

ALJOMAR

El trabajo de una familia

BIENVENIDO
A LA CUNA
DEL SABOR



Martín Perasategui.

(12 estrellas Michelin) embajador de la marca

DETRÁS DE UN GRAN JAMÓN HAY UNA GRAN HISTORIA.

UNA HISTORIA CON PASADO,
PRESENTE Y FUTURO,

Una familia que apuesta por la calidad y el medio ambiente.
Comprometidos con el bienestar animal y las personas.

BEHIND EVERY GREAT HAM IS A GREAT STORY.

A STORY WITH A PAST,
A PRESENT AND A FUTURE,

A family committed to quality and to supporting the
environment. committed to the well-being of animals and humans.



HISTORIA

1969

La Salmantina

Con el nombre de 'La Salmantina' Alfonso Sánchez y su mujer Carmen abren su primera tienda de ibéricos en el barrio de Triana. Hoy este emblemático comercio, origen de Aljomar sigue abierto.

Alfonso Sanchez and his wife Carmen opened their first store of Iberico products in the Triana district of Seville, under the name 'La Salmantina'. This emblematic business, the seed of the Aljomar company, is still open today.



1992

Alfonso y Carmen

El sueño de Alfonso y Carmen se hace realidad con la construcción de su propia fábrica en Guijuelo (Salamanca). Aquí nace Aljomar.



The shared dream of Alfonso and Carmen became a reality with the construction of their own manufacturing plant... Here is where Aljomar was born.

1997

Vera Vieja

Se incorpora al negocio familiar la explotación agropecuaria Vera Vieja, en Retamal de Llerena (Badajoz), una finca que dispone de una amplia y rica dehesa que proporciona a sus cerdos ibéricos una bellota, hierbas y pastos naturales de gran calidad.

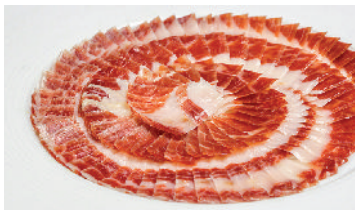


The Vera Vieja farm becomes part of the family business. Located in Retamal de Llerena (Badajoz), the farmland stretches over a vast and rich pasture which provides the highest quality acorns, grass and excellent grazing fields for its Iberico pigs.

2001

La industria del ibérico

Incorporación a IBERAICE, la asociación que aglutina la industria del ibérico.



The Iberico industry

The company joins IBERAICE, the leading association of the Spanish meat industry, which brings together the Iberico industry.

2008

64.000 m²

Se cierra el ciclo controlado de producción con la participación en el Matadero Frigorífico de Fuentes El Navazo, del que Aljomar es socio. Se inaugura el complejo cárnico más moderno y puntero de Europa con 64.000 m² y homologado para exportar a los principales mercados del mundo.

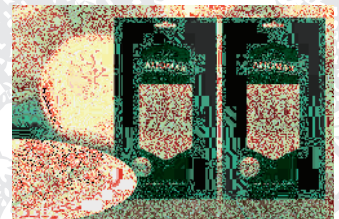


The controlled production cycle comes full circle with the El Navazo slaughterhouse, of which Aljomar is the primary business partner. The most modern and state-of-the-art meat processing facility in Europe opens for business, with a surface area of 64,000 m² and certified to export to the major markets in the world.

2010

Jamones y Paletas sin Lactosa

Los productos de Aljomar, libres de lactosa. Integración en Adilac.



Lactose-free hams and pork shoulders

Aljomar joins Adilac (the Spanish Association for Lactose-Intolerance)

2011 Consolidación Internacional

Aljomar consolida su mercado nacional y tiene presencia en más de 30 países.



International consolidation

Aljomar consolidates its national market and boasts a presence in more than 30 countries.

2012 Nueva imagen

Nueva imagen, packaging y productos para adecuarse a las demandas del mercado. Nace Tributo Don Alfonso, el premium de Aljomar. Un homenaje al fundador de la marca.



New image

New image, packaging and products to adapt to market demands. The Don Alfonso line is introduced as the premium line of Aljomar products, paying homage to the founder of the Aljomar brand.

2015 Ampliación de la explotación

Ampliación de la explotación ganadera con nuevas fincas con más de 3.200 madres puras. Planta propia de nutrición animal. Aljomar se coloca entre los 10 productores de ibéricos más importantes de España.



Expanding livestock holdings

Expansion of the livestock holdings with new farms and more than 3.200 purebred sows. Aljomar builds its own natural grain feed factory and positions itself among the top 10 most important producers of Iberico products in Spain.

2017 Producto Solidario

Refuerzo del plan de Responsabilidad social corporativa de la empresa, con la creación del 'Producto Solidario' para colaborar con las causas sociales de su entorno.

Socially Responsible Product

The company's Corporate Social Responsibility plan is strengthened with the creation of 'Solidarity Products' to collaborate with local social issues.



2018 25 aniversario

Aljomar celebra su 25 aniversario, con el chef Martín Berasategui (12 estrellas michelin) como embajador de la marca.



25th Anniversary

Aljomar celebrates its 25 anniversary with Chef Martin Berasategui (12 Michelin stars) taking on the role of brand ambassador.



2020 Sostenibilidad

Avanzamos en nuestro compromiso con la sostenibilidad, reduciendo la huella de carbono y desarrollando una nueva línea natural y una producción ecológica.



Sustainability

We are moving forward in our commitment to sustainability, reducing the carbon footprint and migration a new natural line and organic production.



PRESENTACIÓN

Presentation



Chef

Martín Berasategui

Embajador de Aljomar

Cuando me cuentan la historia de la familia ALJOMAR y cómo su fundador, Alfonso Sánchez Bernal, junto a su mujer Carmen llegan a Sevilla con apenas 20 años para abrir su primer negocio y ves ahora hasta dónde ha llegado su obra; no puedo sentir más empatía y admiración.

No nos engañemos. Todo lo que han conseguido, no se levanta sólo. Es fruto de muchísima energía, mucho garrote y pasión por su trabajo. Gracias a eso podemos ver hoy el resultado de una familia sensata, leal e incondicional, con un profundo respeto por la naturaleza y sus raíces; y una clara vocación: colocar el mejor producto del mundo en las mejores casas, entre ellas; la mía, en Lasarte (Guipuzcoa).

He visitado varias veces la empresa, desde que abrió sus puertas en 1992 en Guijuelo (Salamanca), y hay algo que me llama la atención: todos sus trabajadores están siempre con una sonrisa en la cara. Se nota que todos ellos se sienten importantes, y solo así se puede entender que sea empresa líder

en su sector y que comercialicen sus productos en más de 30 países de Europa, América, Asia y África. Otro gran ejemplo de marca España.

Es una familia envidiable, un ejemplo a seguir por todos los profesionales, por lo que es un orgullo para mí unirme a ellos y poder crear tantas sonrisas en nuestros clientes. Hace algunos años me uní a esta gran familia para hacer un trabajo conjunto con el que vamos a intentar que todo el mundo se quede alucinado.

Te invito a conocer a través de este catálogo todo el abanico de productos derivados del cerdo ibérico. Hechos con mucho mimo, ternura y sabor que hoy podemos encontrar en los mejores rincones del mundo.

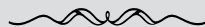
ALJOMAR es ayer, hoy y mañana. Los clientes no solo los quieren por lo que han sido capaces de hacer hasta hoy, sino por lo que vamos a ser capaces de hacer a partir de ahora. Porque lo mejor está por llegar.

Martín Berasategui .

12 estrellas Michelin



Es una familia envidiable, un ejemplo a seguir por todos los profesionales, por lo que es un orgullo para mí unirme a ellos y poder crear tantas sonrisas en nuestros clientes.



It's the family everybody longs for, an example for all professionals to follow. That's why I'm so proud to join them and create so many smiles for our clients.



Aljomar Brand Ambassador

When I hear the story of the Aljomar family and how the founder, Alfonso Sanchez Bernal, arrived in Seville with his wife Carmen at the tender age of 20 to open their first business, and then see today just how far they've come... I can't help but feel empathy and admiration.

Let's not kid ourselves. What they have achieved doesn't just happen. It's the fruit of a lot of energy, a fighting spirit, and a passion for their work. Thanks to all of that, today we can see the result of a sensible, loyal and dedicated family with a profound respect for nature and their roots, and what is clearly their vocation: to place the best product in the world in the best homes, including my own, in Lasarte (Guipuzcoa).

I have visited the company several times since they opened their doors in 1992 in Guijuelo (Salamanca) and what has struck me most is that the people who work there always have a smile on their face. You can tell that they all feel important. And only then can you understand why they are a leading company in their sector, marketing their products in more than 25 countries in Europe, North and South America, Asia and Africa. Another great example of a Spanish brand.

It's the family everybody longs for, an example for all professionals to follow. That's why I'm so proud to join them and create so many smiles for our clients. I am joining this great family in their endeavors, hoping you will be amazed by what we can accomplish together.

Within the pages of this catalog you will discover a wide range of products based on the Iberico breed. They are made with utmost care, featuring the tenderness and taste you will find in the most refined eateries of the world.

ALJOMAR is yesterday, today and tomorrow. Their clients love them not only for what they have been able to achieve until now, on their 25th anniversary, but also for what they will be capable of achieving from here on out. Because the best is yet to come.



EL CICLO

la calidad que nos avala



01

EL CERDO IBÉRICO »
IBERIAN PIGS



Selección personal. Cuidados únicos

CERDO IBÉRICOS El cerdo ibérico, el inicio del ciclo. El esfuerzo de la familia Aljomar por crear un producto de calidad, obliga a cuidar minuciosamente cada detalle del ciclo productivo, que arranca con la cuidada selección del animal para su crianza.

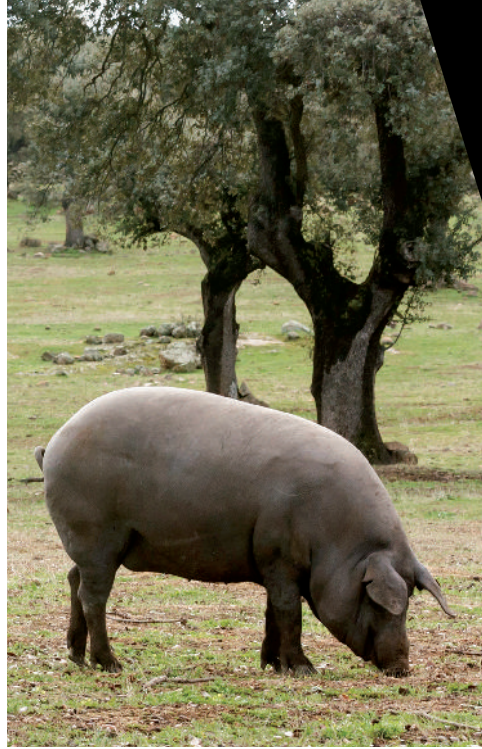
Personal selection. Special care

Iberian PIGS The Iberian pig is the first phase of the cycle. The effort the Aljomar family has made to create a quality product requires attention to the most minimal detail of the production cycle, beginning with the selection of each animal that is bred.

25 kilos de bellota kilos of acorn

Proporcionan anualmente cada encina. El cerdo, por su parte, en el período cercano a los 60/90 días que dedica a alimentarse en exclusiva de la montanera, necesita a diario de 6 a 10 kilos del preciado fruto, que combina con otros 3 kilos de hierba. Todo un festín que sólo la naturaleza puede aportar.

The amount of acorns produced annually by an oak tree. During the 60-90 day period of montanera free-range acorn foraging, the Iberico pig requires a daily amount of 6-10 kilos of this cherished nut. A wonderful feast provided by nature.



THE CYCLE

Guaranteed quality

100%

Alimentación Natural

La crianza en libertad y su pureza confieren el extraordinario sabor de los productos de Aljomar. A los que, como no, se suma la experimentada mano del hombre, durante el proceso de fabricación.

100% Natural Feed

The free-range breeding and genetic purity give the Aljomar products their extraordinary flavor. Not to mention the contribution of our experienced hand in the manufacturing process.

02

EXPLOTACIÓN »
FARM VERA VIEJA

El origen del sabor

FINCA LAS CUMBRES. 3.500 madres ibéricas. Cerdo en extensivo (certificado). Central selectivo de alimentación y genética. Planta de nutrición animal (Finca en Retamal de la Llerena. Badajoz).

The origin of flavour

LAS CUMBRES ESTATE 3,500 Iberian sows. Certified pork. Central facility for selected feeding and breeding natural grain feed factory. (Estate located in Retamal de Llerena, Badajoz)



03

MATADERO »
EL NAVAZO
SLAUGHTER
HOUSE



Tecnología al servicio de la tradición

Aljomar es socio del Matadero Frigorífico de Fuentes El Navazo', el más moderno del sector. Esto refuerza su modelo de negocio basado en el ciclo controlado de producción ganadero, sacrificio, despiece y fabricación.

Technology serving tradition

Aljomar is the primary business partner of the state of the art El Navazo slaughterhouse. Its business model is reinforced by the controlled cycle for the production, slaughter, quartering and manufacture of livestock.



64.000

metros cuadrados

Es la extensión de este complejo cárnico que es uno de los más modernos y punteros de Europa y está homologado para exportar a los principales mercados del mundo.

64.000 m²

The surface area of this meat processing facility, one of the most modern and state-of-the-art in Europe, certified to export to all the major markets in the world.



THE CYCLE

Guaranteed quality

Más de

50.000

cerdos anuales

More than

50.000 pigs annually

18.000

metros cuadrados

square metres

PRODUCTOS DEL CERDO IBERICO

ALJOMAR

04

PLANTA DE
PRODUCCIÓN »
JAMONES ALJOMAR



Sal, luz, humedad. Tiempo. Arte y esencia.

Está situada en Guijuelo y su superficie es superior a los 18.000 m². Sus modernas instalaciones están adaptadas a las exigentes normas de la UE y con capacidad de sacrificio, elaboración y almacenaje de 50.000 cerdos anuales.

*Salt, light, humidity. Time. Art
and essence.*

Located in Guijuelo, with a surface area of over 18,000 m², its modern facilities conform to the highest standards of the EU, allowing for the slaughter, processing and storage of 50,000 pigs annually

01

JAMONES » HAMS

Disfrute degustando cada detalle de nuestros productos, desde los exquisitos jamones y paletas ibéricos, etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo... todos sinónimos de sabor y calidad.

Enjoy the taste of each and every one of our products. From the exquisite acorn-fed Iberico hams and pork shoulders, which spend the longest time in our curing rooms, to our cereal-fed pieces... they are all synonymous with taste and quality.



Jamón de Bellota
100% Ibérico
Acorn-Fed 100%
Iberico Pork Ham

REF. 803300AL
8437002666019

50/100 u.

6 - 9,50 kg.

no **adilac**
Asociación de Intelectuales
de la Industria Española

sin
gluten



Jamón de Bellota
Ibérico 75%
Raza Ibérica
Acorn-Fed Iberico
Pork Ham 75%
Iberico Breed

REF. 803200AL
8437002666026

50/100 u.

7 - 9,50 kg.

no **adilac**
Asociación de Intelectuales
de la Industria Española

sin
gluten



Jamón de Bellota 100% Ibérico Ecológico

100% Iberico Acorn-fed Organic Ham

El jamón de Bellota que ya conoces pero con el Certificado Ecológico. Una producción exclusiva y limitada. Consulta ésta y otras novedades en las páginas centrales.

The acorn-fed ham you already know, but now with an Organic Certification. An exclusive and limited production. Consult this and other developments on our main page.



Jamón de Cebo
de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica
Iberico Pork Ham
Natural Range Feed
50% Iberico Breed

REF. 802100AL
8436563852138

50/100 u.

7 - 9,50 kg.

no **adilac**
Asociación de industriales
a la lactosa España

sin
gluten

Jamón de
Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica
Cereal-Fed Iberico
Pork Ham 50%
Iberico Breed

REF. 801100AL
8437002666040

50/100 u.

7 - 9,50 kg.

no **adilac**
Asociación de industriales
a la lactosa España

sin
gluten



02

PALETAS » PORK SHOULDERS

Nuestras paletas saben esperar. Nuestro equipo sabe mimarlas. Sólo así aguardan su punto justo de bodega, su máximo grado de sabor.

Our pork shoulders know how to wait. Our team knows how to take care of them. They remain in our curing cellars the precise time it takes to reach their maximum flavour.



Paleta de Bellota
100% Ibérica
Acorn-Fed
100% Iberico Pork
Shoulder

REF. 853300AL
8437002666088

50/100 u.

4 - 6 kg.



Paleta de Bellota Ibérica
75% Raza Ibérica
Acorn-Fed
Iberico Pork Shoulder
75% Iberico Breed

REF. 853200AL
8437002666095

50/100 u.

4 - 6 kg.



sabor para todos

En su constante preocupación por dotar a sus productos de un carácter saludable, Jamones Aljomar ha sido pionero en garantizar que sus jamones y paletas ibéricos, en todos sus formatos, carecen de lactosa.

Tras un proceso de lavado y control de su proceso de curación (temperatura-humedad), la lactosa es eliminada de entre los ingredientes del producto, consiguiendo su erradicación en un 100%.

Taste for everybody

Driven by a constant desire to provide a healthy product, Jamones Aljomar have pioneered efforts to ensure their hams, pork shoulders, in all of their forms, are lactose-free.

Following a washing process and control of the curing process (temperature-humidity), lactose is 100% eliminated from the list of product ingredients.



Paleta de Cebo de Campo Ibérica 50% Raza Ibérica
Iberico Pork Shoulder Natural Range Feed 50% Iberico Breed

REF. 852100AL
8436563852145
50/100 u.
4 - 6 kg.



Paleta de Cebo Ibérica 50% raza Ibérica
Cereal-Fed Iberico Pork Shoulder 50% Iberico Breed

REF. 851100AL
8437002666118
50/100 u.
4 - 6 kg.



03

CENTROS » CENTRES

Nuestros centros de jamón y paleta ibéricos deshuesados carecen de lactosa y de gluten por lo que su consumo es apto tanto para celíacos como para los intolerantes a la lactosa.

Our centre cut ham and pork shoulders are lactose and gluten free, making them suitable for people with coeliac disease or lactose intolerance. It takes time to reach their maximum flavour.



Centro Jamón de Bellota
100% Ibérico
(Etiqueta Negra)
Acorn-Fed Iberico Pork
Ham Boneless 100% Iberico
Breed (Black label)

REF. 830330AL
8437002666156
2 u. 3-5 kg.



Centro Jamón de Cebo de
Campo Ibérico 50% Raza
Ibérica (Etiqueta Verde)
Iberico Pork Ham Natural
Range Feed Boneless 50%
Iberico Breed (Green label)

REF. 830210AL
8436563851490
2 u. 3-5 kg.



Centro Jamón de Bellota
Ibérico 75% Raza Ibérica
(Etiqueta Roja)
Acorn-Fed Iberico Pork
Ham Boneless 75% Iberico
Breed (Red label)

REF. 830320AL
8436563851780
2 u. 3-5 kg.



Centro Jamón de Cebo
Ibérico 50% Raza Ibérica
(Etiqueta Marrón)
Cereal-Fed Iberico Pork
Ham Boneless 50% Iberico
Breed (Brown label)

REF. 830110AL
8437014510041
2 u. 3-5 kg.



sin hueso

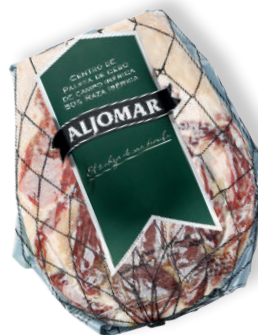
boneless

03 CENTROS »
CENTRES



Centro Paleta
de Bellota 100% Ibérica
(Etiqueta Negra)
Acorn-Fed Iberico Pork
Shoulder Boneless 100%
Iberico Breed (Black label)

REF. 835330AL
8437002666613
4 u. 2-3 kg.



Centro Paleta de Cebo
de Campo Ibérica 50% Raza
Ibérica (Etiqueta Verde)
Iberico Pork Shoulder Natural
Range Feed Boneless 50%
Iberico Breed (Green label)

REF. 835210AL
8436563851506
4 u. 2-3 kg.



Centro Paleta de Bellota
Ibérica 75% Raza Ibérica
(Etiqueta Roja)
Acorn-Fed Iberico Pork
Shoulder Boneless
75% Iberico Breed (Red label)

REF. 855320AL
8436563851674
4 u. 2-3 kg.



Centro Paleta de Cebo
Ibérico 50% Raza Ibérica
(Etiqueta Marrón)
Cereal-Fed Iberico Pork
Shoulder Boneless 50%
Iberico Breed (Brown label)

REF. 835110AL
8437014510058
4 u. 2-3 kg.



alto rendimiento

Nuestros centros de jamón deshuesados están limpios y moldeados lo que permite un mayor aprovechamiento del producto. Un alto rendimiento con la misma calidad.

high yield

Our centre cut boneless hams can be purchased in a block format, allowing the fullest enjoyment of the product with virtually no waste. Higher yield with the same quality.

04

EMBUTIDOS » IBERICO CHARCUTERIE

Productos de la mayor exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.

Products of the highest exquisiteness, taste and aroma. Selected from the best meats to achieve an unsurpassed quality.

Lomo de Bellota
100% Ibérico
Acorn-Fed
100% Iberico
Cured Loin

REF. 853310AL
8437002666408

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten



Lomo de
Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica
Acorn-Fed
50% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 853110AL
8437002666415

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten



Lomo de Cebo
de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica
Natural Range Feed
50% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 852110AL
8436563852206

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten



Lomo de Cebo
Ibérico 50%
Raza Ibérica
Cereal Feed 50%
Iberico Breed
Cured Loin

REF. 851110AL
8437014510409

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten



Lomito Ibérico
de Bellota
Acorn-Fed
Iberico Cured
Loin

REF. 842340AL
8437002666422

20 u.
0,400 kg.

sin
gluten



Lomito Ibérico
Acorn-Fed
Iberico

REF. 842140AL
8436563852435

20 u.
0,400 kg.

sin
gluten





Morcón Ibérico Extra
Iberico Morcon Extra

REF. 840146AL
8437014510935

6/8 u.
1 kg.



Chorizo Ibérico extra
Extra Iberico Chorizo

REF. 840140AL
8436563851377

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten



elaborado con
made with
presa



elaborado con
made with
presa



Chorizo Ibérico
Extra Bellota Campaña
Acorn-Fed Iberico
Chorizo Extra Campaña

REF. 840140AL
8436563851377

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten

Salchichón Ibérico
Extra Bellota Campaña
Acorn-Fed Iberico
Salchichon Extra Campaña

REF. 841140AL
8436563851384

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten

Salchichón Ibérico Extra
Extra Iberico Salchichon

REF. 841140AL
8436563851384

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten



sin
gluten

Lomito Ibérico de Bellota
a la pimienta

Pepper-seasoned
Acorn-fed Iberico Lomito

REF. 842111AL
8436563855153

20 u.
0,400 kg.

novedad nuevos sabores gourmet

Una cuidada gama de productos para alta gastronomía. Un capricho para el paladar, con el asesoramiento de Martín Berasategui.

new gourmet flavours

A controlled range of products for gourmet cuisine. Indulging the palate following the expert advice of Chef Martín Berasategui.



Longaniza ibérica natural
 Natural Iberico Longaniza

REF. 840112AL
 8437014510973

14 u.
 0,400 kg.



Longaniza ibérica natural picante
 Natural Iberico Longaniza

REF. 840118AL
 8437014510980

14 u.
 0,400 kg.

exquisitos

Los embutidos de Aljomar son productos de gran exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.



exquisite

Aljomar Iberico Charcuterie are products of the highest exquisiteness, taste and aroma. Selected from the best meats to achieve an unsurpassed quality.



Guijuelito Ibérico Natural
 Natural Iberico Guijuelito

REF. 840117AL
 8437002666316

20 u.
 2x 0,125 kg.



Tocino Ibérico Salado
 Iberico Pork Back Fat

REF. 601101AL
 8437002666446

3 u.
 2/4 kg.



Panceta Ibérica Salada
 Iberico Pork Belly

REF. 601103AL
 8437002666453

3 u.
 2/4 kg.

05

NOVEDADES 2022 » LATEST DEVELOPMENTS 2022





PRODUCTOS NATURALES » NATURAL PRODUCTS

COMPROMETIDOS CON LA
SALUD DE LAS PERSONAS Y EL
BIENESTAR ANIMAL.

Fruto del esfuerzo de todo el grupo Aljomar sacamos al mercado nuevos productos naturales y ecológicos, respetuosos con el medio ambiente, los animales y las personas. Una apuesta por la calidad y el sabor más tradicional, con el bienestar por bandera.



COMMITTED TO THE HEALTH
OF HUMANS AND THE
WELL-BEING OF OUR ANIMALS.

Reaping the rewards of the tremendous effort of the entire Aljomar team, we are introducing new products into the market – natural, organic, respectful of the environment, animals and humans. A commitment to quality and the most traditional flavour; with wellness as our creed.



Chorizo Ibérico
casero natural
Home-style, natural
Iberico chorizo

REF. 840114AL
8436563851391
11 estuches/caja
0,400 kg.



Salchichón Ibérico
casero natural.
Home-style, natural
Iberico salchichon

REF. 841114AL
8436563851407
11 estuches/caja
0,400 kg.



SIN ALÉRGENOS · SIN ADITIVOS ·
PRODUCTO
Natural
COMO LA VIDA MISMA
· SIN CONSERVANTES ·

Longaniza Ibérica natural
Natural Iberico Longaniza

REF. 840102AL
8437014510973

14 u.
0,400 kg.



SIN ALÉRGENOS · SIN ADITIVOS ·
PRODUCTO
Natural
COMO LA VIDA MISMA
· SIN CONSERVANTES ·

Longaniza Ibérica
Picante natural
Natural Iberico
Longaniza Spicy

REF. 840108AL
8437014510980

14 u.
0,400 kg.



SIN ALÉRGENOS · SIN ADITIVOS ·
PRODUCTO
Natural
COMO LA VIDA MISMA
· SIN CONSERVANTES ·

Guijuelito Ibérico natural
Natural Iberico Guijuelito

REF. 840117AL
8437002666316

20 u.
2x 0,125 kg.



SIN ALÉRGENOS · SIN ADITIVOS ·
PRODUCTO
Natural
COMO LA VIDA MISMA
· SIN CONSERVANTES ·

Chorizo Ibérico Vela Natural
Salchichón Ibérico Vela Natural
Natural Iberico Chorizo Vela
Natural Iberico Salchichon Vela

REF. 840101AL - 8437002666583
REF. 841101AL - 8437002666590

12 u.
0,700 kg.

no
allergens
additives
preservatives

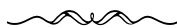
sin
aditivos
conservantes
alérgenos

natural
~~~~~  
como la vida misma  
As natural as life itself



## PRODUCTOS ECOLÓGICOS » ORGANIC PRODUCTS

Procedentes de cerdos ibéricos ecológicos, criados en libertad en la montanera y alimentados exclusivamente de bellota y pastos naturales. Una selección especial ecológica y natural con un proceso de elaboración artesanal. Producto identificado con contraetiqueta y logo ecológico europeo.



Selected from free-range organic Iberico pigs roaming in the Spanish pastures during the fattening 'montanera' period and feeding exclusively on acorns and natural fodder. A special organic and natural selection with an artisanal production process. A product identified with a back label and a European organic logo.

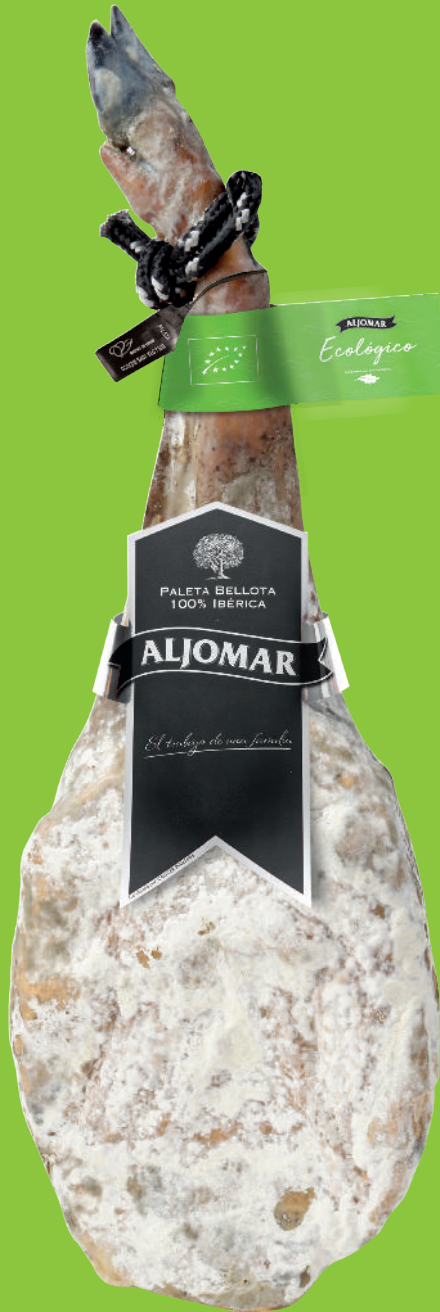


Jamón de Bellota  
100% Ibérico  
Acorn-Fed 100%  
Iberico Pork Ham

REF. 803300AL  
8437002666019  
50/100 u.  
6 - 9,50 kg.







Paleta de Bellota  
100% Ibérica  
Acorn-Fed  
100% Iberico Pork  
Shoulder

REF. 853300AL  
8437002666088  
50/100 u.  
4 - 6 kg.



Lomo de Bellota  
100% Ibérico  
Acorn-Fed  
100% Iberico  
Cured Loin

REF. 853310AL  
8437002666408  
6/8 u.  
1,200 kg.



# 06

# LONCHEADOS Y QUESOS » SLICED PRODUCTS AND OUR CHEESES

Adaptándonos a la actual demanda de consumo, llegamos a todos los espacios... a todos los bolsillos.

Adapting to the current demand of our consumers, we satisfy every need...and every pocketbook.



Jamón de Bellota 100%  
Ibérico corte a cuchillo  
Acorn-Fed 100% Iberico  
Pork Ham Handcut

REF. 813341AL  
8437002666811  
15 u.  
0,100 kg.



Jamón de Bellota 100%  
Ibérico corte a cuchillo  
Acorn-Fed 100% Iberico  
Pork Ham Handcut

REF. 813342AL  
8436563852350  
15 u.  
0,050 kg.





Jamón de Bellota 100% Ibérico corte a cuchillo  
 Acorn-Fed 100% Iberico Pork Ham Handcut

REF. 813340AL  
 8437002666132

15 u.  
 0,100 kg.



Jamón de Cebo de Campo Ibérico 75% raza Ibérica Corte a Cuchillo  
 Iberico Pork Ham Natural Range Feed 75% Ibérico Breed Handcut

REF. 812240AL  
 8437002666149

15 u.  
 0,100 kg.



cortado a cuchillo  
 por maestros jamoneros

hand carved by ham masters



Jamón de Cebo Ibérico  
50% Raza Ibérica  
Sliced Cereal-Fed Iberico  
Pork Ham  
50% Iberico Breed

REF. 811130AL  
8437002666798  
16 u.  
0,100 kg.



Paleta de Cebo Ibérica  
50% Raza Ibérica  
Sliced Cereal-Fed  
Iberico Pork Shoulder  
50% Iberico Breed

REF. 821130AL  
8437002666842  
16 u.  
0,100 kg.



Lomo de Cebo  
Ibérico  
50% Raza Ibérica  
Sliced Cereal-Fed  
Iberico Cured Loin  
50% Iberico Breed

REF. 851130AL  
8437002666873  
16 u.  
0,100 kg.



Chorizo Ibérico  
Sliced Iberico  
Chorizo

REF. 840130AL  
8437002666859  
16 u.  
0,100 kg.



Salchichón Ibérico  
Sliced Iberico  
Salchichon

REF. 841130AL  
8437002666866  
16 u.  
0,100 kg.



Queso viejo puro  
de oveja "Quevilsa"  
(14/16 meses)  
Cured Pure Sheep's  
milk Cheese  
"Quevilsa" (14/16  
months)

REF. 800001AL  
8437002666576

2 u.  
3 kg.



Queso Curado  
"A.J.M."  
(8/10 meses)  
Cured Cheese  
"A.J.M."  
(8/10 months)

REF. 800000AL  
8437002666569

2 u.  
3 kg.



07

# CARNES IBÉRICAS » IBERICO MEATS

Nuestras carnes ibéricas muestran texturas y sabores que denotan nuestra mano supervisando todo el ciclo productivo. Pensado tanto para hostelería como para el consumidor, ¿por qué no disfrutar del cerdo ibérico, en todas sus piezas?

Our Iberico meats exhibit textures and flavours that attest to our carefully supervised production cycle. Whether for the hotel industry or the consumer, why not enjoy the Iberico pork in all its forms?





**Pluma de cerdo Ibérica**  
**Iberico Pork Pluma**

Fresco/fresh  
REF. 701126AL  
8436563850813

Congelado/frozen  
REF. 751126AL  
843700266620

8 u.  
1,200 kg.



**Presa de cerdo Ibérica**  
**Iberico Pork Presa**

Fresco/fresh  
REF. 701121AL  
8436563850769

Congelado/frozen  
REF. 751121AL  
8437002666538

8 u.  
1,200 kg.



**Secreto de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork Secreto**

Fresco/fresh  
REF. 701113AL  
8436563850653

Congelado/frozen  
REF. 751113AL  
8437002666507

8 u.  
1,200 kg.



**Solomillo de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork TenderLoin**

Fresco/fresh  
REF. 701103AL  
8436563850561

Congelado/frozen  
REF. 751103AL  
8437002666484

8 u.  
1,200 kg.

**Lágrimas de cerdo Ibéricas**  
**Iberico Pork Finger Ribs**

Fresco/fresh  
REF. 701110AL  
8436563850646

Congelado/frozen  
REF. 751110AL  
8437014510485

8 u.  
1,200 kg.



Cabecero de cerdo Iberico  
Iberico Pork Collar

Fresco/fresh  
REF. 701133AL  
8436563850882  
Congelado/frozen  
REF. 751133AL  
8437014510454

6 u.  
1,100 kg.



Lagarto de cerdo Ibérico  
Iberico Pork Lagarto

Fresco/fresh  
REF. 701114AL  
8436563850660

8 u.  
1,200 kg.

Congelado/frozen  
REF. 751114AL  
8437002666293



Lomo de cerdo Ibérico Adobado  
Iberico Marinated Pork Loin

Fresco/fresh  
REF. 701140AL  
8436563850721

8 u.  
1,200 kg.

Congelado/frozen  
REF. 751140AL  
8436563851018



Lomo de cerdo Ibérico  
Iberico Pork Loin

Fresco/fresh  
REF. 701118AL  
8436563850707

8 u.  
1,200 kg.

Congelado/frozen  
REF. 751118AL  
8437002666521

## ¿conoces nuestras carnes ibéricas?

La gran calidad de los productos Aljomar viene avalada por un exigente Ciclo Controlado de Producción y Elaboración en cada una de las fases: desde la cuidadosa alimentación en nuestras dehesas, hasta su sacrificio en nuestro matadero y posterior fabricación en nuestras instalaciones.



### do you know our iberico meats?

The excellent quality of the Aljomar products is ensured by the Vertically Integrated Production process of each phase: from the nutritional control of the feeding in our farms, to our state of the art slaughterhouse, and the final curing process in our facilities.





**Rack de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork**  
**Frenched Rack**

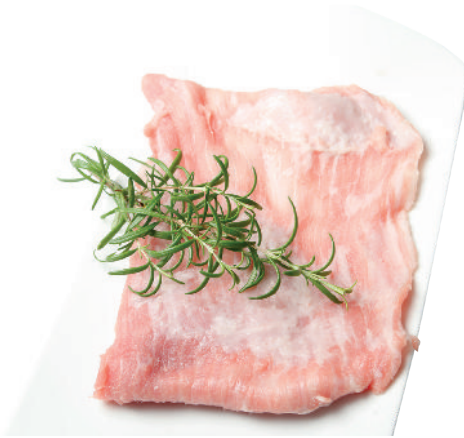
3 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 701120AL  
8436563850752  
Congelado/frozen  
REF. 751120AL  
8437014510010

**Abanico de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork Abanico**

Fresco/fresh  
REF. 701129AL  
8436563850844  
Congelado/frozen  
REF. 751129AL  
8437002666378

8 u.  
1,200 kg.



**Secreto de cerdo Ibérico 1ª**  
**Iberico Pork**  
**Secreto**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 701109AL  
8436563850622  
Congelado/frozen  
REF. 751109AL  
8437002666286



**Puntas de Lomo de cerdo Ibérico**  
**Iberico Pork Boneless**  
**Top Loin**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 701108AL  
8436563850615  
Congelado/frozen  
REF. 751108AL  
8437002666279

**Costilla de cerdo Ibérica con carne**  
**Iberico Pork Spareribs**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 701125AL  
8436563850806  
Congelado/frozen  
REF. 751125AL  
8436563851049



08

# TRIBUTO DON ALFONSO

Tributo representa el extraordinario esfuerzo de nuestra familia por conseguir una pieza única, elaborada para los paladares más exigentes.

Tributo represents the extraordinary effort of our family to achieve a unique piece, made for the most demanding palates.





sin  
gluten

no  
lactosa  
**adilac**  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

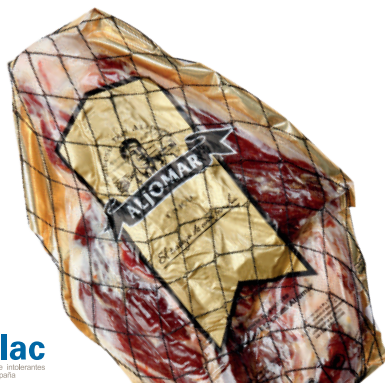
Jamón Tributo Don Alfonso REF. 803000TR  
8437002666927  
Ham Tributo Don Alfonso 1 u.  
7-9 kg.



sin  
gluten

no  
lactosa  
**adilac**  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

Paleta Tributo Don Alfonso REF. 853000TR  
8437002666934  
Pork Shoulder Tributo Don Alfonso 1 u.  
4-6 kg.



sin  
gluten

no  
lactosa  
**adilac**  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

Centro Jamón Tributo Don Alfonso REF. 830301TR  
8437002666989  
Pork Ham Boneless Tributo Don Alfonso 2 u.  
3-5 kg.



sin  
gluten

no  
lactosa  
**adilac**  
Asociación de intolerantes  
a la lactosa España

Centro de Paleta Tributo Don Alfonso REF. 835300TR  
8437002666996  
Pork Shoulder Boneless Tributo Don Alfonso 4 u.  
2-3 kg.

# Lo mejor que sabemos hacer

*what we do best*



sin  
gluten

Lomo Tributo Don Alfonso    REF. 853310TR  
8437002666965  
Cured Loin Tributo Don Alfonso    6 u.  
1,200 kg.



sin  
gluten

Morcón Extra Tributo Don Alfonso    REF. 840106TR  
8437002666972  
Morcon Extra Tributo Don Alfonso    6 u.  
1,200 kg.



sin  
gluten

Chorizo Tributo Don Alfonso    REF. 840040TR  
8437002666941  
Chorizo Tributo Don Alfonso    6 u.  
1,200 kg.



sin  
gluten

Salchichón Tributo Don Alfonso    REF. 841040TR  
8437002666958  
Salchichon Tributo Don Alfonso    6 u.  
1,200 kg.



## el saber hacer de Don Alfonso

Todo el extraordinario saber hacer de Don Alfonso se centra en esta nueva marca, donde cada detalle es minuciosamente cuidado, pensando en los más selectos paladares. Desde sus raíces mantiene intacta la forma artesanal de elaborar sus productos, que proceden de cerdos seleccionados que pasan toda su vida alimentándose de los recursos naturales que ofrecen la naturaleza, en el mejor ecosistema posible, y, por supuesto, de la mejor alimentación. Tributo Don Alfonso es un homenaje a una tradición familiar que permanece viva después de más de 50 años.

### *Don Alfonso's expertise*

The extraordinary know-how of Don Alfonso is channeled into this new line, with meticulous attention to detail that satisfies the most demanding palate. True to his roots, Don Alfonso maintains the artisanal tradition of developing this product, pigs who feed on the natural products of the environment, in the best possible eco-system. Tributo Don Alfonso pays homage to a family tradition that remains alive after more than 50 years.

09

# SELECCIÓN MARTÍN BERASATEGUI

Presente y futuro del Ibérico



*Martín Berasategui*



**Estuche plato jamon de bellota**  
**100% iberico corte a cuchillo**  
 25 sobres jamon de bellota 100%  
 iberico corte a cuchillo  
 1 bolsa picadillo  
 1 bandeja de huesos  
 1 bandeja de tocino

REF. 870022AL  
 8436563853975

1 u.  
 3 kg.



**Box plate acorn fed**  
**100% iberico ham knife cut**  
 25 packs acorn fed 100% iberico ham  
 knife cut  
 1 pouch pork bits  
 1 tray of bones  
 1 tray of pork fat

**Estuche sobre jamon de cebo de campo**  
**iberico 50 / 75% raza iberica corte a cuchillo**  
 25 sobres jamon de cebo de campo iberico  
 50 / 75 % raza iberica corte a cuchillo  
 1 sobre picadillo  
 1 bandeja de huesos  
 1 bandeja de tocino

REF. 870021AL  
 8436563853944

1 u.  
 3 kg.



**Box pack natural foraging iberico ham**  
**50 / 75% iberico breed knife cut**  
 25 packs natural foraging iberico ham  
 50 / 75 % iberico breed knife cut  
 1 pouch pork bits  
 1 tray of bones  
 1 tray of pork fat



**Estuche paleta de cebo ibérica**  
**50% raza ibérica - loncheada.**  
 32 sobres paleta de cebo ibérica  
 50% raza ibérica  
 1 bandeja de huesos

REF. 870023AL  
 8436563855160

1 u.  
 3 kg.



**Packet: cereal-fed pork shoulder**  
**50% Iberico – sliced**  
 2 packets cereal-fed pork shoulder  
 50% Iberico,  
 1 tray of bones

**Libro gran selección campaña**

1/2 lomo de cebo de campo ibérico  
50% raza ibérica. (aprox. 600g.)  
1/2 chorizo ibérico extra bellota  
campaña (aprox. 600 g.)  
1/2 salchichón ibérico extra bellota  
campaña (aprox. 600 g.)  
1 Caja especial regalo

**Acorn Fed season selection**

1/2 Naual Range Feed 50% iberico  
Breed Cured Loin (approx. 600g.)  
1/2 Acorn-Fed Iberico Chorizo  
Extra Campaña (approx. 600 g.)  
1/2 Acorn-Fed Iberico Salchichon  
Extra Campaña (approx. 600 g.)  
1 special gift box

REF. 870008AL

8437002666774

 1 u.

 1,5 kg.


**1/2 pieza chorizo  
ibérico extra bellota  
campaña + Estuche M.B.**  
½ piece chorizo iberico  
extra acorn fed  
+ special gift box

REF. 870012AL

8436563853067



**1/2 pieza salchichón  
ibérico extra bellota  
campaña + Estuche M.B.**  
½ piece salchichon iberico  
extra acorn fed  
+ special gift box

REF. 870013AL

8436563853074



**1/2 pieza lomo ALJOMAR  
+ Estuche M.B.)**  
½ piece loin ALJOMAR  
+ special gift box

REF. 870014AL

8436563853081



**1/2 pieza lomo de cebo  
de campo ibérico 50%  
raza ibérica + Estuche M.B.**  
½ piece natural range  
feed 50% ibérico loin  
+ special gift box

REF. 870015AL

8436563853098

**Presentación especial regalo**

Jamón de Bellota 100% Ibérico  
Jamón de Bellota Ibérico 75% Raza Ibérica  
Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica  
Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

**Special gift box**

Acorn-Fed 100% Iberico Pork ham  
Acorn-Fed Iberico Pork ham 75% Iberico Breed  
Iberico Pork ham Natural Range Feed 50% Iberico Breed  
Cereal-Fed Iberico Pork ham 50% Iberico Breed





1 pieza lomo ibérico  
+ Estuche M.B.  
1 piece cured iberico presa  
+ special gi ft box

REF. 870016AL  
8436563853104



Estuche chorizo  
ibérico extra  
casero  
Chorizo iberico  
extra homestyle in  
special gi ft box

REF. 840114AL  
8436563851391



Estuche salchichón  
ibérico extra casero  
Salchichón iberico  
extra homestyle  
in special gi ft box

REF. 841114AL  
8436563851407



Jamón de Bellota 100%  
Ibérico corte a cuchillo  
Acorn-Fed 100% Iberico  
Pork Ham Handcut

REF. 813342AL  
8436563852350

15 u.  
0,050 kg.



Jamón de Bellota 100%  
Ibérico corte a cuchillo  
Acorn-Fed 100% Iberico  
Pork Ham Handcut

REF. 813341AL  
8437002666811

15 u.  
0,100 kg.



Estuche 5 platos de jamon bellota  
100% iberico corte a cuchillo  
Packet: 5 plates of Acorn-fed ham  
100% Iberico, hand-carved

REF. 870024AL  
8436563855177

15 u.  
0,100 kg.



Estuche 5 sobres de jamon  
bellota 100% Ibérico corte a cuchillo  
5 packets of Acorn-fed ham  
100% Iberico, hand-carved

REF. 870025AL  
8436563855184

15 u.  
0,100 kg.



Estuche 5 sobres de jamon de cebo de campo  
iberico 75% raza iberica corte a cuchillo  
5 packets cereal-fed, free-range ham  
75% Iberico, hand-carved

REF. 870026AL  
8436563855191

15 u.  
0,100 kg.



# 10

# MUNDO ALJOMAR » ALJOMAR WORLD



Delantal Apron  
REF. MA 010

Recetario Aljomar  
Aljomar recipe book  
REF. MA 001

Cuchillo jamonero y afilador  
Knife and sharpener  
REF. MA 011

Camisa de cocinero Berasategi  
Berasategi chef shirt  
REF. MA 005



Camisa de cortador de jamón : REF. MA 006  
Ham cutter shirt : REF. MA 007



Mandil de cortador : REF. MA 008  
Cutter apron : REF. MA 009



Tabla Afinox : REF. MA 004  
Afinox table



Pinza jamonera : REF. MA 012  
Ham tongs



Jamonero de madera : REF. MA 003  
Wooden ham holder



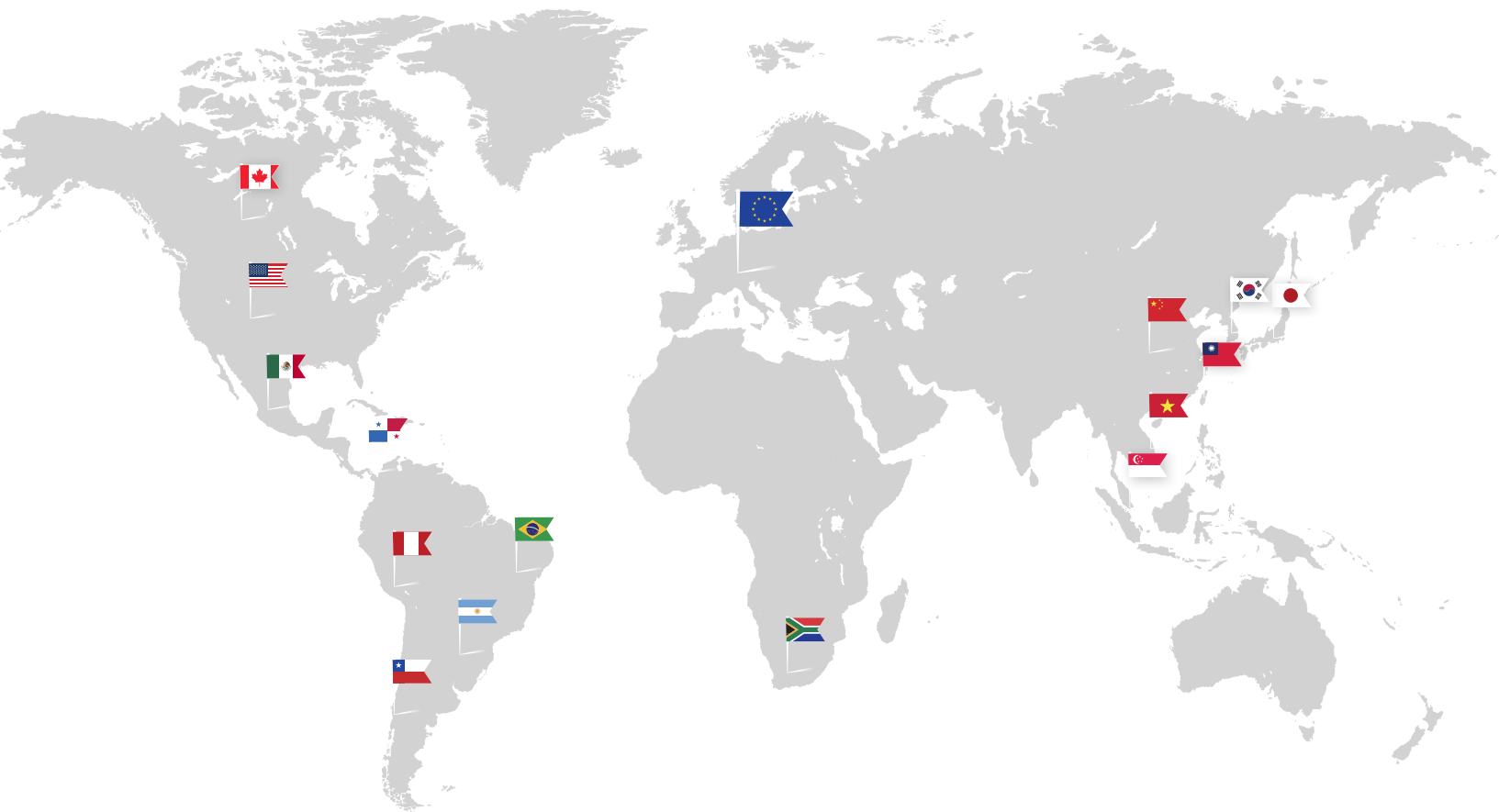
Jamonero de metal : REF. MA 002  
Metal ham holder



Estuche para cuchillos : REF. MA 009  
Knife case

# certified to export to

USA, Europe, China, Japan, Korea, Vietnam, Singapore, South Africa,  
Argentina, Mexico, Brazil, Peru, Panama, Canada, Chile and Taiwan.



## ALJOMAR

*El trabajo de una familia*

C/ Rio Duero, s/n. • 37770 Guijuelo - Salamanca (SPAIN)  
Tel. + 34 923 580 190 • e-mail: jamones@aljomares



[WWW.ALJOMAR.ES](http://WWW.ALJOMAR.ES)



FONDO EUROPEO  
DE DESARROLLO  
REGIONAL

UNIÓN EUROPEA

