



*In Love*

AT MAJESTIC RESORTS

*Estación de  
jamón ibérico  
al corte*





# Jamón Ibérico

El jamón ibérico es considerado por la mayoría como el mejor jamón del mundo.

Proviene de una región específica de España y Portugal llamada la 'Península Ibérica'; sin embargo, el jamón ibérico español es el más conocido.

En comparación con otros jamones europeos, el jamón español tiene una textura más uniforme, un sabor más intenso y suele ser menos húmedo debido al largo proceso de curación (3 años). Esto es especialmente cierto en los jamones provenientes de cerdos ibéricos de bellota alimentados con bellotas.



El arte de cortar jamón se transmite de generación en generación, y hará de tu boda una experiencia inolvidable gracias tanto a la calidad de los auténticos jamones como al espectáculo visual que ofrece nuestro maestro jamonero.



# Jamón Ibérico



## JAMÓN DE BELLOTA, 100% IBÉRICO

Una etiqueta negra significa que el jamón proviene de un animal de raza pura, criado en libertad y alimentado con bellotas. Madre 100% de raza pura, padre 100% de raza pura. El jamón de mayor calidad.



## JAMÓN DE BELLOTA, 75/50% IBÉRICO

Una etiqueta roja significa que el jamón proviene de un cerdo ibérico al 75/50%, criado en libertad y alimentado con bellotas. Madre 100% de raza pura; padre con un 50% de cruce o de raza Duroc.



## JAMÓN DE CEBO DE CAMPO, 100/75/50% IBÉRICO

Una etiqueta verde significa que el jamón proviene de un cerdo ibérico criado en libertad y terminado con pienso, que puede ser de raza pura o cruzado.



## JAMÓN DE CEBO, 100/75/50% IBÉRICO

Una etiqueta blanca indica que el jamón proviene de un cerdo ibérico, generalmente cruzado, criado de manera más intensiva y engordado con cereales y piensos compuestos.





# Jamón Ibérico



## Etiqueta negra- Jamón 100% Ibérico "Pata Negra"

5 Jotas – Por favor, consulte (Pierna de 8 kg)

Jamón 100% Ibérico de Bellota – Por favor, consulte (Pierna de 8 kg)



## Etiqueta Roja- Jamón Ibérico De Bellota

Jamón 75% Ibérico de Bellota – Por favor, consulte (Pierna de 08 kg)



## Etiqueta Verde- Jamón Ibérico Cebo De Campo

Jamón Ibérico de Cebo de Campo – Por favor, consulte (Pierna de 08 kg)



## Etiqueta Blanca- Jamón Ibérico De Cebo

Jamón Ibérico de Cebo – Por favor, consulte (Pierna de 08 kg)



1 kg = 2.2lb

8kg = 17.6 lb





# Términos & Condiciones

El peso promedio de la pata es de 8 kg; sin embargo, puede variar  $\pm 1$  kg. 8 kg = 17,6 lb / 1 kg = 2,2 lb.

Cada pata de jamón sirve para aproximadamente 75-100 invitados. Es obligatorio comprar la pata completa. Cualquier sobrante se sellará y se entregará a la pareja.

El servicio tendrá una duración máxima de 2,5 horas.

El servicio incluirá pan y acompañamientos.

Se requiere un depósito no reembolsable del 50 % para reservar el servicio.

Por favor, consulte con su especialista en bodas la disponibilidad antes de realizar cualquier pago.

En caso de que desee llevarse el jamón a casa, por favor consulte con la aduana si existen restricciones para su transporte.

