



# MONTESANO

## Jamón crudo Parma Montesano

### Sin hueso



**Peso 6KG**

**Código 1100**

*Como en Italia, con el mismo conocimiento y tecnología, aquí se elabora un jamón crudo único, rico en proteínas y con bajo contenido de sal. Luego de 14 meses de guarda se logra un producto exquisito, de una textura tierna y con sabor que invita a seguir disfrutándolo.*



# MONTESANO

## Jamón cocido Montesano



**Peso 6,5KG**

**Código 1200**

*Como en Italia, con el mismo conocimiento y tecnología, aquí se elabora un jamón crudo único, rico en proteínas y con bajo contenido de sal. Luego de 14 meses de guarda se logra un producto exquisito, de una textura tierna y con sabor que invita a seguir disfrutándolo.*



# MONTESANO

## Lomo horneado Montesano



**Peso 1,8KG**

**Código 1252**

*A las finas hierbas. Lomo de cerdo asado  
y ahumado a las finas hierbas,  
para paladares exigentes.*



# MONTESANO

## Mortadela Montesano



**De cerdo  
con pistacho**

**Peso 5KG**

**Código 1300**

*Producto fabricado con carnes de puro cerdo, sin añadir polifosfatos ni colorantes. El corte es de color rosáceo con una distribución homogénea de trozos blancos de tocino y pistacho. Tiene un sabor característico y un perfume intenso y agradable que hacen de la Mortadela «Montesano» un producto único.*



# MONTESANO

## Salame Montesano



**Peso 2KG**

**Código 1400**

*Este salame de puro cerdo mantiene intactos los principios de un alimento natural, es decir, elaborado con carnes y grasas porcinas de alta calidad, especias naturales y acompañado de un proceso de elaboración y postmaduración rigurosamente controlados. Su delicioso sabor y aroma se van desarrollando con el tiempo. Tiempo prolongado en bodegas donde adquiere todas sus características de altísima calidad: color, sabor, aroma y contextura. El embutido en tripa natural hace de este producto algo «especial».*



# MONTESANO

## Salame fino Montesano



**Sin hueso**

**Peso 1,8KG**

**Código 1401**

*Este salame de puro cerdo mantiene intactos los principios de un alimento natural, es decir, elaborado con carnes y grasas porcinas de alta calidad, especias naturales, y acompañado de un proceso de elaboración y postmaduración rigurosamente controlados. Su delicioso sabor y aroma se van desarrollando con el tiempo. Tiempo prolongado en bodegas donde adquiere todas sus características de altísima calidad: color, sabor, aroma y contextura. En presentación picado fino.*