catálogo de productos

jamones
Blázquez

blázquez:
tradición y prestigio a base de "admiración"

¿qué define una experiencia gastronómica sublime?

al igual que en el arte, la música o la literatura, expertos y sibaritas coinciden en una misma expresión: "generar admiración". una aspiración que nuestra compañía lleva arraigada en su código genético, y cuya expresión a través de los sabores, aromas y texturas de nuestros productos llevamos a 47 países.

nuestro punto de partida son las más de 30.000 hectáreas de verdes dehesas repartidas por las regiones de extremadura, andalucía y la provincia de salamanca, un manto que abriga la crianza en libertad de una selección de ejemplares de cerdos con una genética y alimentación excepcional.

somos fieles a nuestros valores y a nuestra metodología, que emana de la tradición y el culto a cada instante, y que conforman el secreto para la creación de nuestros jamones, embutidos y carnes frescas. por ello buscamos la excelencia en cada pieza de la composición de nuestra sinfonía gastronómica, desde la elaboración, el secado y curación, y finalmente la logística y distribución.

PRODUCTOS 100% NATURALES

Una de las singularidades de nuestra personalidad es la elaboración artesanal y natural de nuestros productos.

Desde el año 2014, toda la producción de Jamones y Paletas "Blázquez" se elabora de forma natural.
No posee conservante o aditivo alguno.

Como ingredientes encontraréis, pata delantera o trasera de cerdo ibérico y sal marina.

"admiración"
Jamón de bellota 100% ibérico

RAZA
Madre y padre 100% ibéricos.

ALIMENTACIÓN
A base de bellotas de nuestras amplias dehesas colmadas de encinas milenarias.

CURACIÓN
48 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
7 - 8,5 kg

FORMATOS

Pieza entera

Pieza deshuesada

Loncheados 100%

Máquina

100gr.

Mano

50gr. /80gr.

"admiración"
jamón de bellota ibérico
75% - 50% raza ibérica

RAZA
Para el 50% : Padre Duroc y madre 100% Ibérica.
Para el 75%: Padre 50% raza ibérica y madre 100% Ibérica.

ALIMENTACIÓN
A base de bellotas de nuestras amplias dehesas colmadas de encinas milenarias.

CURACIÓN
48 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
8 - 9.5 kg

FORMATOS

Pieza entera

Pieza deshuesada

Loncheados 50%

Máquina

100gr.

Mano

50gr. /80gr.

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

RAZA
Proveniente de padre Duroc y madre 100% Ibérica.

ALIMENTACIÓN
Cerdos criados en libertad en amplias dehesas. Alimentados con piensos naturales elaborados por nosotros mismos y hierbas de la dehesa.

CURACIÓN
36 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
8 - 9.5 kg

FORMATOS

Pieza entera

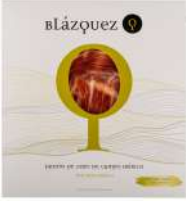
Pieza deshuesada

Loncheados 50%

Máquina

100gr.

Mano



50gr. /80gr.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA

RAZA
Proveniente de padre Duroc y madre 100% Ibérica.

ALIMENTACIÓN
Cerdo criado en amplios patios de recreo. Alimentados con piensos naturales elaborados por nosotros mismos.

CURACIÓN
36 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
8 - 9.5 kg

FORMATOS

Pieza entera

Pieza deshuesada

Loncheados 50%

Máquina

100gr.

Mano

50gr. /80gr.

NUEVO FORMATO DE ENVASADO

BENEFICIOS DEL FORMATO

- Mantiene las propiedades organolépticas.
- Evita el contacto del producto con el plástico.
- Las lonchas se despegan con facilidad.
- Trasmite sensación de recién cortado.
- Pre-colocado, idóneo para un emplatado fácil.

Uso en hostelería.

REFERENCIAS

- **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% IBÉRICO**
- **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 75% RAZA IBÉRICA**
- **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA**
- **JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO 50% RAZA IBÉRICA**
- **JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 50% RAZA IBÉRICA**

Loncheados a mano de **50g y 80g**

paleta de bellota 100% ibérica

RAZA
Cerdos 100% ibéricos.

ALIMENTACIÓN
A base de bellotas de nuestras amplias dehesas colmadas de encinas milenarias.

CURACIÓN
24 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
4 - 6 kg

FORMATOS

Pieza entera 100%

Pieza entera 75%

"admiración"
paleta de bellota ibérica
50% raza ibérica

RAZA
Proveniente de padre Duroc y madre 100% Ibérica.

ALIMENTACIÓN
A base de bellotas de nuestras amplias dehesas colmadas de encinas milenarias.

CURACIÓN
24 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
4,5 - 6,5 kg

FORMATOS

Pieza entera

Pieza deshuesada

Loncheados 50% Máquina

100gr.

paleta de cebo de campo ibérica
50% raza ibérica

RAZA
Proveniente de padre Duroc y madre 100% Ibérica.

ALIMENTACIÓN
Cerdos criados en libertad en amplias dehesas. Alimentados con piensos naturales elaborados por nosotros mismos y hierbas de la dehesa.

CURACIÓN
18 Meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
4,5 - 6,5 kg

FORMATOS

Pieza entera

Pieza deshuesada

Loncheados 50% Máquina

100gr.

paleta de cebo ibérica
50% raza ibérica

RAZA
Proveniente de padre Duroc y madre 100% Ibérica.

ALIMENTACIÓN
Cerdos criados en amplios patios de recreo. Alimentados con piensos naturales elaborados por nosotros mismos.

CURACIÓN
18 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
4,5 - 6,5 kg

FORMATOS

Pieza entera

Pieza deshuesada

Loncheados 50% Máquina

100gr.

Denominaciones de origen

Productos de Extremadura
Jamones y paletas

Jamón de bellota 100% ibérico
Jamón de bellota ibérico 75% raza ibérica
Paleta de bellota 100% ibérica
Paleta de bellota ibérica 75% raza ibérica

Productos de Guijuelo

GUIJUELO

Jamón de bellota 100% ibérico
Jamón de bellota ibérico 75% raza ibérica
Paleta de bellota 100% ibérica
Paleta de bellota ibérica 75% raza ibérica

embutidos con "admiración"

con la misma delicadeza y firmeza con la que esculpimos nuestros jamones "admiración", llevamos décadas produciendo nuestra exquisita línea de embutidos ibéricos. aunamos el conocimiento arraigado en la tradición con los procesos más innovadores, exigentes y cuidadosos con las materias primas naturales. hoy, clientes de los restaurantes y establecimientos más prestigiosos de todo el mundo acarician la textura y perciben los matices de una gama de intensos sabores representados por piezas como nuestro lomo, chorizo, salchichón, longaniza, lomito o morcón.

ventresca ibérica curada blázquez

ALIMENTACIÓN
Embutido elaborado con piezas enteras de secreto de panceta de cerdo ibérico.

CURACIÓN
4 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
Aprox. 500 – 600 g

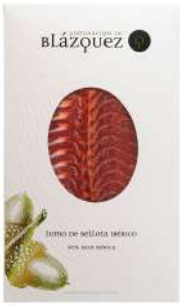
Producción limitada de 100 piezas.

Lomo de bellota ibérico 100%
Lomo doblado

ALIMENTACIÓN
A base de bellotas de nuestras amplias dehesas colmadas de encinas milenarias.

CURACIÓN
6 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
Aprox. 900 - 1000 g Lomo doblado



Lomo y Lomito de bellota ibérico

ALIMENTACIÓN
A base de bellotas de nuestras amplias dehesas colmadas de encinas milenarias.

CURACIÓN
4 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO
Aprox. 650 - 700 g Lomo
400 - 500 g 1/2 pieza Lomo
400 - 500 g Lomito
100 g Loncheado

Lomo de cebo de campo ibérico

ALIMENTACIÓN
Cerdos criados en libertad en amplias dehesas. Alimentados con piensos naturales elaborados por nosotros mismos y hierbas de la dehesa.

CURACIÓN
3 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO

lomo entero	Aprox. 650 – 700 g
1/2 Pieza Lomo	400 - 500 g

Lomo y Lomito de cebo ibérico

ALIMENTACIÓN
Cerdos criados en amplios patios de recreo. Alimentados con piensos naturales elaborados por nosotros mismos.

CURACIÓN
3 meses de curación en nuestra bodega natural.

PESO

Aprox.	650 - 700 g	Lomo
	400 - 500 g	1/2 Pieza Lomo
	400 - 500 g	Lomito
	100 g	Loncheado

chorizo ibérico bellota

DESCRIPCIÓN

A base de bellotas de nuestras amplias dehesas colmadas de encinas milenarias.

Elaborado con una mezcla de magro escogido al detalle, picado grueso, al que se le adiciona sal común, ajo y pimentón que le aporta su color rojizo característico.

CURACIÓN

Su proceso de curación ha sido de 6 meses.

PESO

Pieza entera	1,200 kg
1/2 pieza	550g - 650g
Loncheado	100g
Morcón	1kg

CHORIZO IBÉRICO

DESCRIPCIÓN

Elaborado con una mezcla de magro escogido al detalle, picado grueso, al que se le adiciona sal común, ajo y pimentón que le aporta su color rojizo característico.

CURACIÓN

Proceso de 6 meses de curación en los culares y
3 meses las velas y sartas.

PESO

Pieza entera Chorizo	1,200 kg
1/2 Pieza Chorizo	550g - 650g
Chorizo Vela	400g
Chorizo Sarta	400g
Chorizo Sarta Picante	400g
Morcon	900g - 1,100 kg

salchichón ibérico bellota

DESCRIPCIÓN

A base de bellotas de nuestras amplias dehesas colmadas de encinas milenarias.

Elaborado con una mezcla de magro escogido al detalle, picado grueso, al que se le adiciona sal común, ajo y pimienta.

CURACIÓN

Su proceso de curación ha sido de 6 meses.

PESO

Pieza entera	1,200 kg
1/2 pieza	550g - 650g
Loncheado	100g

Salchichón Ibérico

DESCRIPCIÓN

Elaborado con una mezcla de magro escogido al detalle, picado grueso, al que se le adiciona sal común, ajo y pimienta.

CURACIÓN

Su proceso de curación ha sido de 6 meses.

PESO

Pieza entera Salchichón	1,200 kg
1/2 pieza Salchichón	550g - 650g
Loncheado Salchichón	100g
Salchichón Vela	400g
Agapito´s Fuet	400g

morcilla ibérica

DESCRIPCIÓN
Embutido elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo ibérico, grasa y sangre junto con sal, cebolla y especias, destacando en el corte su oscuro color.

CURACIÓN
Su proceso de curación ha sido de 3 meses.

PESO

Morcilla Vela	400g