

Oferta de Verano 2026 Sierra Mayor Jabugo

ASOCIACION DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE MADRID

Nuestro compañero de Sevilla, Julio Revilla, propietario de la empresa Sierra Mayor Jabugo, nos envía de nuevo una oferta de productos ibéricos para este verano de 2026.

Sierra Mayor mantiene intacta su línea de pequeña empresa, para así conseguir la máxima homogeneidad y calidad de sus productos, contando para ello con su propia ganadería de cerdos 100% ibéricos, que se engordan con una alimentación exclusiva a base de bellotas y hierbas en la montanera de sus dehesas, siguiendo unas pautas de lenta y cuidada elaboración artesanal, con una curación y maduración, totalmente natural, en sus secaderos y bodegas en Corteconcepción, quizás el mejor enclave geográfico para la elaboración de jamones y paletas de manera natural, donde Sierra Mayor ha conseguido sus jamones, paletas, embutidos y carnes ibéricas, bajo su lema de "Calidad desde el origen".

Los tres 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 este verano es, como en otros años, de sus **productos SIERRA MAYOR, 100% Ibéricos de Bellota**, en piezas enteras, loncheadas o en lotes surtidos.

¿Cómo realizar un pedido?

El procedimiento a seguir por el asociado que quiera adquirir alguno de estos productos es el siguiente:

El asociado enviará a la dirección de correo info@sierramayorjabugo.com su pedido, indicando:

- Los productos que desea adquirir según la oferta adjunta.
- Nombre, apellidos, dirección de envío (incluyendo código postal) y teléfono de contacto.
- La forma de pago: tendrán que especificarnos si desea hacer el pago por transferencia o a través de un enlace que le enviaremos a su teléfono móvil (sms) o email. Si no nos indican lo contrario, utilizaremos el teléfono de contacto de la dirección de envío o el email desde donde nos contacten.

* Si la forma de pago se realiza con transferencia, les enviaremos una factura proforma, donde encontrarán nuestro número de cuenta para, a continuación, realizar la transferencia y enviarnos un justificante de la misma. Una vez que recibamos el pago en nuestra cuenta (1-2 días si la transferencia no es inmediata) procederemos a preparar y enviar su pedido.

* Si la forma de pago se realiza mediante el enlace que les enviaremos, tendrán que entrar en dicho enlace (ya sea desde su teléfono móvil o email) introducir la información de su tarjeta y finalizar el proceso de compra pulsando el botón "pagar". Acto seguido, comenzaremos a preparar su pedido y se lo enviaremos a continuación.

Se adjunta la oferta de productos ibéricos curados preparada para la AIIM, transmitiendo el agradecimiento de SIERRA MAYOR por la gran acogida que tuvieron sus anteriores ofertas.

¡¡ Buen Verano Ibérico 2025 !!

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