



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.

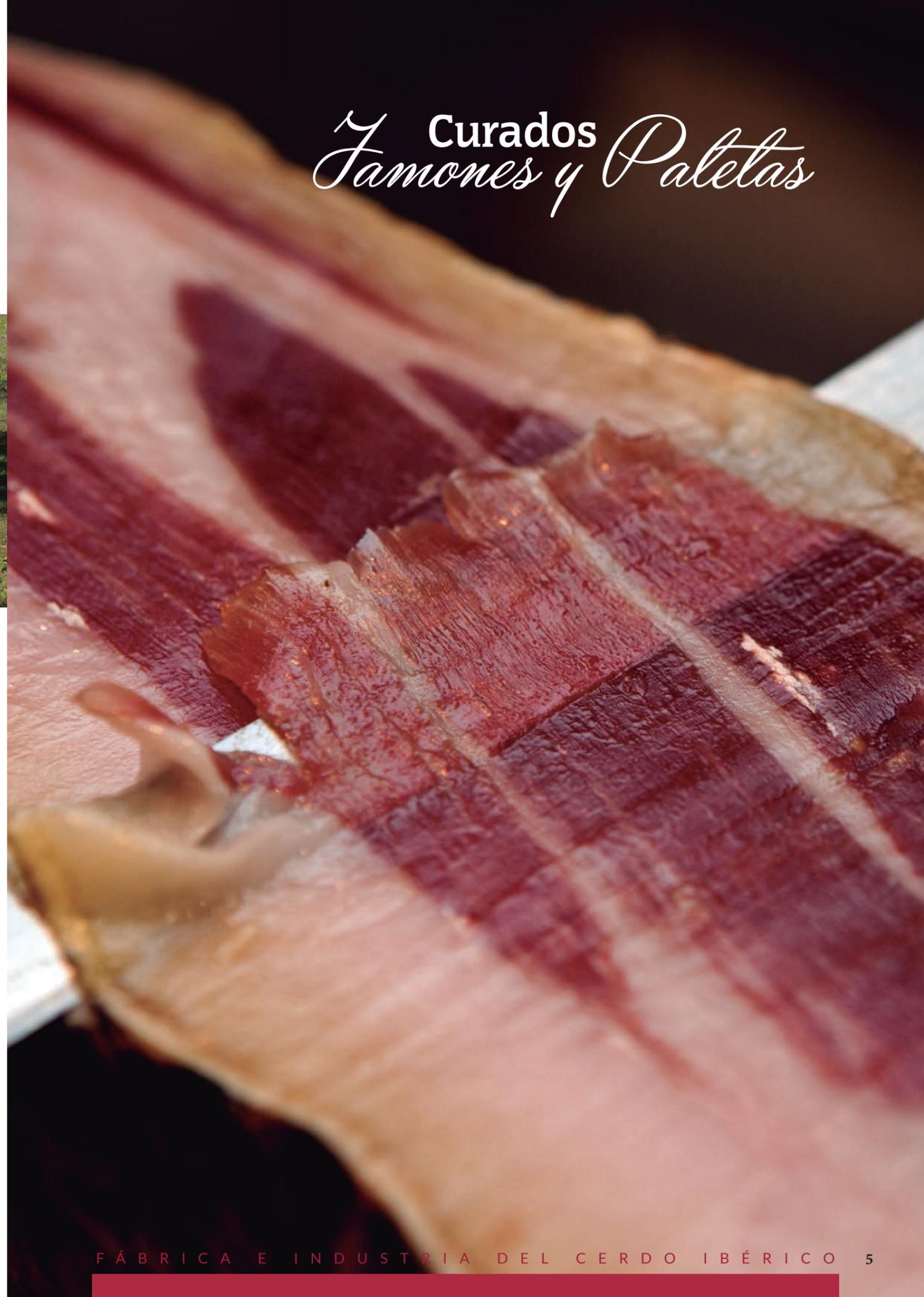
Además, el Grupo Montesierra cuenta con tres magníficas tiendas y dos restaurantes, donde nuestros clientes particulares pueden comprar y degustar nuestros productos.

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.

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



**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



**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 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.



**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.



**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
0,9 kg

CÓDIGO
1304

CURACIÓN
80 días

FORMATO
Caja de 4 uds.



Chorizo Cular Ibérico de Bellota

PESO
0,9 kg

CÓDIGO
1305

CURACIÓN
80 días

FORMATO
Caja de 4 uds.



Butifarra Ibérica

PESO
0,3 kg

CÓDIGO
1310

CURACIÓN
Cocido

FORMATO
Caja de 15 uds.



Morcilla de Hígado Ibérica

PESO
0,35 kg

CÓDIGO
1318

CURACIÓN
Cocido

FORMATO
Caja de 15 uds.



Salchichón Ibérico Extra

PESO
0,45 kg

CÓDIGO
1319

CURACIÓN
40 días

FORMATO
Caja de 8 uds.



Chorizo Ibérico Extra

PESO
0,45 kg

CÓDIGO
1320

CURACIÓN
40 días

FORMATO
Caja de 8 uds.



Chorizo Ibérico Serranito

PESO
0,22 kg

CÓDIGO
1355

CURACIÓN
15 días

FORMATO
Caja de 20 uds.



Morcilla Jerezana Ibérica

PESO
0,3 kg

CÓDIGO
1354

CURACIÓN
Cocido

FORMATO
Caja de 15 uds.



Morcilla Achorizada

PESO
0,25 kg

CÓDIGO
1309

CURACIÓN
30 días

FORMATO
Caja de 4 uds.



Sobrasada Ibérica

PESO
0,6 kg

CÓDIGO
1311

CURACIÓN
60 días

FORMATO
Caja de 15 uds.



Fuet de Solomillo Ibérico

PESO
0,2 kg

CÓDIGO
1359

CURACIÓN
20 días

FORMATO
Caja de 16 uds.



Chorizo Heradura Ibérico

PESO
0,25 kg

CÓDIGO
1307

CURACIÓN
10 días

FORMATO
Caja de 15 uds.



Salchichón Ibérico de Bellota Recto

PESO
0,5 kg

CÓDIGO
1341

CURACIÓN
50 días

FORMATO
Caja de 12 uds.



Chorizo Ibérico de Bellota Recto

PESO
0,5 kg

CÓDIGO
1342

CURACIÓN
50 días

FORMATO
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
80 g

CÓDIGO
1862

CURACIÓN
36 a 48 meses

FORMATO
Caja de 15 uds.



Jamón de Cebo 50% Ibérico cortado a cuchillo

PESO
80 g

CÓDIGO
1863

CURACIÓN
30 a 42 meses

FORMATO
Caja de 15 uds.



Lomo Ibérico de Bellota 50% Ibérico

PESO
100 g

CÓDIGO
1411

FORMATO
Caja de 15 uds.



Lomo Ibérico de Cebo de Campo

PESO
100 g

CÓDIGO
1434

FORMATO
Caja de 15 uds.



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

PESO
80 g

CÓDIGO
1864

CURACIÓN
36 a 48 meses

FORMATO
Caja de 15 uds.



Salchichón Ibérico de Bellota

PESO
100 g

CÓDIGO
1413

FORMATO
Caja de 15 uds.



Chorizo Ibérico de Bellota

PESO
100 g

CÓDIGO
1414

FORMATO
Caja de 15 uds.



Taquitos de Jamón finos bolsa pequeña

PESO
100 g y 1kg

CÓDIGO
1409 y 1459

FORMATO
Caja de 40 uds.



Taquitos de Jamón gruesos bolsa pequeña

PESO
100 g y 1kg

CÓDIGO
1410 y 1460

FORMATO
Caja de 40 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



Lomo Ibérico en Adobo

PESO 2 a 2,5 kg

CÓDIGO 2109



Lomo Ibérico Finas Hierbas

PESO 2 a 2,5 kg

CÓDIGO 2186

FORMATO Granel



Secreto de Cruceta Ibérico

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
 **CURACIÓN**
90 días

 **CÓDIGO**
1602



Papada Ibérica Curada

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

 **CÓDIGO**
1603



Tocino Ibérico Salado

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

 **CÓDIGO**
1604



Costilla Ibérica Salada

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

 **CÓDIGO**
1606

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