



DESDE 1889

LA
JOYA

DE LA SIERRA

La excelencia
del ibérico

EXCELENCIA IBÉRICA DESDE 1889



La Joya de la Sierra es una experiencia única en el ibérico. Un tesoro que encierra en cada loncha el conocimiento acumulado por generaciones de maestros jamoneros, cuyos pasos resuenan desde hace más de un siglo por las salas de nuestro secadero: el más antiguo de El Repilado, Jabugo.



Curamos cada una de nuestras piezas durante más tiempo, acentuando e intensificando todos sus rasgos. Requiere paciencia... pero merece la pena.

Carne, sal y paciencia: una receta que sigue vigente desde hace más de un siglo.



En nuestros secaderos y bodegas llevamos a cabo una curación natural. Un proceso único, posible gracias al clima especial de El Repilado y al aire puro de la Sierra de Arcena, tal y como se lleva haciendo aquí desde hace milenios.

Tan solo unas pocas piezas seleccionadas a mano y de forma individual por nuestro maestro jamonero. Aquellas que hayan alcanzado el punto perfecto. Solo esas merecerán llamarse "La Joya."



Un color oscuro y un intenso bouquet, con notas del umami más puro y complejos aromas procedentes de su grasa. Cada jamón de La Joya es un homenaje al paladar y al estilo jamonero que caracteriza a la zona de Jabugo.

PRINCIPALES ATRIBUTOS

Toda la gama de ibéricos, desde el cebo al 100% bellota

Sistema de producción integrado con trazabilidad total

Cerdos ibéricos de genéticas propias

Amplia variedad de formatos

Máxima seguridad alimentaria certificada



BELLOTA 100% IBÉRICO



21309F
**JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO**
Curación mínima: +24 meses

22306F
**PALETA DE BELLOTA
100% IBÉRICA**
Curación mínima: +12 meses

CENTROS
Pelados y pulidos

ALIMENTACIÓN: 60 DÍAS DE RECURSOS
NATURALES DE BELLOTA Y PASTO EN DEHESA.

BELLOTA IBÉRICO 50% IBÉRICO



21310F
**JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA**
Curación mínima: +24 meses

22303F
**PALETA DE BELLOTA IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA**
Curación mínima: +12 meses

CENTROS
Pelados y pulidos

ALIMENTACIÓN: 60 DÍAS DE RECURSOS
NATURALES DE BELLOTA Y PASTO EN DEHESA.

CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% IBÉRICO



21308F
**JAMÓN DE CEBO DE CAMPO
IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA**
Curación mínima: +24 meses

22308F
**PALETA DE CEBO DE CAMPO
IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA**
Curación mínima: +12 meses

CENTROS
Pelados y pulidos

ALIMENTACIÓN: PIENSOS DE CEREALES Y LEGUMINOSAS EN
CAMPO ABIERTO CON UNA ESTANCIA MÍNIMA DE 60 DÍAS.

CEBO IBÉRICO 50% IBÉRICO



21304F
**JAMÓN DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA**
Curación mínima: +24 meses

22305F
**PALETA DE CEBO IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA**
Curación mínima: +12 meses

CENTROS
Pelados y pulidos

ALIMENTACIÓN: PIENSOS DE CEREALES
Y LEGUMINOSAS EN EXPLOTACIONES INTENSIVAS.

Entre casas blancas en las lomas de las sierras de Aracena. En salones y bodegas centenarios, que conservan la esencia más antigua de los jamoneros de Jabugo. Aquí es donde nacen nuestros jamones La Joya: el mejor homenaje a un legado de puro placer. Excelencia ibérica desde 1889.

Descubre más
en nuestra web



INDUSTRIAS REUNIDAS JABUGO S.A.U.
Ctra. Sevilla-Lisboa, s/n 21360 El Repilado
JABUGO (Huelva)