

Jamones Ibéricos

Siguiendo la tradición chacinera de nuestra comarca y los principios de calidad que atesoramos en nuestra empresa tras más de cien años de experiencia, podemos ofrecer una gama de jamones y paletas en todas sus variedades con un nivel altísimo de calidad.

JAMONES

- Jamón Ibérico de Cebo Deshuesado
- Jamón Ibérico de Bellota Deshuesado
- Jamón Ibérico de Bellota
- Jamón Ibérico de Cebo
- Jamón Ibérico de Cebo Cortado a mano
- Jamón Ibérico de Bellota Cortado a mano



● Piezas enteras

Paletas Ibéricas

La paleta ibérica, extremidad delantera del cerdo, reúne en un formato menor el mismo carácter y calidad de nuestros jamones concentrando si cabe sus principales valores, intensificando su sabor y aroma. Por su menor tamaño, su proceso de curación y maduración es ligeramente inferior al del jamón ibérico, lo que también contribuye a hacer de sus propiedades organolépticas

PALETAS

- Paleta Ibérica de Cebo Deshuesada
- Paleta Ibérica de Bellota Deshuesada
- Paleta Ibérica de Bellota
- Paleta Ibérica de Cebo



● Piezas Lomo



● Piezas Deshuesadas



Embutidos Ibéricos

Si algo caracteriza a nuestros embutidos ibéricos es la naturalidad de todos los elementos que forman su adobo y la inclusión en la mezcla de carnes de algunas de las piezas de carne más nobles en el cerdo ibérico: la pluma, la bola, la cruceta, ... Cortes selectos que en otras empresas se distribuyen para la restauración de calidad, pero que en EL COTO RAMOS pasan directamente a protagonizar el corte y la textura de nuestros embutidos ibéricos.

EMBUTIDOS

- Lomo Ibérico de Bellota Campaña
- Lomo Ibérico de Cebo
- Lomito Ibérico de Bellota
- Chorizo Ibérico de Bellota
- Chorizo Ibérico Extra
- Salchichón Ibérico de Bellota
- Salchichón Ibérico Extra
- Morcón Ibérico de Bellota
- Longaniza Ibérica Extra

● Piezas Chorizo y Salchichón



● Loncheado Cortado a mano

