



Excelencia de Principio a Fin

Excelencia de Principio a Fin



grupo lópez pardo



FÁBRICA E INDUSTRIA DEL CERDO IBÉRICO



Introducción

Grupo **MONTESIERRA**
LA ESTRELLA DEL JAMÓN



El grupo Montesierra se encuentra a cargo de la familia Martín, que cuenta con la experiencia de cuatro generaciones al frente de la empresa desde su fundación. Nuestro nombre contiene los elementos principales sobre los que se asienta nuestra actividad. Monte, el lugar donde se cría el cerdo y Sierra, que evoca a la sierra de Jabugo, el mejor lugar para la elaboración de jamones y paletas.

Llevamos décadas apostando por la calidad, con unas completas y operativas instalaciones, un personal comprometido y un exhaustivo control de toda trazabilidad e higiene.

Todo el cuidado que ponemos en la elaboración de nuestros productos se ve reflejado en la confianza del cliente. Por eso, en el Grupo Montesierra trabajamos por la innovación y la expansión de nuestra industria.

Montesierra es una empresa dedicada a la fabricación de jamón ibérico y otros productos derivados del cerdo ibérico, que aúna tradición, calidad y modernidad.

Nuestros comienzos se remontan al s. XIX, en Salamanca, cuando anteriores generaciones de la Familia Martín decidieron apostar por la calidad en un producto selecto.

Más tarde, Montesierra se traslada a Jerez de la Frontera, donde se encuentra su sede principal. Este enclave es estratégico ya que supone una puerta a todo el suroeste peninsular y con cercanía Jabugo (Huelva), donde Montesierra también posee secaderos y bodegas.

El cerdo ibérico es el gran protagonista de nuestros productos junto a la experiencia y el saber hacer. Así, todos nuestros jamones y paletillas ibéricas, así como demás derivados ibéricos (embutidos, carnes frescas, mantecas...) son siempre de una calidad óptima e inigualable.



Don Manuel Martín Hierro
Fundador de la marca Montesierra

Instalaciones

Contamos con instalaciones que reúnen tradición y modernidad, y que abarcan todo el proceso de elaboración del jamón ibérico.

En Jerez de la Frontera (Cádiz) se ubica nuestra sede principal. Allí se ubica nuestro matadero industrial y sala de despiece, que funcionan durante todo el año. Además, contamos con una sala de fabricación de embutidos, saladeros, una sala de fundición de grasas, un laboratorio, y una sala blanca de envasado.

También en Cadiz, el Grupo Montesierra posee una granja de cerdos ibéricos, que tiene su propia fábrica de pienso, ya que desde Montesierra creemos que la alimentación de los cerdos es uno de los aspectos más importantes para obtener los mejores productos.

En Jabugo, Huelva, disponemos de dos plantas, una en el centro de Jabugo que posee unos tradicionales secaderos y bodegas naturales donde se curan las piezas que envejecen sin prisa, arropadas por el microclima especial de la zona. La otra planta



está situada muy cerca, posee saladero, secaderos bodegas, se trata de una planta moderna y muy funcional.

Además, el Grupo Montesierra cuenta con tres magníficas tiendas y dos restaurantes, donde nuestros clientes particulares pueden comprar y degustar nuestros productos.

Trazabilidad

En Montesierra controlamos todo el proceso de trazabilidad de manera integral: desde la cría de los cerdos hasta que el producto llega al consumidor. Hacemos un exhaustivo seguimiento desde que obtenemos la materia prima, pasando por su completa curación y maduración. Montesierra, está autorizada para la exportación por los certificados BRC y IFS.

Además, Montesierra pertenece a la Denominación de Origen Protegida Jabugo, comprometiéndose de este modo con sus exigentes parámetros de calidad, que empiezan en el campo con los cerdos de bellota 100% ibéricos y terminan con los jamones y paletas.

Y Curados Jamones y Paletas





**Jamón de Bellota D.O.
100% Ibérico Martín Hierro**

PESO
6 a 9 kg
CURACIÓN
36 a 48 meses

CÓDIGO
1109



**Paleta de Bellota D.O.
100% Ibérica Martín Hierro**

PESO
4 a 6 kg
CURACIÓN
24 a 36 meses

CÓDIGO
1110

**Jamón de Bellota
100% Ibérico**

PESO
6 a 9 kg
CURACIÓN
36 a 48 meses

CÓDIGO
1141



**Paleta de Bellota
100% Ibérica**

PESO
4 a 6 kg
CURACIÓN
24 a 36 meses

CÓDIGO
1144



**Jamón de Bellota
50% Ibérico**

PESO
7 a 9 kg
CURACIÓN
36 a 48 meses

CÓDIGO
1101

**Paleta de Bellota
50% Ibérica**

PESO
4 a 6 kg
CURACIÓN
24 a 36 meses

CÓDIGO
1104





**Jamón Cebo de Campo
50% Ibérico**

PESO
7 a 9 kg

CÓDIGO
1143

CURACIÓN
30 a 42 meses



**Paleta Cebo de Campo
50% Ibérica**

PESO
4 a 6 kg

CÓDIGO
1146

CURACIÓN
20 a 30 meses



**Centro Jamón de Bellota
50% Ibérico**

PESO
3 a 4,5 kg

CÓDIGO
1701

CURACIÓN
36 a 48 meses

FORMATO
Caja de 1 ud.



**Centro Paleta de Bellota
50% Ibérica**

PESO
1,5 a 2,5 kg

CÓDIGO
1704

CURACIÓN
24 a 36 meses

FORMATO
Caja de 2 uds.



**Jamón Cebo de Campo 50%
Ibérico Selección Familia Martín**

PESO
7 a 9 kg

CÓDIGO
1163

CURACIÓN
30 a 42 meses



**Paleta Cebo de Campo 50%
Ibérica Selección Familia Martín**

PESO
4 a 6 kg

CÓDIGO
1165

CURACIÓN
20 a 30 meses



Centro Jamón Cebo de Campo 50% Ibérico

PESO
3 a 4,5 kg

CÓDIGO
1743

CURACIÓN
30 a 42 meses

FORMATO
Caja de 1 ud.



Centro Paleta Cebo de Campo 50% Ibérica

PESO
1,5 a 2,5 kg

CÓDIGO
1746

CURACIÓN
20 a 30 meses

FORMATO
Caja de 2 uds.



Centro Jamón de Cebo 50% Ibérico

PESO
3 a 4,5 kg

CÓDIGO
1703

CURACIÓN
30 a 42 meses

FORMATO
Caja de 1 ud.



**Jamón de Cebo
50% Ibérico**

PESO
7 a 9 kg

CÓDIGO
1103

CURACIÓN
30 a 42 meses



**Paleta de Cebo
50% Ibérica**

PESO
4 a 6 kg

CÓDIGO
1106

CURACIÓN
20 a 30 meses



Centro Paleta de Cebo 50% Ibérica

PESO
1,5 a 2,5 kg

CÓDIGO
1706

CURACIÓN
20 a 30 meses

FORMATO
Caja de 2 uds.



Cuñas Jamón de Bellota 50% Ibérico

PESO
0,5 a 1 kg

CÓDIGO
12010

CURACIÓN
36 a 48 meses

FORMATO
Caja de 4 uds.



Cuñas Jamón de Cebo 50% Ibérico

PESO
0,5 a 1 kg

CÓDIGO
1212

CURACIÓN
30 a 42 meses

FORMATO
Caja de 4 uds.

Curados Embutidos



Lomo de Bellota Ibérico en lata

PESO
0,9 kg

CURACIÓN
70 a 90 días

CÓDIGO
1322

FORMATO
Lata de 3 uds.



Lomo de Bellota 100% Ibérico Martín Hierro

PESO
0,9 a 1,3 kg

CURACIÓN
70 a 90 días

CÓDIGO
1380

FORMATO
Caja de 4 uds.



Lomo Ibérico de Bellota 100% Ibérico

PESO
0,9 a 1,3 kg

CURACIÓN
70 a 90 días

CÓDIGO
1301

FORMATO
Caja de 2 uds.



Lomo de Bellota 50% Ibérico

PESO
1 a 1,5 kg

CURACIÓN
70 a 90 días

CÓDIGO
1351

FORMATO
Caja de 2 uds.



Lomo Ibérico de Cebo de Campo 50% Ibérico

PESO
1,2 a 1,6 kg

CURACIÓN
70 a 90 días

CÓDIGO
1348

FORMATO
Caja de 2 uds.



Lomito Ibérico de Bellota

PESO
0,35 kg

CURACIÓN
60 a 70 días

CÓDIGO
1303

FORMATO
Caja de 15 uds.



Salchichón Cular Ibérico de Bellota

PESO	CÓDIGO
0,9 kg	1304
CURACIÓN	FORMATO
80 días	Caja de 4 uds.



Chorizo Cular Ibérico de Bellota

PESO	CÓDIGO
0,9 kg	1305
CURACIÓN	FORMATO
80 días	Caja de 4 uds.



Butifarra Ibérica

PESO	CÓDIGO
0,3 kg	1310
CURACIÓN	FORMATO
Cocido	Caja de 15 uds.



Morcilla de Hígado Ibérica

PESO	CÓDIGO
0,35 kg	1318
CURACIÓN	FORMATO
Cocido	Caja de 15 uds.



Salchichón Ibérico Extra

PESO	CÓDIGO
0,45 kg	1319
CURACIÓN	FORMATO
40 días	Caja de 8 uds.



Chorizo Ibérico Extra

PESO	CÓDIGO
0,45 kg	1320
CURACIÓN	FORMATO
40 días	Caja de 8 uds.



Chorizo Ibérico Serranito

PESO	CÓDIGO
0,22 kg	1355
CURACIÓN	FORMATO
15 días	Caja de 20 uds.



Morcilla Jerezana Ibérica

PESO	CÓDIGO
0,3 kg	1354
CURACIÓN	FORMATO
Cocido	Caja de 15 uds.



Morcilla Achorizada

PESO	CÓDIGO
0,25 kg	1309
CURACIÓN	FORMATO
30 días	Caja de 4 uds.



Sobrasada Ibérica

PESO	CÓDIGO
0,6 kg	1311
CURACIÓN	FORMATO
60 días	Caja de 15 uds.



Fuet de Solomillo Ibérico

PESO	CÓDIGO
0,2 kg	1359
CURACIÓN	FORMATO
20 días	Caja de 16 uds.



Chorizo Heradura Ibérico

PESO	CÓDIGO
0,25 kg	1307
CURACIÓN	FORMATO
10 días	Caja de 15 uds.



Salchichón Ibérico de Bellota Recto

PESO	CÓDIGO
0,5 kg	1341
CURACIÓN	FORMATO
50 días	Caja de 12 uds.



Chorizo Ibérico de Bellota Recto

PESO	CÓDIGO
0,5 kg	1342
CURACIÓN	FORMATO
50 días	Caja de 12 uds.

Jamón y Embutidos Loncheados



Jamón de Bellota 50% Ibérico

PESO
100 g

CURACIÓN
36 a 48 meses

CÓDIGO
1801

FORMATO
Caja de 15 uds.



Jamón de Cebo de Campo 50% Ibérico

PESO
100 g

CURACIÓN
30 a 42 meses

CÓDIGO
1843

FORMATO
Caja de 15 uds.



Jamón de Cebo 50% Ibérico

PESO
100 g

CURACIÓN
30 a 42 meses

CÓDIGO
1803

FORMATO
Caja de 15 uds.



Paleta de Bellota 50% Ibérica

PESO
100 g

CURACIÓN
24 a 36 meses

CÓDIGO
1804

FORMATO
Caja de 15 uds.



Paleta de Cebo de Campo 50% Ibérica

PESO
100 g

CURACIÓN
20 a 30 meses

CÓDIGO
1846

FORMATO
Caja de 15 uds.



Paleta de Cebo 50% Ibérica

PESO
100 g

CURACIÓN
20 a 30 meses

CÓDIGO
1806

FORMATO
Caja de 15 uds.



Jamón de Bellota 50% Ibérico cortado a cuchillo

PESO	CÓDIGO
80 g	1862
CURACIÓN	FORMATO
36 a 48 meses	Caja de 15 uds.



Jamón de Cebo 50% Ibérico cortado a cuchillo

PESO	CÓDIGO
80 g	1863
CURACIÓN	FORMATO
30 a 42 meses	Caja de 15 uds.



Lomo Ibérico de Bellota 50% Ibérico

PESO	CÓDIGO
100 g	1411
FORMATO	
Caja de 15 uds.	



Lomo Ibérico de Cebo de Campo

PESO	CÓDIGO
100 g	1434
FORMATO	
Caja de 15 uds.	



Jamón de Bellota 100% Ibérico cortado a cuchillo D.O. MH

PESO	CÓDIGO
80 g	1864
CURACIÓN	FORMATO
36 a 48 meses	Caja de 15 uds.



Taquitos de Jamón finos bolsa pequeña

PESO	CÓDIGO
100 g y 1kg	1409 y 1459
FORMATO	
Caja de 40 uds.	



Taquitos de Jamón gruesos bolsa pequeña

PESO	CÓDIGO
100 g y 1kg	1410 y 1460
FORMATO	
Caja de 40 uds.	



Salchichón Ibérico de Bellota

PESO	CÓDIGO
100 g	1413
FORMATO	
Caja de 15 uds.	



Chorizo Ibérico de Bellota

PESO	CÓDIGO
100 g	1414
FORMATO	
Caja de 15 uds.	

Otras opciones de formato para los loncheados:

Envasado en atmosfera / Corte tipo tapa para el jamon y paleta.

Frescos
Carnes Ibéricas



Solomillo Ibérico

FORMATO Granel CÓDIGO 2105



Punta de Solomillo

FORMATO Granel CÓDIGO 2106



Presa Ibérica

FORMATO Caja de 4 kg CÓDIGO 2107



Lomo Ibérico

PESO 2 a 2,5 kg CÓDIGO 2108
FORMATO Granel



Lomo Ibérico en Adobo

PESO 2 a 2,5 kg CÓDIGO 2109
FORMATO Granel



Lomo Ibérico Finas Hierbas

PESO 2 a 2,5 kg CÓDIGO 2186
FORMATO Granel



Secreto de Cruceta Ibérica

FORMATO Granel CÓDIGO 2114



Pluma Ibérica

FORMATO Granel

CÓDIGO 2116



Carrillada Ibérica

FORMATO Granel

CÓDIGO 2117



Carne 1ª Categoría

FORMATO Granel

CÓDIGO 2121



Costillas con Carne Ibérica

PESO 3 kg

CÓDIGO 2125

FORMATO Granel



Carne Extra

FORMATO Granel

CÓDIGO 2120



Tira Espinazo "Lagarto"

PESO 1,5 kg

CÓDIGO 2157

FORMATO Granel



Costillas sin Carne Ibérica

FORMATO Granel

CÓDIGO 2126



Chuletero sin Cabeza

PESO 6 kg

CÓDIGO 2111

FORMATO Granel



Chuletero con Cabeza

PESO 7,5 kg

CÓDIGO 2112

FORMATO Granel



Latiguillo Ibérico

FORMATO Granel

CÓDIGO 2167



Abánico Ibérico

FORMATO Granel

CÓDIGO 2168



Secreto de Papada

FORMATO Granel

CÓDIGO 2115



Cabecero de Lomo

FORMATO Granel

CÓDIGO 2118



Carne Cabecero sin Presa

FORMATO Granel

CÓDIGO 2119



Precocinados *Calidad Ibérica*



Hamburguesa Ibérica Extra

FORMATO 1,5 kg

CÓDIGO 1325



Pinchito Ibérico Extra

FORMATO 1,5 kg

CÓDIGO 1326



Salchicha Ibérica Extra Blanca

FORMATO 1,5 kg

CÓDIGO 1327



Salchicha Ibérica Extra Roja

FORMATO 1,5 kg

CÓDIGO 1331



Albondiga Ibérica Extra

FORMATO 1,5 kg

CÓDIGO 1328



Chicharrón de Carne Ibérica

FORMATO 1,5 kg

CÓDIGO 3101



Mini Burguer Meat

FORMATO 1,5 kg


CÓDIGO 1337



Salazones Curados



Panceta Ibérica Salada

 **FORMATO**
4,5 kg  **CÓDIGO**
1602  **CURACIÓN**
90 días



Papada Ibérica Curada

 **FORMATO**
1,5 a 2 kg  **CÓDIGO**
1603  **CURACIÓN**
90 días



Tocino Ibérico Salado

 **FORMATO**
10 a 12 kg  **CÓDIGO**
1604  **CURACIÓN**
30 días



Costilla Ibérica Salada

 **FORMATO**
2,5 kg  **CÓDIGO**
1606  **CURACIÓN**
30 días

Fundición *Manteca Ibérica*



Manteca Blanca Ibérica

PESO
20 kg
FORMATO
1 Caja

CÓDIGO
3103



Tarrina Manteca de Color Ibérica

PESO
250 g y 4 kg
FORMATO
Tarrina y Cubo

CÓDIGO
3106 y 3104



Tarrina Manteca de Color con Zurrapa Ibérica

PESO
250 g y 4 kg
FORMATO
Tarrina y Cubo

CÓDIGO
3108 y 3111



Tarrina Manteca Blanca

PESO
250 g y 4 kg g
FORMATO
Tarrina y Cubo

CÓDIGO
3107 y 3105



Tarrina Manteca Blanca con Zurrapa Ibérica

PESO
250 g y 4 kg
FORMATO
Tarrina y Cubo

CÓDIGO
3109 y 3112



grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol