



montesano

— SINCE 1965 —

Catálogo de Productos
International Catalogue



montesano

— SINCE 1965 —



Finca La Porquera.
850 hectáreas. 400 cerdos.

La Dehesa

Dehesa de Extremadura, un ecosistema sostenible único en Europa. Más de un millón de hectáreas de praderas y bosque: encinas, alcornoques, robles y otras especies vegetales pueblan un paisaje idílico donde el cerdo ibérico es el rey. En Jerez de los Caballeros (Badajoz), tierra de pasión por el ibérico, se funda Montesano Extremadura, una empresa familiar con tres generaciones ya, donde el buen hacer, la tradición y la magia de la dehesa conjugan la receta perfecta para la elaboración artesanal de todos nuestros jamones y embutidos ibéricos.

Dehesa de Extremadura, a unique sustainable ecosystem in Europe. More than one million hectares of meadows and forest: holm oaks, cork oaks, oaks and other plant species inhabit an idyllic landscape where the Iberian pig is the king. In Jerez de los Caballeros (Badajoz), a land of passion for the Iberian ham par excellence, Montesano Extremadura is founded as a family business three generations ago, a tradition that combines the best practices and procedures with the magic of the dehesa to produce the perfect recipe for the artisanal elaboration of all our Iberian hams and sausages.



Raza del cerdo

Breed of the Pig



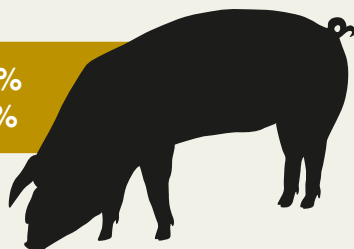
100% IBÉRICO

Animales con 100% de pureza genética de la raza ibérica.
Peso mínimo de sacrificio 108 Kg

100% IBERIAN

100% Iberian race genetics
Minimum slaughter weight 108 Kg

MADRE IBÉRICA 100%
PADRE IBÉRICO 100%



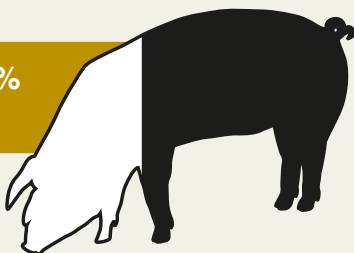
IBÉRICO

Animales con 75% de pureza genética de la raza ibérica.
Peso mínimo de sacrificio 115 Kg

IBERIAN

75% Iberian race genetics
Minimum slaughter weight 115 kg

MADRE IBÉRICA 100%
PADRE IBÉRICO 50%



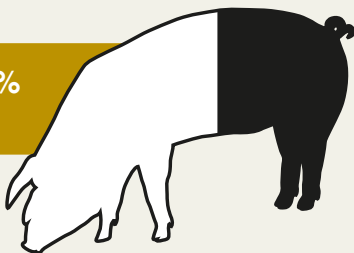
IBÉRICO

Animales con 50% de pureza genética de la raza ibérica.
Peso mínimo de sacrificio 115 Kg

IBERIAN

50% Iberian race genetics
Minimum slaughter weight 115 kg

MADRE IBÉRICA 100%
PADRE DUROC



* En todos los casos la madre debe ser 100% Ibérica. * In all cases the mother must be 100% Iberian.

La Raza Ibérica

Los cerdos 100% ibéricos de Montesano son animales felices que viven en libertad en la dehesa extremeña. Sol, aire, agua y grandes espacios son su hábitat natural. La alimentación a base de hierba fresca, flores, plantas aromáticas y grandes cantidades de bellota, además de los continuos baños en charcas y arroyos, hacen que el cerdo 100% ibérico tenga una vida plena.

The Iberian breed

Montesano's 100% Iberian pigs live happily and satisfied in freedom in the pasture (dehesa) of Extremadura. Sun, air, water and vast lands are the Iberian pigs' natural habitat. The feeding based on fresh grass, flowers, aromatic plants and large amounts of acorn, in addition to the continuous baths in ponds and streams, are the reason why the 100% Iberian pigs have a joyful life.

Alimentación Feeding



Bellotas, recursos de la Dehesa.
Acorns, Dehesa resources.

DE BELLOTA

Del 1 de octubre al 15 de diciembre. 60 días mínimo comiendo bellota, y tiene que engordar 46 Kg.

ACORN-FED

From October 1 to December 15. A minimum 60-days period eating acorn to reach 46kg of weight.

Edad mínima del cerdo **14 meses de vida** para su sacrificio.
Pigs slaughtered at the age of 14 months.



Bellotas recursos de la Dehesa, piensos, cereales y legumbres.
Acorns, Dehesa resources, animal feedstuffs, cereals, and legumes.

CEBO DE CAMPO

60 días mínimo en el campo. Si pesa más 110 requieren un mínimo de 100 m²

MIX-FED

A minimum 60-day period in the field. If weight reaches more than 110, a minimum area of 100 m² is required.

Edad mínima del cerdo **12 meses de vida** para su sacrificio.
Pigs slaughtered at the age of 12 months.



Piensos
Animal feedstuffs

DE CEBO

Si pesa más 110 requieren un mínimo de 2 m²

FODDER-FED

If weight is more than 110, a minimum area of 2 m² is required

Edad mínima del cerdo **10 meses de vida** para su sacrificio.
Pigs slaughtered at the age of 10 months.

Etiquetado Labelling



 **BELLOTA 100% IBÉRICO**



 **BELLOTA IBÉRICO**



 **CEBO DE CAMPO**



 **CEBO IBÉRICO**

“Montesano no trabaja brida blanca. Nuestra cabaña porcina es extensiva”

Tiempo y paciencia

La curación es momento donde la paciencia toma un papel importante, en Montesano este proceso durará de cuatro a cinco años. Los maestros artesanos de Montesano comienzan a preparar los jamones, paletillas y embutidos en los secaderos donde tiempo y temperatura harán su trabajo. Secaderos naturales por 24 meses. Un trabajo de abrir y cerrar puertas y ventanas al aire de la sierra. Después otros dos años en bodega, donde las condiciones climáticas y la ausencia de luz darán ese carácter, olor, sabor y color. Al termino, las catas del maestro jamonero decidirán si están listos. Los artesanos de Montesano con igual esmero prepararan también lomos, lomitos, salchichón, chorizo y morcón a partir de las carnes más selectas de cerdo ibérico criado a la bellota. En Montesano, fieles a la tradición, a una selección genética perfecta, pastos frescos, bellotas y agua, aire de la sierra, amor y sensibilidad, obran el milagro de estos alimentos que son embajadores de España y Extremadura en el mundo entero.

Patience plays an important role in the curing period. At Montesano, this process lasts from four to five years. The artisan masters at Montesano begin to prepare hams, shoulders and sausages in the dryers where time and temperature will do their trick. Natural dryers for 24 months. The critical task is the opening and closing of doors and windows to let the air of the mountains in. Then there come another two years in the cellar, where weather conditions and the absence of light will give the piece its character, smell, taste and colour. In the end, the ham master will decide if the pieces are ready. The artisans at Montesano also prepare, with same great care, loins, tenderloins, sausages, salchichón and morcón from the most select meats of acorn-fed Iberian pigs. At Montesano, our tradition and perfect genetic selection, the fresh grass of our pastures, the acorns and water of our land, the air from the mountains, and our love and care, work the miracle of these foods that are the ambassadors of Spain and Extremadura in the whole world.




100% Bellota. 100% Ibérico. 100% de Extremadura.

La grandeza solo se logra con esfuerzo, trabajo, paciencia, habilidad y devoción por los métodos tradicionales. Misterio y amor para lograr el mejor producto del mundo: el jamón de bellota 100% Ibérico Montesano, acogido a la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

Acorn-fed Ham

Excellence is only achieved with effort, hard work, patience, skill and passion for traditional methods. Mystery and care create the best product in the world: 100% Iberian acorn-fed Montesano ham, under the Dehesa de Extremadura Denomination of Origin.

Certificado por:


araporcei
CP/IB-224/18

PREMIO CRYSTAL TASTE AWARD

2019 - 2020 - 2021



MÁXIMO GALARDÓN



Bellota 100% Ibérico



Jamón de Bellota
100% Ibérico
DO Dehesa de Extremadura

Acorn-fed Ham D.O. Dehesa Extremadura
100% Iberian

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Bellota
100% Ibérico

Acorn-fed Ham
100% Iberian



Paleta de Bellota
100% Ibérica DO Dehesa
de Extremadura

Acorn-fed Ham D.O. Dehesa Extremadura
100% Iberian

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Paleta de Bellota
100% Ibérica

Acorn-fed Shoulder
100% Iberian



Jamón de Bellota Ibérico
75% Raza Ibérica
D.O. Dehesa de Extremadura

Acorn-fed Ham D.O. Dehesa Extremadura
75% Iberian

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica

Acorn-fed Ham 50% Iberian

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Paleta de Bellota Ibérica
50% Raza Ibérica

Acorn-fed Shoulder 50% Iberian



Jamón de Cebo de Campo
100% Ibérico
D.O. Dehesa de Extremadura

Mix-fed Ham D.O. Dehesa Extremadura
100% Iberian

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Cebo de Campo
100% Ibérico

Mix-fed Ham 100% Iberian

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Cebo de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica

Mix-fed Ham 50% Iberian

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Paleta de Cebo de Campo
100% Ibérica

Mix-fed Shoulder 100% Iberian

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Paleta de Cebo de Campo Ibérica
50% Raza Ibérica

Mix-fed Shoulder 50% Iberian

Lomos

/ Loin



Lomito de Bellota Ibérico 100% Premium

Acorn-fed Iberian Loin



Lomo de Bellota 100% Ibérico Doblado sin Pimentón

*Acorn-fed Loin
100% Iberian Folded*

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Lomo de Bellota 100% Ibérico

*Acorn-fed Loin
100% Iberian*

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Lomo de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica

*Acorn-fed Loin
50% Iberian*

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Lomo de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica

*Mix-fed Loin
50% Iberian*



montesano

SINCE 1965

— CULTO AL IBÉRICO —



Corte Cuchillo

por Maestros Jamoneros



Jamón de Bellota
100% Ibérico
D.O. Dehesa de Extremadura

Acorn-fed Ham
100% Iberian Knife carved
100 - 80 - 50 g

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica

Acorn-fed Ham
50% Iberian Knife carved
100 - 80 - 50 g

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Cebo de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica

Mix-fed Ham
50% Iberian Knife carved
100 - 80 - 50 g



Jamón de Bellota
100% Ibérico
D.O. Dehesa de Extremadura

Acorn-fed Ham
Gourmet Box Knife carved
Caja para 10 sobres

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica

Acorn-fed Ham
50% Iberian Knife carved
Caja para 10 sobres

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Cebo de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica

Mix-fed Ham
50% Iberian Knife carved
Caja para 10 sobres



Jamón de Bellota
100% Ibérico
D.O. Dehesa de Extremadura

Acorn-fed Ham
100% Iberian Knife carved
Caja para 28 sobres 100 g + puntas + huesos

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica

Acorn-fed Ham
50% Iberian Knife carved
Caja para 28 sobres 100 g + puntas + huesos

Certificado por:

araporcei
CP/IB-224/18



Jamón de Cebo de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica

Mix-fed Ham
50% Iberian Knife carved
Caja para 28 sobres 100 g + puntas + huesos

*Packs disponibles también en paleta.

Embutidos de Bellota

En Montesano el tiempo se detiene. En el dilatado proceso de curación artesana, la paciencia, la dedicación y la experiencia son fundamentales en cada fase de elaboración de nuestros embutidos ibéricos, que son la tapa, aperitivo o entrante soñado en toda celebración que se precie.

In Montesano time stands still. In the long healing process artisan, patience, dedication and experience are essential in each stage of production of our Iberian sausages, which are the Tapa, aperitif or starter dreamed of in any celebration worth its salt.



Chorizo Ibérico **Bellota**

Acorn-fed Iberian Chorizo



Salchichón Ibérico **Bellota**

Acorn-fed Iberian Sausage

Chorizo Ibérico Cular

Iberian Chorizo in Thick Casing

Chorizo Sarta Ibérico

*Horseshoe-shaped
Iberian Chorizo*
Ref. 32000 - 250 g

Moreón Ibérico

Iberian Morco

Salchichón Ibérico Cular

*Iberian Sausage
in Thick Casing*

Salchichón Sarta Ibérico

*Horseshoe-shaped
Iberian Salchichon*

Fuet Ibérico

Iberian Fuet



**Chorizo
Ibérico Extra**

Extra Iberian Chorizo



**Salchichón
Ibérico Extra**

Extra Iberian Salchichon



**Paleta de Bellota Ibérica
50% Raza Ibérica**

Acorn-fed Ham 50% Iberian



**Lomo de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica**

*Acorn-fed Loin
50% Iberian*



**Lomo de Cebo de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica**

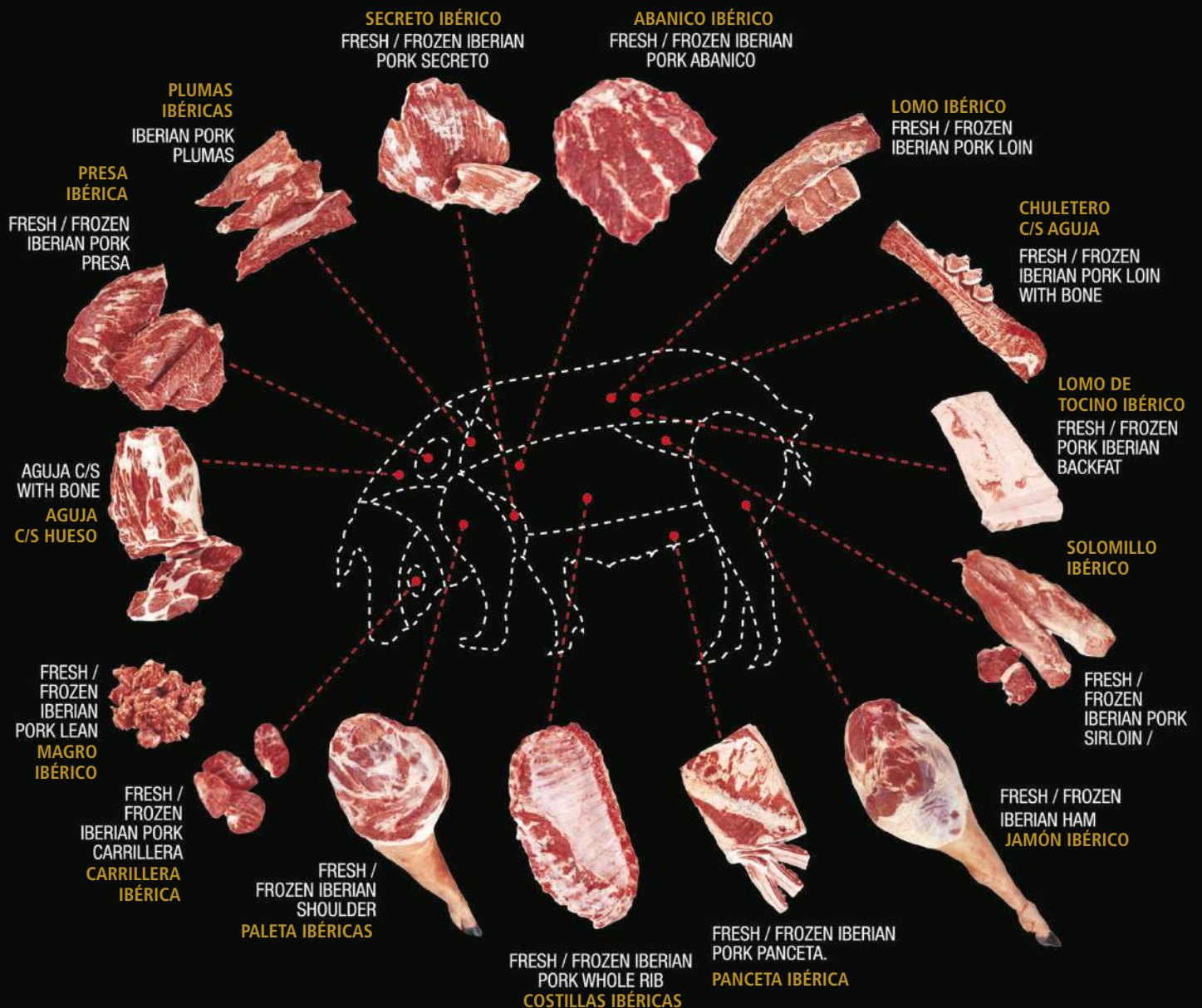
*Mix-fed Loin
50% Iberian*

100% natural, 100% ibérico

100% natural, 100% Iberian

Más allá de los productos curados ibéricos, existe una gran selección de carnes ibéricas frescas de excelente calidad, carnes nobles que alcanzan la cima gastronómica.

Beyond the Iberian cured products, the marvelous Iberian pig offers a large selection of fresh Iberian meats of excellent quality, noble meats for a culinary feast.





Presas Ibérica
Iberian Pork Presa

Ref. 4048 - 6 Kg aprox.
2 ud /bolsa
5 bolsas / caja



Secreto Ibérico
Iberian Pork Secreto

Ref. 4054 - 6 Kg aprox.
1 Kg /bolsa
10 bolsas / caja



Pluma Ibérica
Iberian Pork Feather Loin

Ref. 4026 - 6 Kg aprox.
6 ud /bolsa
8 bolsas / caja



Solomillo Ibérico
Iberian Pork Tenderlon

Ref. 4008 - 6 Kg aprox.
3 ud /bolsa
6 bolsas / caja



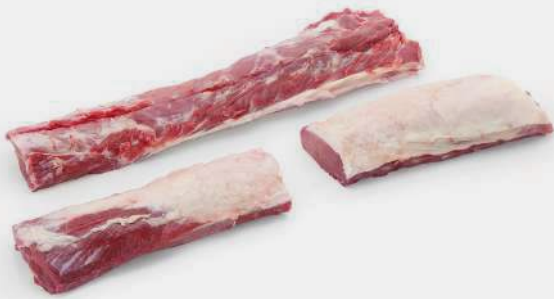
Chuletero Ibérico
French Rack 10
Iberian Pork Loin
French Rack 1

Ref. 4072 - 5 Kg aprox.
1 ud /bolsa
2 bolsas / caja



Chuletero Ibérico Entero
Iberian Pork Loin with Bone

Ref. 4071 - 12 Kg aprox.
1 ud /bolsa
2 bolsas / caja



Lomo Ibérico de Cebo
Mix-fed Iberian Pork Loin

Ref. 4402 - 6 Kg aprox.
1 ud /bolsa
4 bolsas / caja



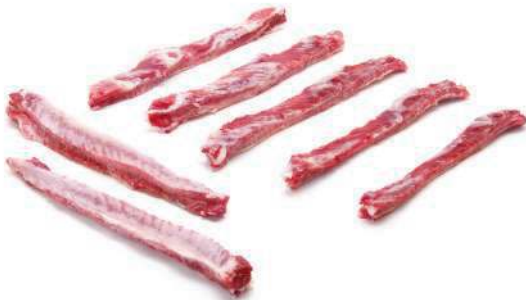
Abanico Ibérico
Iberian Pork
Abanico

Ref. 4263 - 6 Kg aprox.
4 ud /bolsa
10 bolsas / caja



Carrillada Ibérica
Iberian Pork Cheek

Ref. 4055 - 6 Kg aprox.
4 ud /bolsa
6 bolsas / caja



Churrasco Ibérico
Iberian Pork Rib Fingers

Ref. 4028 - 6 Kg aprox.
1 Kg /bolsa
6 bolsas / caja



Secreto Ibérico Papada
Iberian Pork Jowls

Ref. 4148 - 6 Kg aprox.
4 ud /bolsa
12 bolsas / caja



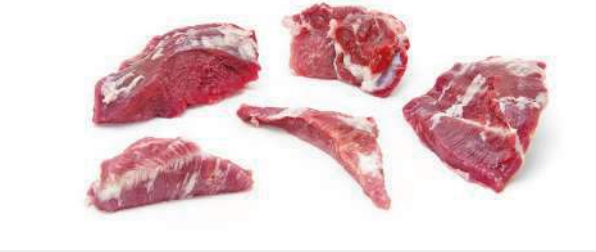
Costilla Ibérica al vacío
Iberian Pork Ribs
Vacuum-packed

Ref. 4174 - 6 Kg aprox.
2 ud /bolsa
6 bolsas / caja



Costilla Ibérica Tiras Retractil
Iberian Pork Ribs Strips
Plastic Film

Ref. 4176 - 6 Kg aprox.
3 ud /bolsa
3 bolsas / caja



Magro Ibérico
Lean Iberian Pork

Ref. 4153- 18 Kg aprox.
3 Kg /bolsa
6 bolsas / caja



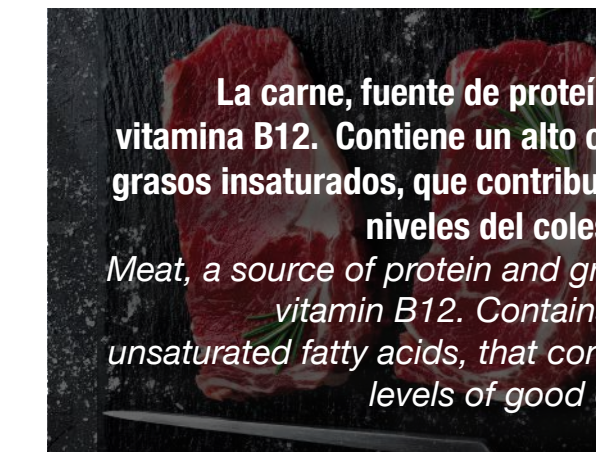
Mogote Ibérico
Iberian Pork Mogote

Ref. 4068 - 6 Kg aprox.
1 ud /bolsa
7 bolsas / caja



Panceta Ibérica Sin Piel
Skinless Iberian Pancetta

Ref. 4192 - 20 Kg aprox.
1 ud /bolsa
5 bolsas / caja



Cabecero Ibérico
Iberian Pork Collar

Ref. 4089 - 14 Kg aprox.
1 ud /bolsa
8 bolsas / caja



La carne, fuente de proteína y gran aporte de vitamina B12. Contiene un alto contenido en ácidos grasos insaturados, que contribuyen a aumentar los niveles del colesterol bueno o HDL.
Meat, a source of protein and great contribution of vitamin B12. Contains a high content of unsaturated fatty acids, that contribute to increase levels of good cholesterol or HDL



montesano

— SINCE 1965 —

Ctra. Nacional 435, Km 234

06380 Jeréz de los Caballeros, Badajoz

Tel. 924 750 500 - Fax. 924 750 506

info@montesano.es

www.ibericosmontesano.es