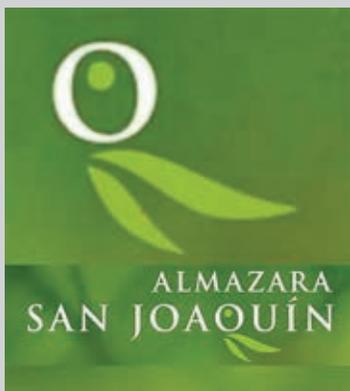




Catálogo Distribución

www.jamoneriamorcillo.com





Desde que comenzara su andadura en 1989 con un pequeño molino de empiedro, prensas y decantación natural, Almazara San Joaquín ha intentado conjugar tradición y modernidad, con el propósito de avanzar cada año en la mejora continua de procesos e instalaciones, con la pasión que Miguel de Gea ha sabido transmitir a sus hijos por el trabajo bien hecho.

Del cuidado y la experiencia que ponen en la elaboración de sus productos, así como el momento idóneo de la recolección de los mejores frutos rescatando los aromas frescos y frutados que le dan personalidad y frescura a sus primeros zumos, dan como resultado un aceite particularmente apreciado, que hacen que disfruten de estos aceites los paladares más exigentes...



ACEITE de Oliva
Virgen Extra
(Alberquina)
5 L



ACEITE de Oliva
Virgen Extra
5 L

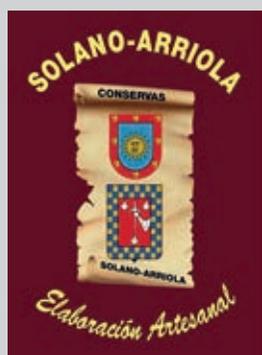


ACEITE de Oliva
Virgen Extra
PREMIUM (Picual)
500 ml



ACEITE de Oliva
Virgen Extra
Gran Selección
(Aberquina)
500 ml





Conservas Solano Arriola está situada en Santoña (Cantabria), siendo una conservera con proyección nacional e internacional familiar.

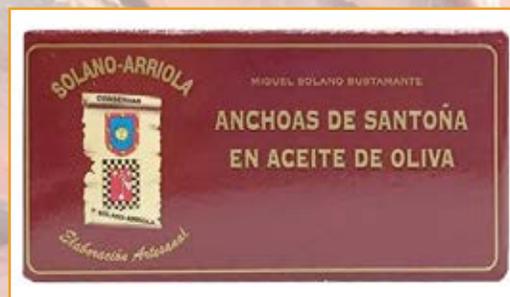
Desde que se fundó en el año 1990 han mantenido la gran calidad en sus productos, elaborados siempre en fresco, seleccionando la mejor materia prima según entra en el puerto de Santoña, todo un referente en la elaboración de anchoas debido a las características del mar Cantábrico que proporciona el bocarte de la mejor calidad.

Su calidad y excelencia han sido reconocidas internacionalmente en el año 2008 con el Premio Aurum al mejor elaborador europeo.

Para su elaboración utilizan técnicas tradicionales y artesanales, sobado a mano, consiguiendo así la mejor calidad. Durante la costera del bonito, julio, dejan de preparar anchoas, para centrar todos sus esfuerzos en esta costera y conseguir la máxima calidad.



85 grs
14-16 Lomos



50 grs
8 Lomos



BONITO del
Norte Laminado



BOQUERÓN en
Vinagre



180 grs • 38-40 Lomos
(pesca pequeña)



180 grs • 25-28 Lomos
(pesca grande)



180 grs
10-12 Lomos



Situada al noroeste de España, en Galicia, donde se encuentra la “Ría de Arousa” famosa no sólo por su tamaño, sino por la riqueza marina que hay en ella favoreciendo el cultivo de bivalvos como la almeja o el berberecho y de moluscos como el mejillón cultivado en viveros flotantes llamados “bateas”.

Precisamente de sus Rías procede la mejor materia prima que seleccionan cuidadosamente y elaboran de forma tradicional con el fin de obtener una conserva artesana de muy alta calidad.

Cuenta con una política de calidad que se centra en obtener la satisfacción del cliente, permaneciendo siempre atento a sus expectativas y ofreciendo productos de máxima calidad y con todas las garantías.

Conservas de Cambados S.L. cuenta con un Sistema de Control de Puntos Críticos-APPCC capaz de cumplir con la legislación vigente relativa a los requisitos técnicos, sanitarios e higiénicos de los productos de la pesca. Todo ello englobado en una filosofía de mejora continua, calidad total y búsqueda de productos novedosos.

Disponemos de todas las referencias de Conservas de Cambados



BERBERECHOS
20-25 GOURMET



BERBERECHOS 25-30
OL-120 GOURMET



BERBERECHOS 30-40
OL-120 GOURMET



BERBERECHOS
30-40 RO



BERBERECHOS
40-50



MEJILLONES 4-6
OL-120 GOURMET



MEJILLONES 6-8
OL-120 GOURMET



MEJILLONES
8-12 RO



NAVAJAS al Natural
4-6 GOURMET



ATÚN EN ACEITE DE
OLIVA RO (PACK 3)



VENTRESTA ATÚN CLARO
ACEITE DE OLIVA 120



VENTRESTA ATÚN CLARO
ACEITE DE OLIVA 550



JAMONERÍA
MORCILLO
Distribución



ALMEJAS
al Natural



BACALAO
a la Gallega



BACALAO
a la Vizcaína



BERBERECHOS
al Ajillo



BERBERECHOS
al Natural



BONITO
del Norte



BONITO en
Escabeche



BOQUERONES
en Escabeche



CANGREJO



CANGREJO
de las Nieves



CAVIAR
de Erizo



CENTOLLO
al Natural



CHIPIRONES
en Aceite



CHIPIRONES
en su Tinta



FILETES de
Sardina

“PEPERETE”, palabra de origen gallego que evoca algo agradable, apetitoso, deseado, sabroso, distinto. Esa es la esencia de sus productos y lo que descubrirá en cada una de sus latas.

El proceso de elaboración apenas ha cambiado desde sus comienzos en 1990 y son muy similares a los utilizados por sus bisabuelos, pioneros en el envasado de conservas de berberechos y mejillones en Galicia.

Las salsas que elaboran, proceden de recetas que han perdurado en el tiempo en su familia. Recetas caseras, elaboradas en pequeñas ollas con productos locales de primera calidad y específicas para cada producción.

Su objetivo es ofrecer una conserva de la mejor calidad, a la altura de los paladares más exquisitos.

PEDIDOS: 616 24 98 79

Síguenos en   

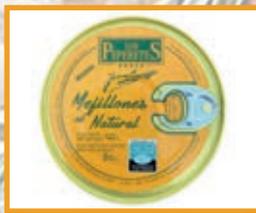
www.jamoneriamorcillo.com



HUEVAS
de Merluza



MEJILLONES
a la Gallega



MEJILLONES
al Natural



MEJILLONES
en Escabeche



NAVAJAS
al Ajillo



NAVAJAS
al Natural



Ostras en
Escabeche



PERCEBES



PULPO al
Ajillo



PULPO
al Pimentón



PULPO en
Aceite de oliva



SARDINAS
en Aceite



VENTRESCA
de Bonito



VIEIRAS



ZAMBURIÑAS

Conservas El Modesto fue fundada en 1976 por Martín Abenza, quien observó que en Murcia la mayoría de hogares recogían sus propias frutas y hortalizas de sus huertos para hacerlas en conserva y así poder comerlas en otra época del año.

A mediados de los años 90, debido al cambio social y a que surgen nuevas necesidades, comenzamos a desarrollar un negocio para llevar a cada casa los mejores alimentos recogidos en nuestra tierra elaborados de forma tradicional.

En 2010, Martín Abenza hijo, ingeniero técnico agrícola, se incorporó al negocio con el propósito de modernizar la empresa familiar e incluir nuevos productos, siempre sin olvidar los orígenes huertanos tradicionales.

Nuestro objetivo es que experimentes en tu paladar los matices de la conserva tradicional murciana. Nuestro compromiso es seguir apostando por un producto único, de alta calidad, de kilómetro cero y con la mejor materia prima de la huerta.



ALCACHOFA
con rabo a la
Romana (400 grs)



ALCACHOFA
con rabo a la
Romana (840 grs)



ALCACHOFA
Marinada
(3.000 grs)



CORAZONES DE
ALCACHOFA
al Natural Gourmet



ALCACHOFA
Braseada



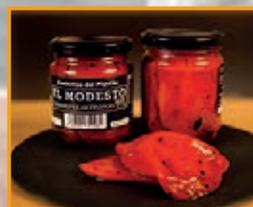
YEMAS DE
ESPÁRRAGO
Blanco (180 grs)



YEMAS DE
ESPÁRRAGO
Blanco Gigantes



ESPÁRRAGOS
BLANCOS
Muy Gruesos 6-8



PIMIENTO
del PIQUILLO
(180 grs)



PIMIENTO
del PIQUILLO
(400 grs)



PIMIENTOS CHERRY
rellenos de queso,
bonito y anchoas



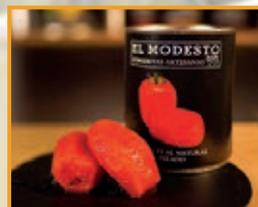
**TOMATE
Frito CASERO**
3 kg



**TOMATE
Frito (440 grs)**



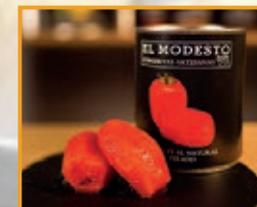
**TOMATE
al Natural Pelado**
(500 grs)



**TOMATE
al Natural Pelado**
(780 grs)



**TOMATE
al Natural Pelado
Picante (500 grs)**



**TOMATE
al Natural Pelado
Picante (780 grs)**



**TOMATES
secos en aceite**



**ALBARICOQUE
en Almibar**



**MELOCOTÓN
Entero en Almibar**
(1.700 grs)



**MELOCOTÓN
Extra en Almibar**
(840 grs)



**MELOCOTÓN
PARAGUAYO
en Almibar sin
Hueso (1.700 grs)**



**MELOCOTÓN
PARAGUAYO
en Almibar**
(840 grs)



**GUINDILLAS
"PIPARRA"
en vinagre**



**MERMELADA
de FRESA**
(207 grs)



**MERMELADA
de TOMATE**
(207 grs)



**MERMELADA
ALBARICOQUE**
(207 grs)



Esta marca comparte con usted la ilusión con la que en enero del año 2013 y con el fin de recuperar la tradición familiar y artesanal comenzaron a elaborar las Anchoas del Cantábrico en salazón M. A. REVILLA®.

Sus anchoas del Cantábrico pertenecen a la especie *Engraulis encrasicolus*, capturadas en los caladeros del Mar Cantábrico durante la costera de primavera.

Son las más sabrosas y cotizadas del mercado.

Tras su captura, limpieza y maduración en salazón (entre 10 y 15 meses), son elaboradas artesanalmente con materia prima de máxima calidad en su fábrica de Santoña (Cantabria).

La marca M. A. REVILLA® tiene el compromiso con Don Miguel Ángel Revilla (Presidente de Cantabria) de cumplir las siguientes condiciones.

Con el disfrute de sus anchoas está usted contribuyendo a una buena causa.



Edición ORO
12-14 Lomos



Edición PREMIUM
10 Lomos



Octavillo de
Aceite



Octavillo de
Mantequilla



En Mantequilla
Ecológica



NUESTRA ANCHOA DEL CANTÁBRICO SELECCIONADA

Uno de nuestros productos más destacados son las anchoas en salazón.

Para elaborar esta semiconserva, adquirimos directamente la mejor materia prima del Cantábrico de dónde se seleccionan las mejores.

El resultado de este producto es un filete de anchoa del Cantábrico de una calidad excelente.

ANCHOA Cantábrico
"00"- 50 lomos

ANCHOA Cantábrico
"000"- 50 lomos

ANCHOA Cantábrico
"00"- 12 lomos



ANCHOA Cantábrico
"000"- 12 lomos

SARDINAS
Ahumadas 8 lomos

SARDINAS
Ahumadas 900grs



Nuestros jamones, elaborados con un cuidado exquisito y seleccionados de los mejores secaderos del país, ofrecen en cada uno de sus cortes un sabor lleno de calidad.

Jamones bajos en sal y con largos periodos de curación especial, seleccionados con babillas bien cubiertas de grasa y mazas redondas, destinados a hostelería y alimentación totalmente garantizados.

El mejor sabor en su mesa con la mayor calidad y a un precio insuperable.



JAMÓN
Reserva Morcillo
14 a 18 meses



JAMÓN
Gran Selección Morcillo
+20 meses



JAMÓN
Gran Reserva
Duroc LA HOGUERA



JAMÓN Reserva Morcillo
Deshuesado,
pulido y pelado
14 a 18 meses



JABUGO, desde 1879.

Esta marca define al Jamón de Jabugo mas exclusivo del mundo.

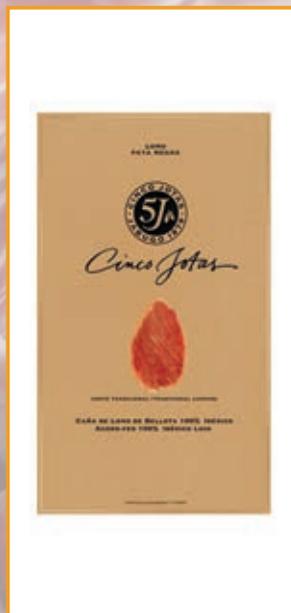
La tradición sigue vigente en la elaboración de sus productos.

Las bodegas centenarias de Jabugo es donde se realizan los procesos de elaboración del Jamón Ibérico puro de bellota de más de cinco años que se ha mantenido inalterado desde 1879.

La marca dispone de Restaurantes en las principales ciudades españolas donde poder visitar las bodegas y degustar los exquisitos manjares de su gastronomía.



Media CAÑA LOMO
Bellota 100% Ibérica



LOMO Bellota 100%
Ibérico Loncheado
80 grs



Plato cortado a cuchillo de
Jamón de Bellota 100% Ibérico



JAMÓN de Bellota
100% Ibérico



PALETA de Bellota
100% Ibérica



Revisan nace hacia 1925.

Entonces, la vida era más lenta. Se daba tiempo al tiempo para conseguir un producto exquisito, fruto de la experiencia de años de trabajo y siguiendo un método de prueba y error, hasta lograr el punto óptimo de sabor, textura y aroma.

Hoy en día, Revisan Ibéricos es una empresa familiar gestionada por la 3ª y 4ª generación de la familia Revilla, que continúan manteniendo la misma filosofía: **el producto debe ser excelente**, pero contando también con la ventaja que aporta la tecnología en el proceso de fabricación.

Con una tradición y técnica heredadas generación tras generación, Revisan continúa innovando y mantiene como estrategia principal la continua búsqueda de la excelencia productiva y empresarial.



ABANICO
Ibérico



CARRILLERA
Ibérica



LAGARTO
Ibérico



PLUMA
Ibérica



PRESA
Ibérica



SECRETO
Ibérico



SOLOMILLO
Ibérico



CHORIZO Cular
Extra Ibérico



SALCHICHÓN Cular
Extra Ibérico



CHORIZO Cular
Extra Ibérico Bellota



SALCHICHÓN Cular
Extra Ibérico Bellota



CHORIZO Cular
Ibérico Picante



Mini VELA CHORIZO
Ibérico 250 grs



Mini VELA SALCHICHÓN
Ibérico 250 grs



LOMO Embuchado
Genética Duroc



LOMO Cebo de
campo 50% Ibérico



LOMO Cebo de
campo 75% Ibérico
SELECCIÓN MITADES



LOMO de Bellota
75% Ibérico



LOMITO de Bellota
100% Ibérico
DON AGUSTÍN



LOMITO de Bellota
100% Ibérico



SOBRASADA
Corte



SOBRASADA
Ibérica



VELA SOBRASADA
Ibérica 250grs



GUIJUELITO



JAMÓN Gran
Reserva +24 meses
(Genética Duroc)



JAMÓN Cebo
Ibérico



JAMÓN Cebo
de Campo 50%
Ibérico



JAMÓN Cebo
de Campo 75%
Ibérico D.O.



JAMÓN de
Bellota 50%
Ibérico D.O.



JAMÓN de
Bellota 75%
Ibérico D.O.



JAMÓN Deshuesado
de Cebo 50% Ibérico



JAMÓN de Bellota
100% Ibérico
DON AGUSTÍN



PALETA
Gran Reserva
Duroc



PALETA Cebo
50% Ibérica



PALETA Cebo
de Campo
50% Ibérica



PALETA Cebo
de Campo
75% Ibérica



PALETA
de Bellota
50% Ibérica



PALETA de Bellota
100% Ibérica
SAN AGUSTÍN



PALETA Deshuesada
(Pera) de Cebo
50% Ibérica



PALETA Deshuesada
(Pera) de Bellota
50% Ibérica



PALETA Deshuesada
(Pera) de Bellota 100%
Ibérica SAN AGUSTÍN



En Sánchez Romero Carvajal, desde hace más de 140 años, saben que hay una cosa que no pueden cambiar nunca: su esencia.

Una esencia que se basa en conservar la pureza de la raza 100% ibérica y en respetar el bienestar de sus animales.

En amar y preservar su casa, la dehesa y su bodega centenaria en Jabugo.

Una esencia que respeta el proceso artesanal heredado de padres a hijos.

Que produce de forma sostenible para hacer el jamón de bellota 100% ibérico original y así seguir disfrutándolo como siempre.

Porque, si algo han aprendido en estos años, es que para seguir haciendo el jamón de bellota 100% ibérico original, su esencia debe mantenerse inalterable.



JAMÓN de Bellota
100% Ibérico



PALETA de Bellota
100% Ibérica



VELA CHORIZO de
Bellota 100% Ibérico



VELA SALCHICHÓN
de Bellota
100% Ibérico



Media CAÑA LOMO
de Bellota
100% Ibérico



Jabuguitos CHORIZO
de Bellota
100% Ibérico sin gluten



PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

Pago de Carraovejas es origen. Desde sus primeras nueve hectáreas nace este proyecto que aspira a convertir un sueño en una bodega referente dentro de la Ribera del Duero.

El inicio de su trayectoria se remonta más de tres décadas, cuando nace Pago de Carraovejas como respuesta a la aspiración de José María Ruiz de conseguir un gran vino en una de las zonas con más potencial del momento.

Así comienza la historia de Pago de Carraovejas, cuando en 1987 se asienta la bodega en Peñafiel, más concretamente en las laderas de Carraovejas. El enclave de estas primeras nueve hectáreas, elegido por ser un gran centro histórico de los vinos de la Ribera del Duero y una de las zonas con más futuro de los vinos de España debido a su situación, suelos y clima, es el arranque de un proyecto con ya más de treinta vendimias.



PAGO DE CARRAOVEJAS



ANEJÓN



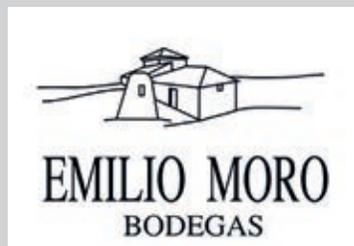
CUESTA DE LAS LIEBRES



**OSSIAN
(VINO BLANCO)**



**QUINTALUNA
(VINO BLANCO)**



La historia de bodegas Emilio Moro se remonta a tres generaciones, viviendo en un entorno vitivinícola rodeadas de viñedo, creciendo pisando uva en su pueblo natal de Pesquera de Duero, en la provincia de Valladolid, y forjando su pasión con esfuerzo añadida tras añadida.

Emilio Moro inculcó a su hijo todo el amor por el vino, y este a su vez lo transmitió a la tercera generación, quienes dirigen actualmente la bodega.

Son D.O. Ribera del Duero, una de las regiones vinícolas más importantes y reconocidas, cuyas condiciones climáticas y especial ubicación, produce uno de los vinos de mejor calidad de España.

La primera generación de la familia Moro plantó diferentes variedades y con el paso de los años comprobó que la variedad que mejor se adaptaba a su clima y a su suelo era la Tempranillo.



FINCA
RESALSO



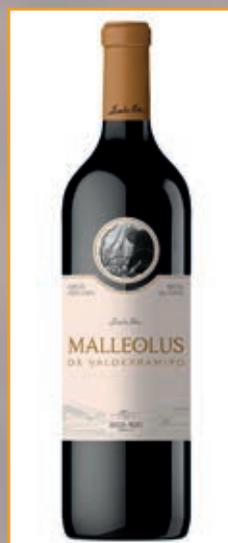
EMILIO MORO
CRIANZA



FELISA



MALLEOLUS



MALLEOLUS
VALDERRAMIRO



POLVORETE



EMILIO MORO
CRIANZA (0,5 L)



FINCA
RESALSO (1,5L)

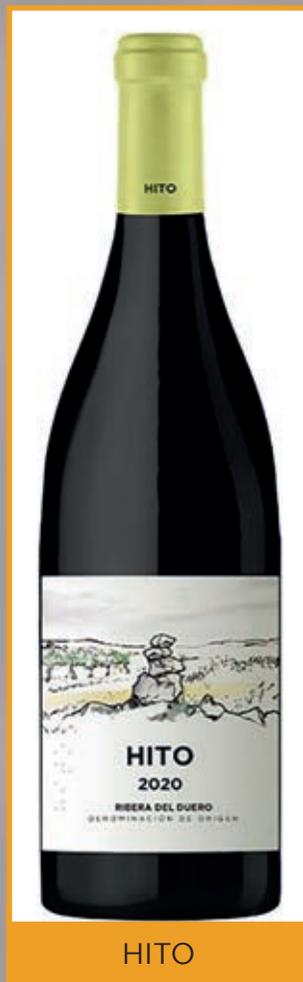
CEPA 21 BODEGAS

Cepa 21 es el proyecto innovador de la tercera generación de la Familia Moro en el corazón de la Ribera del Duero, fusionando la experiencia vitivinícola con una arquitectura moderna y vanguardista. Nace de la pasión, legado y saber hacer de la familia, enfocada a recuperar la esencia varietal.

La fruta es en definitiva la gran protagonista de nuestros vinos.

El proyecto de Cepa 21 tiene como MISIÓN llegar al corazón de las personas mediante experiencias únicas, vinos que dejan huella y colaboradores proactivos y optimistas comprometidos con su visión y la sostenibilidad del planeta.

Su VISIÓN es contagiar felicidad a través del vino y el universo mágico que lo rodea.



HITO



CEPA 21



MALABRIGO

**JAMONERÍA
MORCILLO**
Distribución

PEDIDOS: **616 24 98 79**

Síguenos en   

www.jamoneriamorcillo.com

UTENSILIOS DE JAMÓN

**DISTRIBUIDORES DE
“AFINOX, EL JAMONERO INTELIGENTE”,
EL ÚNICO QUE PERMITE MÚLTIPLES POSICIONES
FACILITANDO EL ARTE DE CORTAR JAMÓN**

3 Claveles
1930



**AFILADOR de
Cuchillos**



CHAIRA REDONDA



**CUCHILLO
COCINERO EVO**



**CUCHILLO CARNICERO
ALVEOLADO
PROFELEX**



**SET DE CUCHILLOS
JAMONERO
ALVEOLADO
POM Y CHAIRA**



**CUCHILLO DESHUESAR
FLEXIBLE**



**CUCHILLO JAMONERO
ALVEOLADO**



**CUCHILLO JAMONERO
EVO**



**CUCHILLO VERDURAS
DOMVS**



**SET DE CUCHILLOS
JAMONERO EVO
CHAIRA**



**JAMONERO
BODEGA**



**JAMONERO
GONDOLA**



**JAMONERO
SERRA BELLOTA**



**JAMONERO
TEIDE**



**JAMONERO
ANETO**



**ESTUCHE
PROFESIONAL JAMÓN**



CORTADORES DE JAMÓN PARA EVENTOS



PEDIDOS: **616 24 98 79**

Síganos en   

www.jamoneriamorcillo.com

**SERVICIO DE
CORTE Y ENVASADO
AL VACÍO**



Directo
a tu
paladar!!!



Estamos en
Avda. Ramón y Cajal, 50 - Bajo
30530 CIEZA (Murcia)
jamoneriamorcillo@gmail.com

Síguenos en



visite nuestra TIENDA ONLINE
www.jamoneriamorcillo.com

SOLICITE INFORMACIÓN SIN COMPROMISO
616 24 98 79