noble del jamón con todas sus piezas. Asado y ahumado en horno con virutas de madera. Muy adecuado para un corte tradicional bien a cuchillo o maquina cortadora.

Jamón Asado
Ahumado Deshuesado

MATERIA PRIMA	Jamón Selecto
CALIDAD	Extra
FORMATO	Entero Redondo Semideshuesado
PRESENTACIÓN	Envasado al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	8 Kg - 9 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



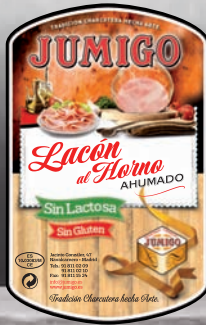
Tradición Charcutera hecha Arte. Desde 1958.

AHUMADOS



Paleta Asada
Ahumada c/hueso

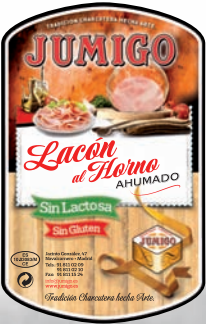
MATERIA PRIMA	Paleta Selecta
CALIDAD	Extra
FORMATO	Entera natural
PRESENTACIÓN	Envasado al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	5 Kg - 6 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



De la exquisita pata delantera, se elabora un producto muy nutritivo, que en su proceso de elaboración (salmuerización, asado y ahumado) sigue unas pautas muy tradicionales que le confieren un sabor exquisito.

Lacón Asado
Ahumado deshuesado

MATERIA PRIMA:	Paleta de cerdo.
CALIDAD :	Selecta.
FORMATO:	Entera deshuesada.
PRESENTACIÓN:	Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	5 Kg- 6 Kg.
ENVASADO :	2 Piezas/caja



Pieza de paleta de cerdo seleccionada, escogida y desgrasada rigurosamente, que la confiere como un producto de imagen limpia apetecible, facilitando un corte tanto a máquina como a cuchillo, mejorando su rendimiento.

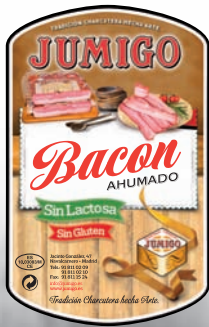


- Calidad
- Ibéricos
- Ahumados
- Cocidos
- Pechugas
- Jumigo Selección

Producto muy apreciado para barbacoas, por su jugosidad y bouquet. Elaborado con pancetas magras seleccionadas, con un proceso de elaboración muy esmerado de salazón y posterior asado ahumado al natural.

Bacon
Ahumado al Natural

MATERIA PRIMA	Panceta
CALIDAD	Magra
FORMATO	Rectangular
PRESENTACIÓN	Envasado al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	2,83 Kg - 3,20 Kg
ENVASADO	4 Piezas / caja



Lomo
Al horno ahumado

MATERIA PRIMA:	Cinta de lomo.
CALIDAD :	Especial.
FORMATO:	Centro de lomo cerdo.
PRESENTACIÓN:	Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	3 Kg.- 4 Kg.
ENVASADO :	2 Piezas/caja

Chuleta
Al horno ahumada

MATERIA PRIMA:	Centro de chuletero
CALIDAD :	Especial.
FORMATO:	Centro de lomo cerdo.
PRESENTACIÓN:	Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	6 Kg.-7 Kg.
ENVASADO :	1 Pieza/caja

Pieza noble del cerdo, sazonado y tratado con salmueras nobles y aromáticas, asado y ahumado lentamente en horno, confiriéndole un toque natural muy suave ahumado.



Jamón de cerdo fresco escogido de cerdos más grasos y hechos. Elaborados con un exclusivo proceso artesanal, salmuerizado en hierbas aromáticas y especias naturales, desarrolla los valores naturales de una carne firme y de color rosada, textura fibrosa, con excelentes valores y cualidades sensoriales. Cocido lentamente en horno al vapor y envasado en bolsa de aluminio, preservando y manteniendo las propiedades organolépticas de un jamón saludable y natural, con exquisito bouquet.

Jamón Cocido
Selección Natural Sin Fosfatos

MATERIA PRIMA	Jamón Selecto
CALIDAD	Extra
FORMATO	Mandolina
PRESENTACIÓN	Al vacío. Bolsa Aluminio
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	6,5 Kg - 7,5 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



Tradición Charcutera hecha Arte. Desde 1958.

COCIDOS

Jamones seleccionados deshuesados y desgrasados, tratados en una salmuera dulce de larga maduración. Cocidos lentamente al vapor proporcionando una jugosidad y textura insuperables; de agradable y suave bouquet. Productos muy completos y con un alto valor nutritivo.



- **Calidad**
- **Ibéricos**
- **Ahumados**
- **Cocidos**
- **Pechugas**
- **Jumigo Selección**



Paleta de cerdo seleccionada en corte «V» con su piel, cocida en caldera en sus propios jugos con hierbas y/o especias aromáticas, que le proporcionan al lacón un sabor y bouquet inconfundible al auténtico lacón cocido artesano.

Lacón Cocido
c/hueso

MATERIA PRIMA:	Paleta de cerdo.
CALIDAD :	Selecta.
FORMATO:	Entero natural
PRESENTACIÓN:	Vacio
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	5,5Kg- 6,50 Kg
ENVASADO :	1 Pieza/caja



Jamón Cocido Dulce
«Bombón» Caramelo

MATERIA PRIMA	Jamón Selecto
CALIDAD	Extra
FORMATO	Bombón
PRESt.	Cobertura de caramelo al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	5 Kg - 6 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja

Jamones seleccionados deshuesados y desgrasados, tratados en una salmuera dulce de larga maduración, con hierbas y especias aromáticas. Cocidos lentamente al vapor proporcionando una jugosidad y textura insuperable, de agradable y suave bouquet, bañado en una gelatina caramelizada dulce y comestible, que le confiere un aspecto atractivo bombón de jamón. Su consumo proporciona una alimentación sana y de gran valor nutritivo.



Lacón Cocido
deshuesado

MATERIA PRIMA:	Paleta de cerdo.
CALIDAD :	Selecta.
FORMATO:	Entera semideshuesada
PRESENTACIÓN:	Vacio
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	5Kg- 6 Kg.
ENVASADO :	2 Piezas/caja

Paleta de cerdo deshuesada con su piel, desnervada y desgrasada, tratada en una salmuera suave y dulce con especias aromáticas, transmitiendo a la carne una jugosidad y textura especial, de agradable y suave bouquet. Cocida en su jugo al vapor.



Jamón Cocido
Extra «Artesano»

MATERIA PRIMA	Jamón Selecto
CALIDAD	Extra
FORMATO	Guitarra - Mandolina
PRESt.	Cobertura de gelatina al vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	6,5 Kg - 7 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja

Jamones seleccionados deshuesados y desgrasados, tratados en una salmuera dulce con hierbas aromáticas, con larga maduración. Cocido en horno al vapor lentamente, transmitiéndole al jamón una jugosidad y textura insuperable, de agradable y suave bouquet. Su consumo proporciona una alimentación sana y de gran valor nutritivo.



- Calidad
- Ibéricos
- Ahumados
- Cocidos
- Pechugas
- Jumigo Selección

Pechuga de pavo entera asada natural braseada, con su piel natural, (Butterfly) en corte mariposa y/o bien seccionada al centro en dos mitades. La pechuga contiene vitamina B3, con un alto contenido en proteínas, 99% libre de grasas, recomendado en las etapas de infancia, adolescencia, etc., ideal para una alimentación sana. Aportando una dieta equilibrada y de alto valor nutritivo, de suave aroma y agradable bouquet.



Pechuga de Pavo Natural braseada

MATERIA PRIMA: Pechuga entera o medias piezas
CALIDAD: Superior.
FORMATO: Entera con piel Butterfly.
PRESENTACIÓN: Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN: 0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA: 3,0 - 4,0 Kg.
ENVASADO: 1 Pieza/caja / 2 medias piezas



Tradición Charcutera hecha Arte. Desde 1958.

PECHUGAS



Pechuga de Pavo Al horno

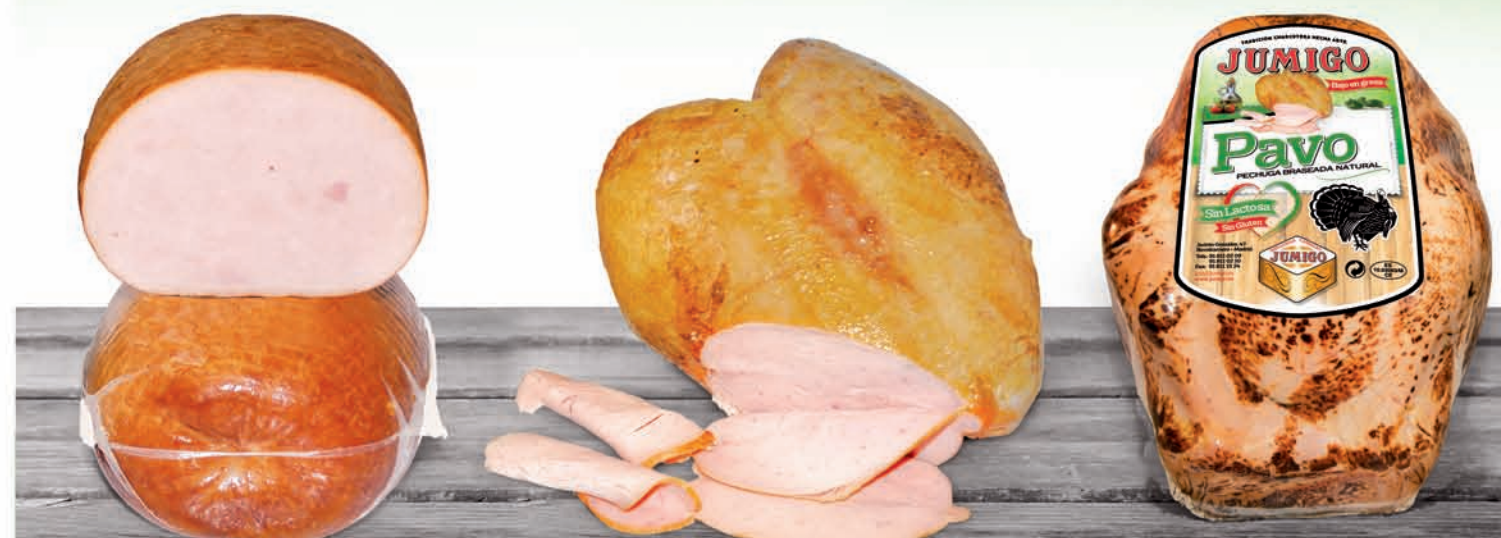
MATERIA PRIMA: Pechuga de pavo.
CALIDAD: Especial.
FORMATO: Ovalado /Mariposa.
PRESENTACIÓN: Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN: 0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA: 3 kg. -3,50 Kg.
ENVASADO: 2 Pieza/caja

Pechuga de Pavo Asada Natural

MATERIA PRIMA: Pechuga de pavo entera c/piel
CALIDAD: Superior.
FORMATO: Entera c/piel «Butterfly».
PRESENTACIÓN: Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN: 0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA: 3,0 kg. - 4,0 Kg.
ENVASADO: 1 Pieza/caja

Pechuga de Pavo Braseada Natural

MATERIA PRIMA: Pechuga de pavo entera c/piel
CALIDAD: Superior.
FORMATO: Moldeado de Pavo.
PRESENTACIÓN: Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN: 0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA: 4,30 Kg.
ENVASADO: 1 Pieza/caja



Pechugas de pollo asadas al horno, con un suave sabor asado, libre de grasas, de alto contenido nutritivo y aportando una dieta equilibrada. Se consigue un producto horneado jugoso y apetecible, de suave textura y excelente sabor, óptimo para todos los segmentos de la población -niños, jóvenes y mayores-.

Pechuga de Pollo Asada

MATERIA PRIMA: Pechugas de pollo.
CALIDAD: Especial.
FORMATO: Ovalado /Mariposa.
PRESENTACIÓN: Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN: 0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA: 3 kg. -3,50 Kg.
ENVASADO: 2 Pieza/caja



● Calidad



● Ibéricos



● Ahumados



● Cocidos



● Pechugas



● Jumigo Selección



Jamón Cocido
braseado

MATERIA PRIMA	Jamón Selecto
CALIDAD	Extra
FORMATO	Guitarra oAndorrano
PRESENTACIÓN	Reenvasado vacío y/o cobertura gelatina
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	6,5 Kg - 7,0 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



Jamón Cocido
Extra

MATERIA PRIMA	Jamón Selecto
CALIDAD	Extra
FORMATO	Guitarra - Mandolina
PRESENTACIÓN	Bolsa directa
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	6 Kg - 7 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



Jamón Cocido
en su jugo

MATERIA PRIMA	Jamón Selecto
CALIDAD	Extra
FORMATO	Andorrano
PRESENTACIÓN	Bolsa Directa
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	7 Kg - 7,5 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



Jamón Cocido
Extra s/codillo

MATERIA PRIMA	Jamón Selecto
CALIDAD	Extra
FORMATO	Guitarra s/codillo
PRESENTACIÓN	Bolsa Directa
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA	6 Kg - 6,5 Kg
ENVASADO	1 Pieza / caja



Paleta Cocida
Extra s/codillo

MATERIA PRIMA:	Paleta de cerdo.
CALIDAD :	Extra
FORMATO:	Guitarra sin codillo
PRESENTACIÓN:	Bolsa directa
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	6 Kg- 7 Kg.
ENVASADO :	1 Pieza/caja



Paleta Cocida
Extra sándwich

MATERIA PRIMA:	Paleta de cerdo.
CALIDAD :	Extra.
FORMATO:	11 x 11
PRESENTACIÓN:	Bolsa directa.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	3,60Kg.
ENVASADO :	2 Piezas/caja



York
Sándwich

MATERIA PRIMA:	Paleta de cerdo.
CALIDAD :	Especial.
FORMATO:	11 x 11
PRESENTACIÓN:	Bolsa directa.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	3,60Kg.
ENVASADO :	2 Piezas/caja



Lacón Cocido
deshuesado c/codillo

MATERIA PRIMA:	Paleta de cerdo.
CALIDAD :	Selecta.
FORMATO:	Entera semideshuesada
PRESENTACIÓN:	Vacío
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	5,5 Kg- 6,5 Kg.
ENVASADO :	1 Pieza/caja



Lacón Cocido
Sándwich

MATERIA PRIMA:	Paleta de cerdo.
CALIDAD :	Selecta.
FORMATO:	11 x 11
PRESENTACIÓN:	Bolsa directa.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	3,60Kg.
ENVASADO :	2 Piezas/caja



Paleta Asada
Deshuesada c/codillo

MATERIA PRIMA:	Paleta de cerdo.
CALIDAD :	Selecta.
FORMATO:	Entera semi-deshuesada
PRESENTACIÓN:	Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	5,50 Kg- 6,50 Kg.
ENVASADO :	1 Pieza/caja



Pechuga de Pavo
Sandwich

MATERIA PRIMA:	Carne de pavo.
CALIDAD :	Especial.
FORMATO:	11x11.
PRESENTACIÓN:	Bolsa directa.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	3,60 Kg.
ENVASADO :	2 Pieza/caja



Pechuga de Pavo
Asada natural

MATERIA PRIMA:	Pechuga entera o medias piezas
CALIDAD :	Superior.
FORMATO:	Entera con piel Butterfly.
PRESENTACIÓN:	Envasado al vacío.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	5 kg. - 5,50 Kg. / 2,5 Kg. - 2,75 Kg.
ENVASADO :	1 Pieza/caja / 2 medias piezas



Pechuga de Pavo/ Pollo

MATERIA PRIMA:	Pechuga de pavo.
CALIDAD :	Especial.
FORMATO:	Moldeado Pavo.
PRESENTACIÓN:	Cocción directa.
CONSERVACIÓN	0°C +5°C
PESO APROX. PIEZA:	4,300 Kg/30-35 Kg
ENVASADO :	1 Pieza/caja



SIN
GLUTEN

SIN
LACTOSA

SIN
ALERGENOS

Tradición Charcutera hecha Arte. Desde 1958.



- Calidad
- Ibéricos
- Ahumados
- Cocidos
- Pechugas
- Jumigo Selección

Tradición Charcutera hecha Arte.



JUMIGO®

Jacinto González, 47 • Navacarnero • Madrid

Tels.: 91 811 02 09

91 811 02 10

Fax: 91 811 15 24

info@jumigo.es



www.jumigo.es



● **Calidad**



● **Ibéricos**



● **Ahumados**



● **Cocidos**



● **Pechugas**



● **Jumigo Selección**

