

Catálogo de productos Iberic Box

*El jamón como
nunca lo has visto*



ibericbox.com

Directo y con la máxima confianza

Iberic Box te ofrece una forma más **cómoda** de disfrutar el jamón. Escoge entre todas nuestras variedades de ibéricos, directamente desde **nuestros secaderos** hasta tu casa **sin intermediarios**. Y, como siempre, con la máxima **garantía de calidad** y **seguridad** del **Grupo Vall Companys**.



Garantía de calidad

Si hay algo que distingue a cualquiera de los productos de Iberic Box, es la **máxima confianza** que ofrece en términos de **calidad y seguridad**, gracias a un **sistema de producción completamente integrado** de inicio a fin, desde la genética a la distribución final.



Generaciones de razas puras propias



Dehesas y granjas seleccionadas



Alimentación animal propia



Salud y bienestar animal



Máximo respeto por el medio ambiente



Industria cárnica 100% segura



Secaderos propios en todos los orígenes



De la naturaleza a tu mesa



Nuestras Piezas



Jamón de Bellota 100% Ibérico

-
DOP: Jabugo



Paleta de Bellota 100% Ibérica

-
DOP: Jabugo



Jamón de Bellota 100% Ibérico

-
Jabugo



Paleta de Bellota 100% Ibérica

-
Jabugo



Jamón de Bellota 50% Ibérico

-
Jabugo



Paleta de Bellota 50% Ibérica

-
Jabugo



Jamón de Cebo 50% Ibérico

-
Jabugo



Paleta de Cebo 50% Ibérica

-
Jabugo



Jamón de Bellota 50% Ibérico

-
Jabugo



Paleta de Cebo 50% Ibérica

-
Salamanca

Jamón de Bellota 100% Ibérico

DOP: Jabugo



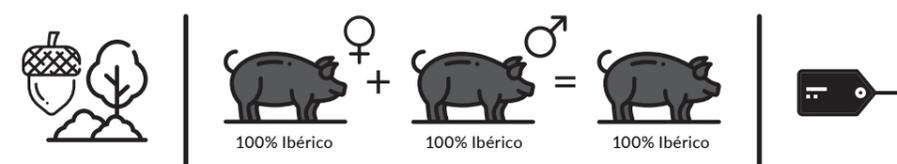
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesado
Deshuesado y loncheado

Precio: 399,00 €

El súmmum de la gastronomía española.

Una exquisitez de raza 100% ibérica. Su crianza al aire libre en la dehesa y la alimentación a base de bellota dan al ibérico el sabor intenso, delicado y lleno de matices que lo convierten en uno de los manjares más preciados del mundo. Esta delicatesen se ha elaborado de forma tradicional en nuestro secadero durante 36 meses siguiendo las estrictas normativas de la DOP Jamón de Jabugo.



Peso	7.5 - 8.5
Origen	Jabugo
Raza	Bellota 100% DOP
Alimentación	60 días de recursos naturales de bellota y pasto en la dehesa
Curación	36 meses
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252), Antioxidante (E-301)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1462/351; Grasas (g): 24.5, de las cuales saturadas (g): 9.10, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 31.4, Sal (g): 3.9

Paleta de Bellota 100% Ibérica

DOP: Jabugo



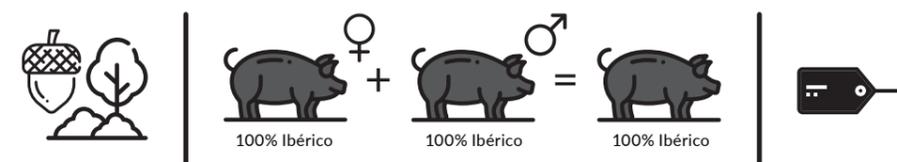
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesada
Deshuesada y loncheada

Precio: 179,00 €

Toda la excelencia del Jamón de Bellota 100% ibérico acentuada por el sabor intenso de la paleta.

Una raza única en nuestra península adaptada a la vida en libertad de las grandes dehesas. Elaborada de forma tradicional siguiendo las estrictas normas de la DOP Jabugo para que tu paladar goce de lo mejor de nuestra tierra. excelencia hecha jamón.



Peso	4.5 - 5.5
Origen	Jabugo
Raza	Bellota 100% DOP
Alimentación	60 días de recursos naturales de bellota y pasto en la dehesa
Curación	12 meses
Ingredientes	Paleta de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1711/409; Grasas (g): 29.6, de las cuales saturadas (g): 11, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 29.6, Sal (g): 3.9

Jamón de Bellota 100% Ibérico

Jabugo



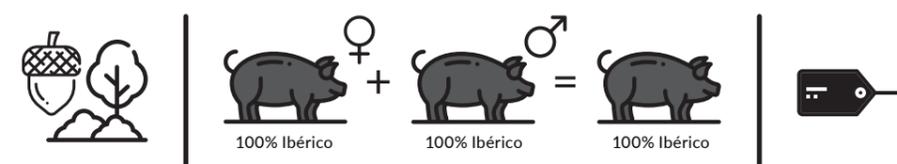
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesado
Deshuesado y loncheado

Precio: 349,00 €

Con matices intensos y complejos.

Esta pieza de Jamón 100% ibérico proviene de un crianza al aire libre en la dehesa y una alimentación a base de bellotas. Elaborada tras 36 meses de curación en el Repilado, Jabugo.



Peso	7,5 - 8,5
Origen	Jabugo
Raza	Bellota 100% Ibérico
Alimentación	60 días de recursos naturales de bellota y pasto en la dehesa
Curación	36 meses
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252), Antioxidante (E-301)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1462/351; Grasas (g): 24.5, de las cuales saturadas (g): 9.10, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 31.4, Sal (g): 3.9

Paleta de Bellota 100% Ibérica

Jabugo



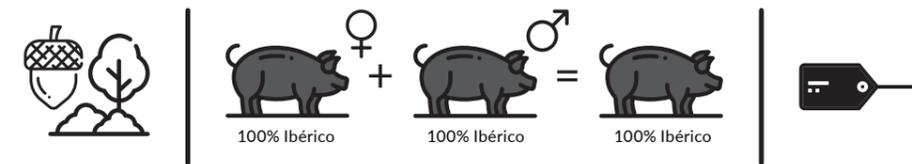
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesada
Deshuesado y loncheada

Precio: 139,00 €

Todo el sabor y las propiedades únicas del 100% ibérico multiplicado por la intensidad de la paleta.

Una fiesta de matices para el paladar obtenida gracias a una crianza en la dehesa a base de bellotas y una elaboración cuidadosa en el secadero natural del Repilado, Jabugo.



Peso	4,5 - 5,5
Origen	Jabugo
Raza	Bellota 100% Ibérico
Alimentación	60 días de recursos naturales de bellota y pasto en la dehesa
Curación	12 meses
Ingredientes	Pernil delantero de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331), Conservadores (E-250)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1711/409; Grasas (g): 29.6, de las cuales saturadas (g): 11, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 29.6, Sal (g): 3.9

Jamón de Bellota 50% Ibérico

Jabugo



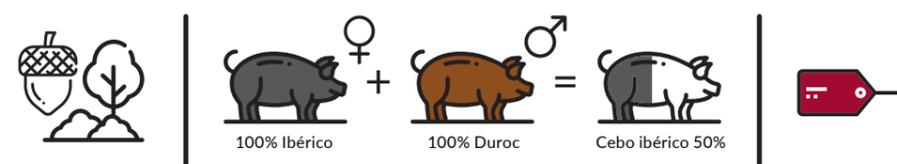
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesado
Deshuesado y loncheado

Precio: 299,00 €

Un jamón elaborado con lo mejor de dos mundos: la intensidad del cerdo ibérico junto a la suave jugosidad del cerdo duroc.

La crianza en la dehesa comiendo bellotas y el proceso de curación de más de 36 meses le confieren un sabor espléndido lleno de matices.



Peso	7,5 - 8,5
Origen	Jabugo
Raza	Bellota 50% Ibérico
Alimentación	60 días de recursos naturales de bellota y pasto en la dehesa
Curación	36 meses
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1462/351; Grasas (g): 24.5, de las cuales saturadas (g): 9.10, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 31.4, Sal (g): 3.9

Paleta de Bellota 50% Ibérico

Jabugo



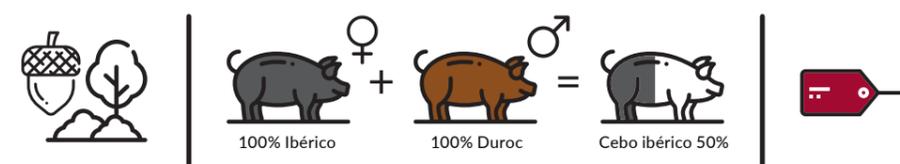
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesada
Deshuesada y loncheada

Precio: 115,00 €

Un espectáculo de sabor delicado y armonioso acentuado por la intensidad propia de la paleta.

Un producto que nace de la unión entre la excelencia del cerdo ibérico y la jugosidad del veteado del cerdo duroc. La crianza en dehesas naturales y la alimentación a base de bellotas le confieren una exquisitez propia de uno de los mejores manjares del mundo.



Peso	4,5 - 5,5
Origen	Jabugo
Raza	Bellota 50% Ibérico
Alimentación	60 días de recursos naturales de bellota y pasto en la dehesa
Curación	12 meses
Ingredientes	Pernil delantero de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1711/409; Grasas (g): 29.6, de las cuales saturadas (g): 11, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 29.6, Sal (g): 3.9

Jamón de Cebo 50% Ibérico

Jabugo



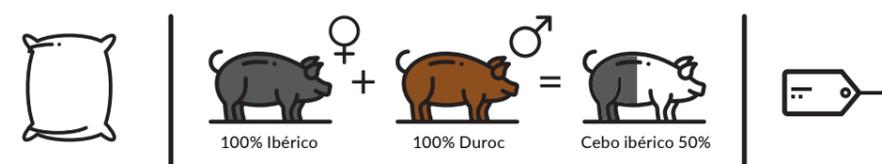
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesado
Deshuesado y loncheado

Precio: 139,00 €

Una pieza excelente para los amantes del jamón fruto de unir lo mejor de dos razas: la intensidad del cerdo ibérico y el jugoso veteado del duroc.

Una exquisitez criada en granjas seleccionadas con altos niveles de bienestar animal y alimentadas con piensos propios a base de cereales. Cada pieza se ha elaborado pacientemente en el Repilado, Jabugo, con un tiempo de curación mínimo de 24 meses.



Peso	7,5 - 8,5
Origen	Jabugo
Raza	Cebo 50% Ibérico
Alimentación	Piensos de cereales y leguminosas en explotaciones intensivas
Curación	24 meses
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252), Antioxidante (E-301)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1329/319; Grasas (g): 21.5 de las cuales saturadas (g): 7.30, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 31.4, Sal (g): 4

Paleta de Cebo 50% Ibérica

Jabugo



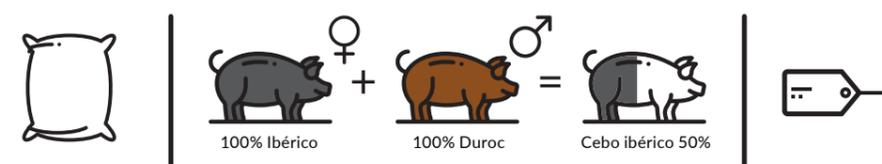
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesada
Deshuesada y loncheada

Precio: 79,00 €

Una pieza excelente que combina lo mejor de dos razas: la dulzura y suavidad del ibérico de cebo y la jugosidad del veteado de duroc.

Gracias a la intensidad característica de la paleta, estos matices se acentúan deliciosamente logrando un producto exquisito que ha sido elaborado cuidadosamente en el Repilado, Jabugo.



Peso	4,5 - 5,5
Origen	Jabugo
Raza	Cebo 50% Ibérico
Alimentación	Piensos de cereales y leguminosas en explotaciones intensivas
Curación	12 meses
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252), Antioxidante (E-301)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1532/366; Grasas (g): 27.5, de las cuales saturadas (g): 8.8, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 29, Sal (g): 4.7

Jamón de Cebo 50% Ibérico

Salamanca



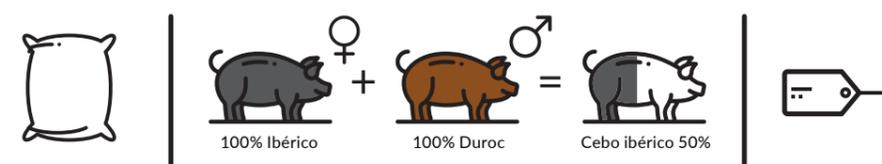
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesado
Deshuesado y loncheado

Precio: 129,00 €

Jamón de aroma sutil y sabor intenso con un tiempo de curación mínimo de 24 meses.

Brillante al corte y una grasa infiltrada que la convierten en una pieza exquisita. Un producto de gran calidad elaborado a partir de cerdos 50% ibéricos criados en granjas seleccionadas con altos niveles de bienestar animal y alimentados con piensos de elaboración propia a base de cereales.



Peso	7,5 - 8,5
Origen	Salamanca
Raza	Cebo 50% Ibérico
Alimentación	Piensos de cereales y leguminosas en explotaciones intensivas
Curación	24 meses
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), conservadores (E-252 y E-250), antioxidante (E-301)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1329/319; Grasas (g): 22 de las cuales saturadas (g): 7.3, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 31, Sal (g): 4.2

Paleta de Cebo 50% Ibérica

Salamanca



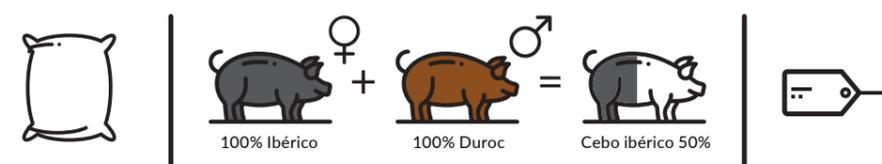
Disponible en:

Pieza entera
Deshuesada
Deshuesada y loncheada

Precio: 69,00 €

Una delicatessen de sabor jugoso y armonioso con aroma complejo y los matices únicos del jamón ibérico acentuados por la intensidad de la paleta.

Elaborado tras un proceso de curación cuidadoso de más de 12 meses para lograr un producto exquisito.



Peso	4,5 - 5,5
Origen	Salamanca
Raza	Cebo 50% Ibérico
Alimentación	Piensos de cereales y leguminosas en explotaciones intensivas
Curación	12 meses
Ingredientes	Paleta de cerdo ibérica, sal, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), conservadores (E-252 y E-250), antioxidante (E-301)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1532/365; Grasas (g): 27, de las cuales saturadas (g): 8.8, Hidratos de carbono (g): < 1.0, de los cuales azúcares (g): < 0.5, Proteínas (g): 29, Sal (g): 4.7

Nuestros maletines de loncheados



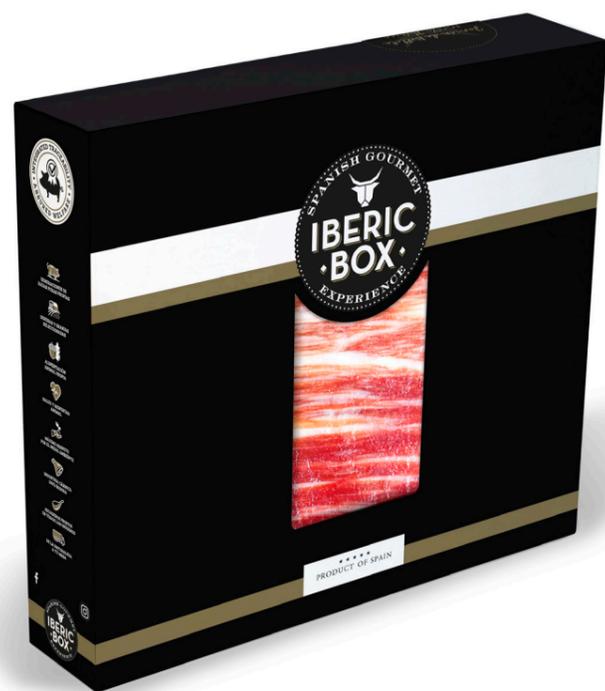
**Maletín Jamón
de Cebo Ibérico
50%**



**Maletín Paleta
de Cebo Ibérica
50%**

Maletín Jamón de Cebo Ibérico 50%

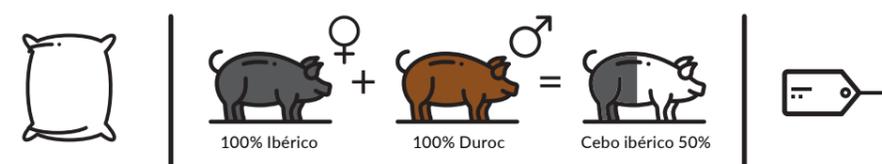
14x70g



Precio: 69,00 €

Un producto exquisito en un formato perfecto para disfrutar a gusto. Esta pieza reúne lo mejor de dos razas: la intensidad del cerdo ibérico y la untuosa jugosidad del duroc.

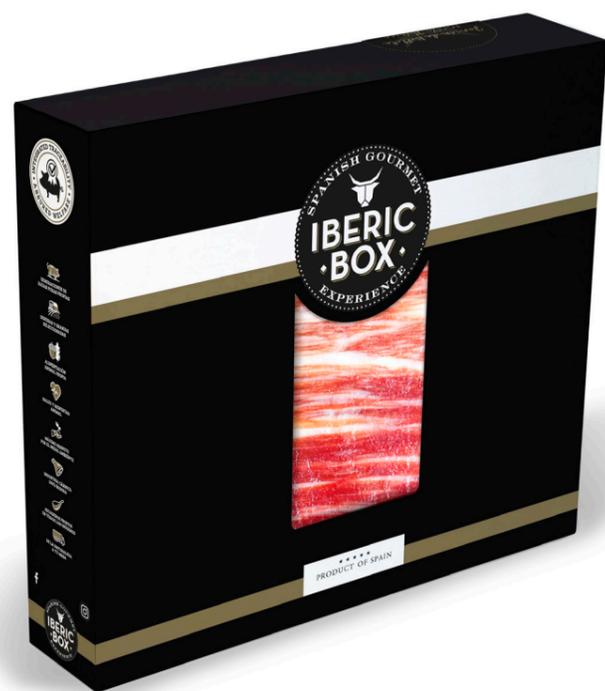
Un animal criado en granjas seleccionadas con altos niveles de bienestar animal y alimentadas con piensos propios a base de cereales. Elaborado tras una curación de 24 meses para conseguir un producto único de gran calidad.



Raza	Cebo 50% Ibérico
Alimentación	Piensos de cereales y leguminosas en explotaciones intensivas
Curación	24 meses
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252), Antioxidante (E-301)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1.329/319; Grasas (g): 22, de las cuales saturadas (g): 7,3; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 31; Sal (g): 4,2

Maletín Paleta de Cebo Ibérico 50%

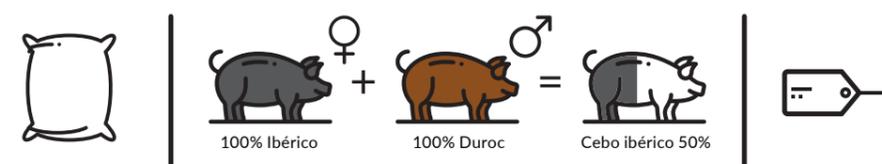
14x70g



Precio: 49,00 €

Disfruta de todas las sensaciones del jamón ibérico junto a la suavidad y jugosidad del cerdo duroc, en un formato listo para abrir y consumir.

Un producto con un sabor y una apariencia inconfundible gracias al intenso veteado de sus carnes.



Raza	Cebo 50% Ibérico
Alimentación	Piensos de cereales y leguminosas en explotaciones intensivas
Curación	12 meses
Ingredientes	Paleta de cerdo ibérica, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252), Antioxidante (E-301)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1.532/365; Grasas (g): 27, de las cuales saturadas (g): 8,8; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 29; Sal (g): 4,7

Nuestros maletines de corte maestro



Maletín Corte Maestro Paleta de Bellota 100%



Maletín Corte Maestro Paleta de Bellota 50%



Maletín Corte Maestro Jamón Cebo + Paleta Cebo



Maletín Corte Maestro Surtido Iberico de Cebo

Maletín Corte Maestro Paleta de Bellota 100%

5x100g



Precio: 59,00 €

Un producto exquisito cortado lentamente para evocar la exclusiva sensación del jamón lonchado a mano.

Disfruta de toda la excelencia del Jamón de Bellota 100% ibérico acentuada por la intensidad característica de la paleta. Un sabor espléndido lleno de matices que se consigue tras una crianza en la dehesa comiendo bellotas y un complejo y cuidadoso proceso de curación de 12 meses.



Raza	Bellota 100% Ibérico
Alimentación	60 días de recursos naturales de bellota y pasto en la dehesa
Curación	12 meses
Ingredientes	Paleta de cerdo de bellota 100% ibérica, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1.711/409; Grasas (g): 30, de las cuales saturadas (g): 11; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 30; Sal (g): 3,9

Maletín Corte Maestro Paleta de Bellota 50%

5x100g



Precio: 49,00 €

No hay forma más auténtica de disfrutar del sabor de un buen jamón que con un cortado premium.

Esta pieza se ha logrado tras la unión de lo mejor de dos mundos: todos los matices del ibérico de bellota junto a la untuosa suavidad del veteado de duroc. Una fiesta de sensaciones acentuadas por el sabor intenso de la paleta.



Raza	Bellota 50% Ibérico
Alimentación	60 días de recursos naturales de bellota y pasto en la dehesa
Curación	12 meses
Ingredientes	Paleta de cerdo ibérica, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Energía (kJ/kcal): 1.711/409; Grasas (g): 30, de las cuales saturadas (g): 11; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 30; Sal (g): 3,9

Maletín Corte Maestro Jamón Cebo + Paleta Cebo

3x100g + 2x100g



Precio: 49,00 €

Un jamón cortado lentamente para disfrutar de manera auténtica de uno de los mejores placeres gastronómicos de nuestra tierra.

Elaborado a partir de cerdos alimentados con piensos propios a base de cereales y con un tiempo de curación de hasta 24 meses. Disfruta como nunca de un producto exquisito y apreciado en todo el mundo.



Raza	Cebo 50% raza ibérica
Alimentación	Piensos de cereales y leguminosas en explotaciones intensivas
Curación	Jamón: 24 meses / Paleta: 12 meses
Ingredientes	Paleta: Paleta de cerdo ibérica, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252), Antioxidante (E-301) Jamón: Jamón de cerdo de cebo ibérico, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252), Antioxidante (E-301)
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Paleta: Energía (kJ/kcal): 1.556/372; Grasas (g): 28, de las cuales saturadas (g): 8,8; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 29; Sal (g): 4,7. Jamón: Energía (kJ/kcal): 1.329/319; Grasas (g): 22, de las cuales saturadas (g): 7,3; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 31; Sal (g): 4,2.

Maletín Corte Maestro Surtido Iberico de Cebo

5x100g



Precio: 35,00 €

Un surtido para disfrutar la variedad de matices del jamón de manera auténtica gracias al corte premium.

Elaborado a partir de las mejores razas ibéricas para poder apreciar los diferentes sabores y aromas de una de las joyas gastronómicas más exquisitas del mundo. Un producto perfecto para amantes del jamón.



Raza	Cebo 50% raza ibérica
Alimentación	Piensos de cereales y leguminosas en explotaciones intensivas
Curación	Jamón: 24 meses / Paleta: 12 meses / Embutidos: 3 meses
Ingredientes	Jamón: Jamón de cerdo de cebo ibérico, sal, azúcar, corrector de acidez (E-331ii), conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301). Paleta: Paleta de cerdo ibérica, sal, azúcar, corrector de la acidez (E-331 iii), Conservadores (E-250 y E-252), Antioxidante (E-301). Lomo: Lomo de Cebo Ibérico (de cerdo) (96%), sal, azúcar, pimentón, ajo, antioxidante E301, conservador (E252, E250) y fermentos. Chorizo: Magro de cerdo ibérico 95%, pimentón, especias, sal, proteína de colágeno, dextrosa, estabilizantes (E451, E450), antioxidantes (E331, E301), conservador (E250), extracto de levadura y fermentos. Puede contener trazas de Soja. Salchichón: Magro de cerdo ibérico 95%, sal, proteína de cerdo, dextrosa, estabilizantes (E451, E450), especias, antioxidantes (E331, E301), extracto vegetal, extracto de levadura, conservador (E250) y fermentos. Puede contener trazas de Soja.
Envasado	Al vacío
Información nutricional (valor medio por 100g)	Jamón: Energía (kJ/kcal): 1.329/409; Grasas (g): 22, de las cuales saturadas (g): 7,3; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 31, Sal (g): 4,2. Paleta: Energía (kJ/kcal): 1.556/372; Grasas (g): 28, de las cuales saturadas (g): 8,8; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 29; Sal (g): 4,7. Lomo: Energía (kJ/kcal): 1.112/264; Grasas (g): 8,8, de las cuales saturadas (g): 3,6; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 46; Sal (g): 3,0. Chorizo: Energía (kJ/kcal): 1.793/432; Grasas (g): 35, de las cuales saturadas (g): 16; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 28; Sal (g): 4,3. Salchichón: Energía (kJ/kcal): 1.861/449; Grasas (g): 37, de las cuales saturadas (g): 15; Hidratos de carbono (g): < 1,0, de los cuales azúcares (g): < 0,5; Proteínas (g): 27; Sal (g): 3,3



ibericbox.com

✉ supportib@ibericbox.com

☎ +34 697 81 16 16