

ÚNICO

CUANDO LAS COSAS SE HACEN CON EXCELENCIA



JAMÓN Y PALETA DE TERUEL D.O.P. · JAMÓN COCIDO





El milagro gastronómico de un territorio único

La naturaleza y el clima de **Teruel** (España) se alían para poner en tu mesa la gama de productos **Aire Sano Oro Blanco**, una referencia en términos de Calidad, con producción de Jamón y Paleta de Teruel Denominación de Origen Certificada.

Nuestro proceso controlado de trazabilidad total



1

1. Alimentación

Los campos de Teruel suministran los cereales nobles que recogemos y procesamos.



2

2. Ganadería: Cría y engorde

En nuestras granjas controlamos todo el proceso ganadero.



3

3. Procesos: Industria cárnica

Nuestra planta cárnica ejecuta el sacrificio y despiece y procesa las carnes.



4

4. Procesos: Secaderos

Ubicados en unos entornos únicos en La Puebla de Valverde (1.200 m de altitud).



Happy Pork!

Por la **excelencia** de su **hábitat**
Por la **calidad** de su **alimentación**
Por la **protección** de su **salud**

En Aire Sano, llamamos **Happy Pork** a la atención que dedicamos al cuidado de nuestra ganadería. Gracias a ello, nuestros cerdos están en todo momento bien alimentados a base de cereales de producción propia. Además, cuentan con el espacio adecuado para su correcto desarrollo. Todo ello en el clima frío y sano de Teruel.



PESO



CONSUMO
PREFERENTE



PRESENTACIÓN



UNIDADES
POR CAJA



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



SIN CONSERVANTES
AÑADIDOS



ALTO CONTENIDO
EN PROTEÍNA



REDUCIDO EN
GRASAS SATURADAS

Jamón de Teruel D.O.P.



Jamón de Teruel D.O.P. 25 kt "Vip"
Presentado en caja de lujo con asa
8,5/9,5 Kg. 2 unidades/caja
Jamonero no incluido



Jamón de Teruel D.O.P. 25 kt	Con pata "Basic"
	Deshuesado Merma 0

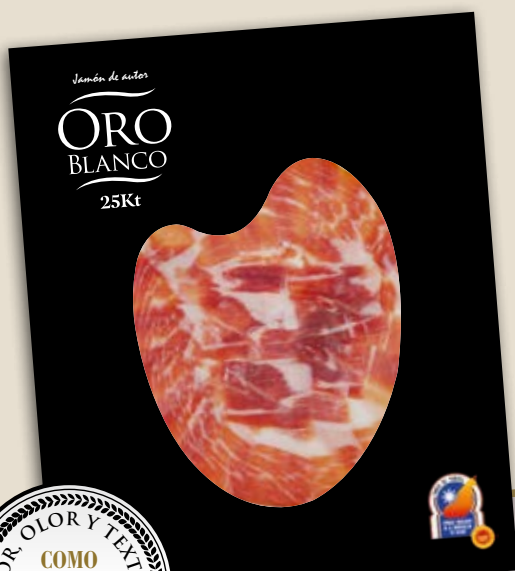

7,5/9,5 Kg


Consumo pref.
12 meses


Al natural/
enfundado/al
vacío


2 uds/caja

Jamón de Teruel D.O.P. Corte a cuchillo



Estuche Jamón de Teruel D.O.P. 25 kt

Corte artesanal a mano



100 g



Consumo pref.
6 meses



Al vacío



12/20
uds/caja



Estuche Edición Especial

Jamón de Teruel D.O.P. 25 kt

1 kg. (10 sobres de 100 g)

Corte artesanal a mano



10x100 g



Consumo pref.
6 meses



Al vacío



12/20
uds/caja

Paleta de Teruel D.O.P.



Paleta de Teruel D.O.P. 15 kt "Vip"

Con pata 5-6 Kg. Corte en V



7,5/9,5 Kg



Consumo pref.
12 meses



Al natural/
enfundado/
al vacío



2 uds/caja



Paleta de Teruel D.O.P. 15 kt

Con pata "Basic"

Deshuesada Merma 0



5/6,5 Kg



Consumo pref.
12 meses



Al natural/
enfundado/al
vacío



2 uds/caja



Jamón cocido Oro Blanco Duroc



Jamón cocido Duroc
Centro mostrador



5/7 Kg



Consumo pref.
60 días



Al vacío



1 ud/caja



Jamón cocido Duroc loncheado
Al vacío



Varios gramajes



Consumo pref.
45 días



Al vacío



12/20
uds/caja



Jamón cocido Duroc loncheado
Atmósfera protectora



Varios gramajes



Consumo pref.
45 días



Atmósfera protectora



12/20
uds/caja



Jamón cocido Duroc chifonada
Atmósfera protectora



Varios gramajes



Consumo pref.
45 días



Atmósfera protectora



12/20
uds/caja



Paleta cocida Oro Blanco Duroc



Paleta cocida Duroc
Centro mostrador



5/7 Kg



Consumo pref.
60 días



Al vacío



1 ud/caja



Paleta cocida Duroc loncheada
Al vacío



Varios
gramajes



Consumo pref.
45 días



Al vacío



12/20
uds/caja



Paleta cocida Duroc loncheada
Atmósfera protectora



Varios
gramajes



Consumo pref.
45 días



Atmósfera
protectora



12/20
uds/caja



Paleta cocida Duroc chifonada
Atmósfera protectora



Varios
gramajes



Consumo pref.
45 días



Atmósfera
protectora



12/20
uds/caja

Mortadela y lacón Oro Blanco



Mortadela Bolognesa loncheada	Centro mostrador
	Al vacío. Varios gramajes
	Atmósfera protectora. Varios gramajes
	Chifonada. Varios gramajes
Lacón	Consultar formatos disponibles







Airesano Foods S.L.

Carretera Camarena de la Sierra, Km 1,400
44450 · La Puebla de Valverde (Teruel, España)
Tel: +34 978 670 211

www.airesano.com

