

# Oferta de Navidad 2021 Sierra Mayor Jabugo

## ASOCIACION DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE MADRID

Nuestro compañero de Sevilla, Julio Revilla, propietario de la empresa Sierra Mayor Jabugo, ha tenido el detalle de enviarnos una nueva oferta de productos ibéricos para estas Navidades.

Su empresa es pequeña y muy artesanal, integrando exclusivamente la producción propia de sus cerdos ibéricos puros, desde su nacimiento hasta su engorde en las montaneras de sus dehesas en el sur de Badajoz y norte de Huelva, y la elaboración y comercialización de sus jamones, paletas y embutidos y carnes ibéricas. Su lema, “**Calidad desde el origen**”, es en su caso una auténtica realidad.

Su pequeña dimensión se basa en que solo elaboran cerdos de genética 100% ibéricos y de máxima calidad, que son alimentados, en su último periodo de vida, exclusivamente a base de bellotas y hierbas durante el periodo de montanera. Esta alimentación y un exhaustivo control es la manera que Sierra Mayor ha establecido para garantizar la máxima calidad y homogeneidad de sus productos ibéricos.

Los tres los conceptos fundamentales y diferenciadores de los productos SIERRA MAYOR son, en primer lugar, su proceso de elaboración natural, solo influida por el microclima y microflora de la zona. En segundo lugar, y no menos importante, la experiencia y buen hacer de su maestro jamonero, que desde 1987 viene garantizando el mejor sabor y aroma. Y, por último, su limitada producción y sostenibilidad, controlando directamente todo el proceso, desde los cerdos ibéricos y las dehesas donde se alimentan, hasta la elaboración y comercialización de sus productos.

La oferta de productos curados que Sierra Mayor ha preparado para los miembros de la Asociación de Ingenieros Industriales de Madrid incluye en esta ocasión tres novedades importantes, aunque hay que advertir que estos nuevos productos están disponibles en una cantidad limitada:

- Paleta 100% Ibérica de Bellota certificada por la Denominación de Origen Protegida “Jabugo”.
- Chorizo 100% Ibérico de Bellota, bajo la marca QUINTASENDA, elaborado con la receta leonesa de la abuela “Vicenta”. Sin aditivos ni conservantes artificiales.
- Salchichón 100% Ibérico de Bellota, también con la marca QUINTASENDA y la receta de la abuela “Vicenta”.

Y, por último, Sierra Mayor nos indica que, a pesar de las grandes subidas que están experimentando sus costes de energía, transporte y suministros, han hecho un esfuerzo para mantener precios similares a la anterior oferta del verano 2021.

# Productos curados de Bellota 100% Ibéricos

## NAVIDAD 2021

	PRODUCTO	IMPORTE	
<b>¡¡NOVEDAD!!</b>	<b>1 Jamón de Bellota 100% Ibérico Pieza</b> Peso de 7-7,5 kg (4 años de curación)	315 €	
	<b>1 Jamón de Bellota 100% Ibérico Loncheado + taquitos + hueso</b> Loncheado de pieza de 7-7,5 kg (28-30 raciones). (4 años de curación)	360 €	
	<b>1 Paleta de Bellota 100% Ibérico (DOP JABUGO) Pieza</b> Peso de 4-4,5 Kg (3 años de curación)	150 €	
	<b>1 Paleta de Bellota 100% Ibérica Pieza</b> Peso de 4,5-5 kg (+3 años de curación)	125 €	
	<b>1 Paleta de Bellota 100% Ibérica Loncheada + taquitos + hueso</b> Loncheado de pieza de 4,5-5 kg (17-19 raciones) (+3 años de curación)	160 €	
	<b>1 Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérica pieza 1,0-1,2 kg</b>	50 €	
	<b>1 Lomito de Bellota 100% Ibérico pieza 300-350 g</b>	17 €	
	<b>1 bolsa de Taquitos de Bellota 100% Ibéricos 100 g</b>	5 €	
<b>¡¡NOVEDAD!!</b>	<b>Chorizo de Bellota 100% Ibérico QUINTASENDA en pieza(s) de 250-350g</b>	33 €/Kg	<b>¡OJO!</b> Precio por Kg.
<b>¡¡NOVEDAD!!</b>	<b>Salchichón de Bellota 100% Ibérico QUINTASENDA en pieza(s) 250-350g</b>	33 €/Kg	<b>¡OJO!</b> Precio por Kg.

## Lotes de productos curados loncheados de Bellota 100% Ibéricos

<b><u>Surtido Ibérico Delicatessen</u></b> <i>Precio = 72 €</i>	4 x rac 100 g Paleta de Bellota 100% Ibérica 3 x rac 100 g Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérica 3 x rac 100 g Lomito de Bellota 100% Ibérico 1 x rac 50 g Papada de Bellota 100% Ibérica
<b><u>Surtido Ibérico Gourmet</u></b> <i>Precio = 92 €</i>	5 x rac 100 g Paleta de Bellota 100% Ibérica 4 x rac 100 g Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérica 4 x rac 100 g Lomito de Bellota 100% Ibérico 1 x rac 50 g Papada de Bellota 100% Ibérica
<b><u>Surtido Ibérico Síbaris</u></b> <i>Precio = 110 €</i>	12 x rac 100 g Paleta de Bellota 100% Ibérica
<b><u>Surtido Ibérico Premium</u></b> <i>Precio = 120 €</i>	4 x rac 100 g Jamón de Bellota 100% Ibérico 4 x rac 100 g Paleta de Bellota 100% Ibérica 3 x rac 100 g Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérica 3 x rac 100 g Lomito de Bellota 100% Ibérico 2 x rac 50 g Papada de Bellota 100% Ibérica
<b><u>Surtido Ibérico Magnum</u></b> <i>Precio = 155 €</i>	13 x rac 100 g Jamón de Bellota 100% Ibérico

**Todos los precios incluyen el IVA aplicable (10%).  
El transporte está también incluido para pedidos superiores a 100€.  
Oferta válida hasta el 31 de Diciembre de 2021.**

## ¿Cómo realizar un pedido?

- \* Enviar un correo electrónico a la dirección [pd@sierramayorjabugo.com](mailto:pd@sierramayorjabugo.com), indicando los productos seleccionados. Debe indicar su nombre y apellidos, DNI, dirección de envío y número de teléfono de contacto. Si tuviera algún problema llame al teléfono 959120244.
- \* Recibirá de Sierra Mayor un acuse de recibo de su correo, facilitándole una factura proforma para que realice el pago por transferencia bancaria.
- \* Recibido el pago, se procederá de inmediato al envío del pedido, aportando albarán y factura definitiva.
- \* **MUY IMPORTANTE.** Debido a las dificultades logísticas para la entrega de productos, agravadas por posibles huelgas en el sector del transporte es **absolutamente necesario que nos hagan su pedido antes del 8 de Diciembre**, ya que a partir de esa fecha no podemos garantizar la entrega antes del 23 de Diciembre. Gracias por su comprensión en este asunto.

**¡¡ Que lo disfruten!!**

Julio Revilla  
Sierra Mayor Jabugo, SAU  
Av. Juan Ramón Jiménez, s/n  
Corteconcepción - Huelva