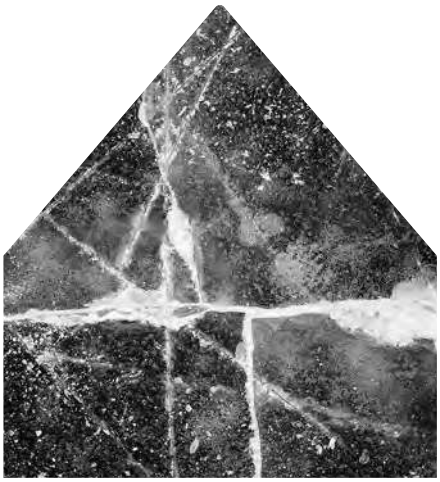
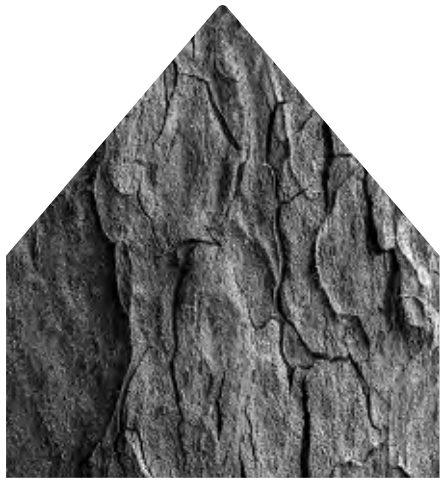
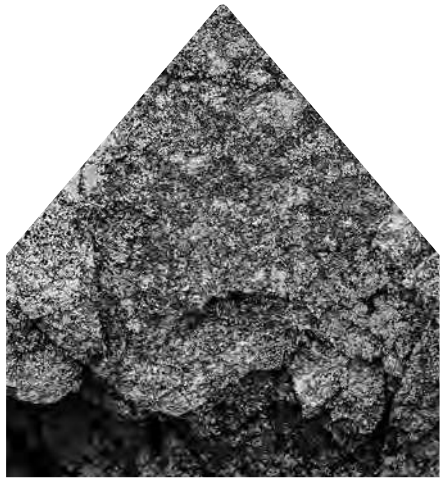
La Pirenaica

Jamón y curados
— Casa Mayoral







DESDE 1950

El aire puro del Pirineo,
el paso de los años
marcados en la madera,
la piedra fría sobre la que
sentarse a descansar.
Las mismas recetas
artesanas con las que
hacemos nuestros
jamones y curados
desde 1950. Sabiduría
y carácter. Nobleza y
experiencia. La Pirenaica
es algo muy nuestro.

Jamón Serrano Bodega

Nuestro jamón serrano elaborado con la receta tradicional y más de 9 meses de curación.

Jamón Serrano Reserva

Más de un año de curación. Tradición, saber hacer y el aire del Pirineo son nuestra receta.

Jamón Serrano Reserva sin pata

Jamón serrano redondo con más de 12 meses de curación.

Jamón Serrano Gran Reserva

Los más de 15 meses de curación hacen de este jamón serrano Gran Reserva una experiencia única. Todo el sabor de nuestra tradición.

Jamón Serrano Gran Reserva *Duroc*

Más de 15 meses de curación. El resultado, una pieza inigualable de auténtico *duroc*: nuestra mejor calidad.

Paleta Curada *Duroc*

Más de 12 meses de curación. Nuestras paletas *duroc* ofrecen una loncha sabrosa con alta infiltración de grasa.

Paleta Curada

Más de 7 meses de curación y el mismo proceso que para nuestros jamones reserva. El resultado es esta gran paleta de textura veteada y sabor exquisito.

Fuet

Se produce en nuestra casa
con la receta tradicional.
Su fermentación en el
secado da lugar a esa
flora tan característica.
Recomendamos consumirlo
bien curado y cortado al bies.

Cabecero curado a la pimienta

Una de las especialidades más valoradas por nuestros clientes. Elaborado con la parte superior del cerdo, paletilla y cuello, impregnado en pimienta y embutido en maya. Una delicia en cualquier mesa.

Lomo embuchado

Elaborado con una de las piezas de mayor calidad del cerdo, el corte que está junto al espinazo y bajo las costillas. Esta carne magra presenta una loncha con poca grasa y mucho sabor.

Secallona

Embutido típicamente
pirenaico, elaborado con
magro, tripa de cerdo y
las especias de cada casa.
Curadas en nuestro secadero
bajo el clima pirenaico,
y chafadas a mano para
conseguir ese aspecto irregular.

Cabecero embuchado al pimentón

Similar al cabecero curado a la pimienta pero impregnado con pimentón. Un corte con buena infiltración de grasa, sin duda un bocado sabroso y exquisito.

Salchichón payés

Un embutido de larga tradición en nuestro país. Mantenemos la receta tradicional de nuestra casa a base de carne, tocino, pimienta especial y especias que le confieren su sabor intenso característico.

Chorizo extra

Elaborado con magro de cerdo *duroc*, tocino, paleta, pimentón y especias. Atado con cordel y secado hasta conseguir la curación deseada. Disponible en dos variedades: dulce o picante.

Longaniza de Aragón

Uno de los embutidos más populares de la región. Elaboración a base de carne magra, tocino y especias. Se presenta con la tradicional forma de herradura atada con cordel.

Jamones y paletas

Formatos

Jamón Serrano Bodega
6 - 7 kg

Jamón Serrano Reserva
7 - 8 kg

Jamón Serrano Reserva. Sin pata
7 - 8 kg

Jamón Serrano Gran Reserva
7,5 - 9,5 kg

Jamón Serrano Gran Reserva Duroc
7,5 - 9,5 kg

Centro de jamón serrano
4,5 - 5,5 kg

Centro de jamón serrano pelado
4,5 - 5,5 kg

Bloque de jamón serrano
4 - 5 kg

Paleta curada duroc
4,5 -5,5 kg

Paleta curada
4 -5 kg

Centro de paleta
2,5 - 3 kg

Bloque de paleta
2,5 - 3 kg

Embuchados y embutidos

Formatos

Cabecero curado a la pimienta
· Pieza entera, 1 kg
· Media pieza, 500 g

Cabecero embuchado al pimentón
· Pieza entera, 1 kg
· Media pieza, 500 g

Lomo embuchado
· Pieza entera, 2 kg
· Media pieza, 1 kg

Salchichón payes
420 g

Fuet
160 g

Secallona
175 g

Longaniza de Aragón
240 g

Chorizo extra
· Dulce, 240 g
· Picante, 240 g

Loncheado de jamón y paleta 100, 250 y 500 g

Loncheado de salchichón
100, 250 y 500 g

Loncheado de lomo
100, 250 y 500 g

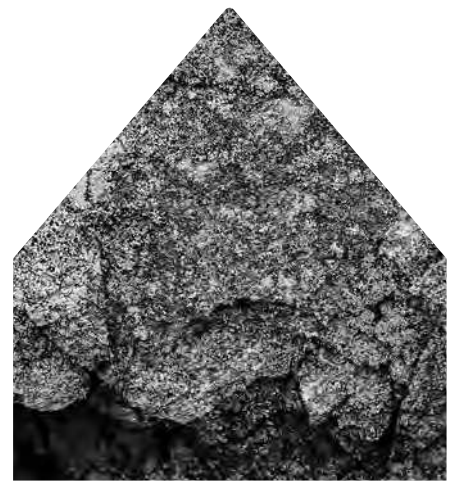
Loncheado de chorizo
100, 250 y 500 g

Casa Mayoral

Fundada a los pies del Pirineo en 1950 para la elaboración de productos derivados del cerdo. Desde entonces continuamos la labor que comenzó hace tres generaciones, guardando las antiguas recetas y los secretos del proceso de elaboración y curación de estos productos tradicionales. Esta fabricación artesanal la complementamos con una selección minuciosa de las materias primas, así como la incorporación de nuevas tecnologías y certificados de calidad.

BRC · IFS · SAE

ETG · Especialidad tradicional garantizada

Pirenaica del Jamón, S.A
Pol. Ind. Valle del Cinca - Parc. 11
22300 Barbastro, Huesca (España)

www.lapirenaica.es
+34 974 311 233
Barbastro, Huesca