CATÁLOGO DE PRODUCTOS

RODONA
JAMONES

DETRÁS DE
CADA GRAN JAMÓN
HAY UNA GRAN
HISTORIA
UNA HISTORIA CON PASADO,
PRESENTE Y FUTURO.
UNA FAMILIA QUE APUESTA POR LA CALIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE.
COMPROMETIDOS CON EL BIENESTAR ANIMAL Y LAS PERSONAS.
RODONA
JAMONES

01

La familia

Rodona

Fundada en 1998 por Jesús Rodríguez Vedia y su esposa Blanca Donaire Jiménez, este emprendedor proveniente de una familia dedicada a la crianza y elaboración de productos derivados del cerdo ibérico. Jesús aportó su experiencia en el proceso comercial y de producción a sus hijos Pablo y Jesús, obteniendo como resultado una familia de productos de alta calidad que actualmente son consumidos y afamados en toda España y en buena parte de Europa.

02

El Producto
Rodona

El esfuerzo de la familia por crear un producto decalidad,obliga a cuidar minuciosamente cada detalle, desde la crianzahasta la curación, logrando así uno de los mejores productos, tanto en sabor como en textura. Todo un placer digno de los paladares más exquisitos.
Los productos ibéricos de Jamones Rodona cuentan con un certificado de la Norma de Calidad (REAL DECRETO 4/2014) que garantiza su proceso.

03

JAMONES

Rodona

Disfrute degustando cada detalle de nuestros productos, desde los exquisitos jamones y paletas ibéricos, etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo... todos sinónimos de sabor y calidad.

03

Jamón de bellota
100% Ibérico

El Jamón de bellota 100% ibérico Rodona (Brida negra), procede de cerdos criados en la dehesa extremeña y Salamanca. Cerdos 100% ibéricos alimentados en libertad a base de pastos frescos y bellotas.

Jamón Ibérico, curado durante 24 a 36 meses, con un peso aproximado de 7,5 a 8 kg. Se trata de la mejor calidad de Jamón. Se encuentra ante el producto estrella del Cerdo Ibérico, criado, sacrificado y tratado según las normas de la Denominación de Origen, conocida por la excelencia de los productos elaborados bajo dicha marca.

Características

PATA | IBÉRICO 100% | BELLOTA

Cortes

PIEZA ENTERA | CORTE INICIADO | LONCHEADO A MAQUINA | LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

RODONA
JAMONES

03

Jamón de bellota
75% Raza Ibérica

A diferencia del jamón 100% ibérico,el jamón de bellota 75% ibérico, presenta mayores infiltraciones grasas, que lo hace más jugoso e intensifica el aroma a ibérico. Estas características, hace de nuestro Jamón de bellota ibérico 75% uno de los jamones más vendidos de nuestro secadero. Jamón Ibérico de Bellota, 75% Raza Ibérica, con un peso aproximado de 7,5 a 8 kg. Se trata de una de las mejores calidades de Jamón de nuestro secadero

Características

PATA IBÉRICO 75% BELLOTA

Cortes

PIEZA ENTERA CORTE INICIADO LONCHEADO A MAQUINA LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

Jamón de bellota
50% Raza Ibérica

A diferencia del jamón 100% ibérico,el jamón de bellota 50% ibérico, presenta mayores infiltraciones grasas, que lo hace más jugoso e intensifica el aroma a ibérico. Estas características, hace de nuestro Jamón de bellota ibérico 50% uno de los jamones más vendidos de nuestro secadero. Jamón Ibérico de Bellota, 50% Raza Ibérica, con un peso aproximado de 7,5 a 8 kg. Se trata de una de las mejores calidades de Jamón de nuestra bodega

Características

PATA IBÉRICO 50% BELLOTA

Cortes

PIEZA ENTERA CORTE INICIADO LONCHEADO A MAQUINA LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

03

Jamón de cebo de campo ibérico
50% Raza Ibérica

El Jamón de cebo campo ibérico 50% Rodona (Brida verde), procede principalmente de las zonas de Badajoz y Salamanca, aunque su proceso de curación se lleva a cabo en la faldas de Sierra Nevada (Granada), la raza del cerdo es 50% ibérica y presenta una curación mínima de 28 a 42 meses, dependiendo del volumen de la pieza, su alimentación es en libertad a base de los recursos naturales ofrecidos por la Dehesa y complementado con piensos naturales ricos en cereales y legumbres.

Características

PATA IBÉRICO 50%

Cortes

PIEZA ENTERA CORTE INICIADO LONCHEADO A MAQUINA LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

Jamón de cebo ibérico
50% Raza Ibérica

El Jamón cebo 50% ibérico Rodona (Brida blanca), procede principalmente de las zonas de Badajoz y Salamanca, aunque su proceso de curación se lleva a cabo en la faldas de Sierra Nevada (Granada), la raza del cerdo es 50% ibérica y presenta una curación mínima de 28 meses, dependiendo del volumen de la pieza, su alimentación es a base de piensos naturales ricos en cereales y legumbres.

Características

PATA IBÉRICO 50%

Cortes

PIEZA ENTERA CORTE INICIADO LONCHEADO A MAQUINA LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

03

Jamón curado
Selecto

JAMÓN CURADO SELECTO. También denominado jamón fuera de norma.
Un excelente jamón, de cerdos alimentados a base de raíces, hierbas y piensos naturales y curados de forma artesanal y natural durante un mínimo de 24 meses.
Un jamón procedente de cerdos de raza ibérica que durante el proceso de curación pierde la condición de Ibérico, al dejar de cumplir con las características establecidas en el reglamento regulador del Ibérico, generalmente por no alcanzar el peso mínimo que marca dicha norma.

Características

PATA

Cortes

PIEZA ENTERA | CORTE INICIADO | LONCHEADO A MAQUINA | LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

Jamón Gran Reserva
Genética Duroc

Jamón Duroc cruzado con cerdo blanco y

alimentadocon piensos de primeracalidad
hechos a base de maiz, cebada, habas y pastos. Este cruce, proporciona una infiltración de grasa optima, que junto a un proceso de curación tradicional en bodegas naturales de más de 20 meses, junto a sierra Nevada, convierte a nuestro jamón Duroc en una autentica delicia. Todos nuestros jamones, son controlados y finalmente seleccionados por maestros jamoneros de una larga trayectoria profesional, lo que nos permite ofrecer jamones Duroc de la más alta calidad.

Características

PATA

Cortes

PIEZA ENTERA | CORTE INICIADO | LONCHEADO A MAQUINA | LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

03

Jamón curado
Reser va

Jamón de cerdo blanco castrado, alimentado con piensos seleccionados de primera calidad. Con un tiempo de curación en bodegas naturales de más de 14 meses en nuestras bodegas de sierra Nevada, que con el buen hacer de nuestros maestros jamoneros, hace de este jamón, un producto fino con un gusto dulce.
Presenta una coloración al corte que pasa por el rojo púrpura con leve binzas de grasa infiltrada en la carne.
Un jamón de sabor suave, aroma intenso y bajo contenido en sal.

Características

PATA

Cortes

PIEZA ENTERA | CORTE INICIADO | LONCHEADO A MAQUINA | LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

04

PALETAS
Rodona

Disfrute de gustando cada detalle de nuestros productos, desde los exquisitos jamones y paletas ibéricos, etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo... todos sinónimos de sabor y calidad.

04

Paleta de bellota
100% Ibérica

Nuestra paleta Ibérica de Bellota posee un sabor, elegante y carnoso, con tonos dulces que aportan sedosidad en boca.
Esta paleta procede de cerdos 100% ibéricos, criados en semi-libertad, alimentados en régimen de montanera a base de bellotas y pastos naturales, con una curación natural lenta minima de 24 meses avalada por el buen hacer de nuestros expertos jamoneros.

Características

PATA

IBÉRICO 100%

BELLOTA

Cortes

PIEZA ENTERA

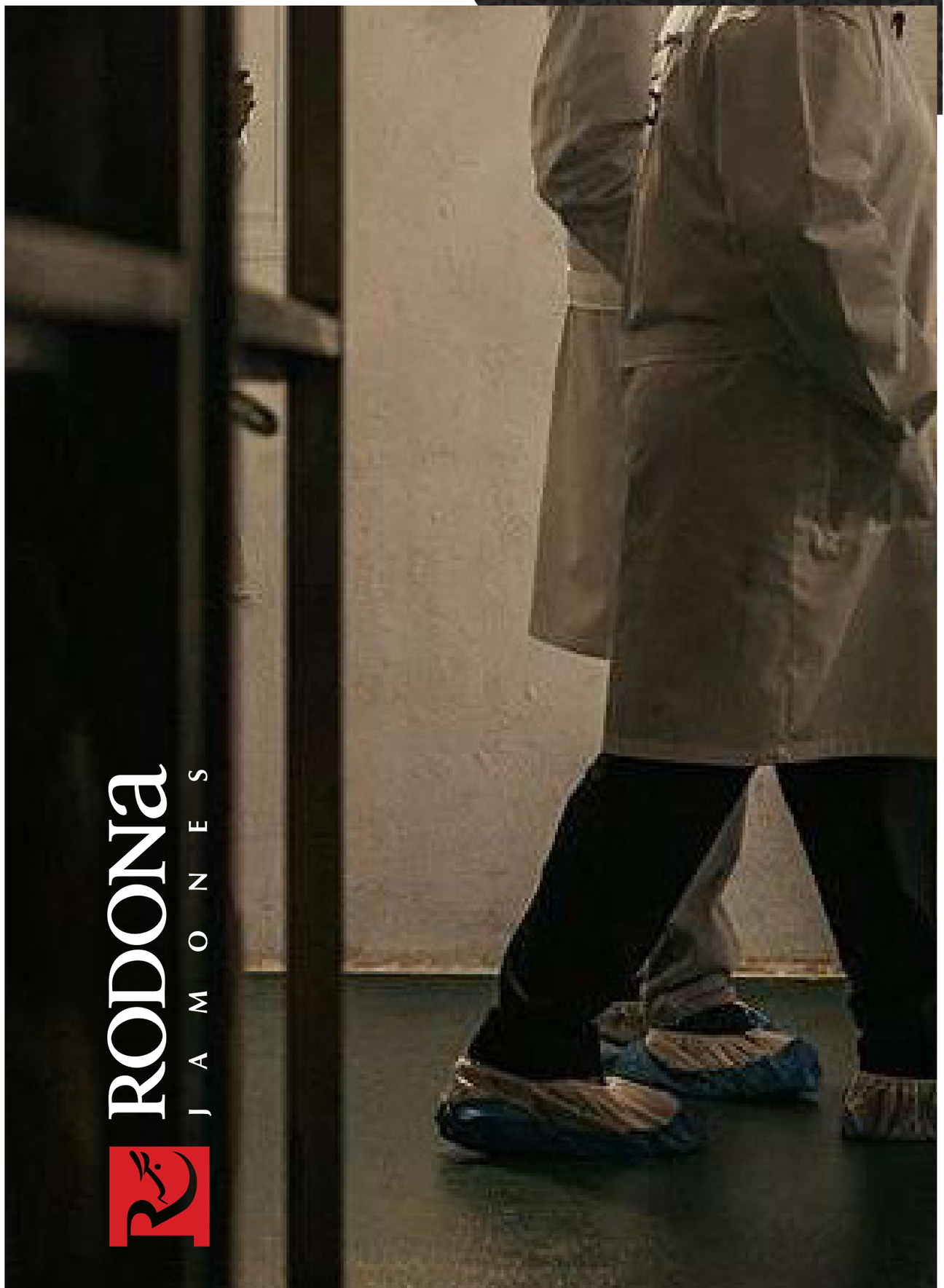
CORTE INICIADO

LONCHEADO A MAQUINA

LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales



04

Paleta de bellota
75% Ibérica

Nuestra paletaIbericadeBellotaposee un sabor, elegante y carnoso, con tonos dulces que aportan sedosidad en boca. Esta paleta procede de cerdos 100% ibéricos, criados en semi-libertad, alimentados en régimen de montanera a base de bellotas y pastos naturales, con una curación natural lenta minima de 24 meses avalada por el buen hacer de nuestros expertos jamoneros. La trazabilidad durante todo el proceso productivo es controlada por certificadora externa, que acredita que las piezas provienen de ibérico alimentado con bellota durante la montanera.

Características

Cortes

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

Paleta de bellota
50% Ibérica

Nuestra paletaIbericadeBellotaposee un sabor, elegante y carnoso, con tonos dulces que aportan sedosidad en boca. Esta paleta procede de cerdos 100% ibéricos, criados en semi-libertad, alimentados en régimen de montanera a base de bellotas y pastos naturales, con una curación natural lenta minima de 24 meses avalada por el buen hacer de nuestros expertos jamoneros. La trazabilidad durante todo el proceso productivo es controlada por certificadora externa, que acredita que las piezas provienen de ibérico alimentado con bellota durante la montanera.

Características

Cortes

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

04

Paleta de cebo de campo ibérica
50% Raza Ibérica

Paleta de Cebo de CampoIbérico50%raza ibérica, cerdos ibéricos cuidadosamentecriados en libertad con una exquisita alimentación de hierbas y piensos en el campo. Esto favorece la infiltración de grasa en el magro, haciendo su carne más jugosa. Con una curación de mas de 20 meses, en nuestras bodegas totalmente naturales bajo el clima de Sierra Nevada,hacen de el una paleta ideal para los paladares mas exigentes. Calidad ibérica certificada.

Características

PATA IBÉRICO 100%

Cortes

PIEZA ENTERA CORTE INICIADO LONCHEADO A MAQUINA LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

Paleta de cebo ibérica
50% Raza Ibérica

Paleta de Cebo Ibérico 50% raza ibérica, procedente de cerdos ibéricos cuidadosamente criados y alimentados a base de cereales, sometido a un proceso de salado y secado tradicional y totalmente natura de mas de 18 meses que le aporta un aroma intenso y característico.

Características

PATA IBÉRICO 100%

Cortes

PIEZA ENTERA CORTE INICIADO LONCHEADO A MAQUINA LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

Paleta curada
Selecta

Paleta procedente de cerdos de raza ibérica y alimentados a base de raíces, hierbas y piensos naturales. Cada pieza se cura de forma natural un mínimo de 14 meses en bodega naturales en las faldas de Sierra Nevada.

Características

PATA

Cortes

PIEZA ENTERA

CORTE INICIADO

LONCHEADO A MAQUINA

LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

Paleta curada
Duroc

Una paleta Duroc de calidad superior, procedentes de cerdos de genética Duroc cruzados con cerdo blanco. Un cruce que junto a una alimentación a base de piensos y legumbres de primera calidad que nos permite obtener piezas con una optima infiltración de grasa y dotar a nuestra paleta Duroc de un excelente sabor.

Características

PATA

Cortes

PIEZA ENTERA

CORTE INICIADO

LONCHEADO A MAQUINA

LONCHEADO A CUCHILLO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO SEGÚN DECRETO 1469/2007 Y 04/2014 – Todo nuestro jamón ibérico cumple con la mencionada legislación. Jamones certificados y avalados por la normativa vigente actual.

Curación óptima en secaderos naturales

05

EMBUTIDOS
Rodona

Disfrute degustando cada detalle de nuestros productos, desde los exquisitos jamones y paletas ibéricos, etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo... todos sinónimos de sabor y calidad.

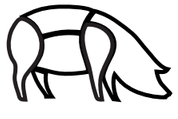
05

Salchichón Ibérico de Bellota

Salchichón ibérico bellota EXTRACULAR,

elaborado a base de carnes ibéricas de bellota seleccionadas, condimentadas con especias naturales y embutidas en tripa natural. Proceso de curación natural en Secaderos Naturales de Guijuelo (Salamanca). Embutido de larga curación.

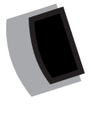
Características



IBÉRICA
100% - 50%

BELLOTA

Cortes



LONCHEADO
A MAQUINA

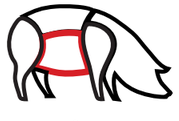
EN TRIPA

Curación óptima en secaderos naturales

Chorizo Ibérico de Bellota

El chorizo ibérico debellota constituye un sabor únicopara un paladarexigente.
Su proceso de elaboración a base de carnes ibéricas de bellota seleccionada, están especialmente, condimentadas con especias, para finalizar el proceso mediante el embutido en tripa natural.

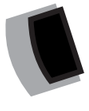
Características



IBÉRICA
100% - 50%

BELLOTA

Cortes



LONCHEADO
A MAQUINA

EN TRIPA

Curación óptima en secaderos naturales

05

Lomo de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

Una de las piezas más exquisitas del cerdo ibérico es la caña de lomo o lomo embuchado, elaborado a partir de la cinta de lomo fresca especialmente seleccionada, condimentada con especias naturales y sometida a un lento proceso de curación natural durante 3-4 meses en secaderos naturales.

Características

IBÉRICA
100% - 50%

Cortes

LONCHEADO
A MAQUINA

EN TRIPA

Curación óptima en secaderos naturales

Lomo de Presa de Bellota Ibérico

lomo de presa alcanza su punto óptimo de curación. Su modo de conservación permite contar con un producto premium en cualquier momento.

Características

IBÉRICA
100% - 50%

BELLOTA

Cortes

LONCHEADO
A MAQUINA

EN TRIPA

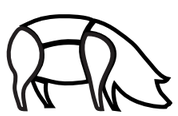
Curación óptima en secaderos naturales

05

Lomo de bellota 100 % - 50%

Elaborado a partir de las piezas más nobles del cerdo ibérico criado en libertad y alimentado con bellotas. Este lomo ofrece una textura jugosa y una infiltración de grasa que potencia su carácter único.
Su curación lenta resalta un aroma inconfundible, con matices dulces y notas de frutos secos que envuelven el paladar, convirtiéndolo en una auténtica joya gastronómica.

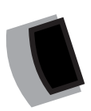
Características



IBÉRICA
100% - 50%

BELLOTA

Cortes



LONCHEADO
A MAQUINA

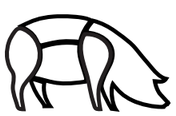
EN TRIPA

Curación óptima en secaderos naturales

Lomo de cebo de campo ibérico 100 % - 50%

Procedente de cerdos ibéricos criados en extensivo y alimentados con una cuidada combinación de piensos naturales y pastos del campo, este lomo se distingue por su equilibrio entre sabor y suavidad. Su curación tradicional realza una carne magra, de sabor armónico y elegante, que conquista por su finura y versatilidad en la mesa.

Características



IBÉRICA
100% - 50%

Cortes

LONCHEADO
A MAQUINA

EN TRIPA

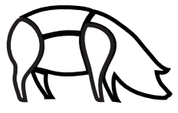
Curación óptima en secaderos naturales

Panceta Ibérica de Bellota Salada

Sus tonalidades varían entre el blanco yrosáceo.

Un clásico de nuestra cultura gastronómica, compuesta por la piel y el tejido graso entreverado y el tejido muscular del cerdo.

Características



IBÉRICA
100% - 50%

BELLOTA

Cortes

LONCHEADO
A MAQUINA

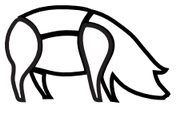
EN TRIPA

Curación óptima en secaderos naturales

Guanciale o Papada ibérica adobada

Esta delicia culinaria está elaborada con los mejores ingredientes: papada de cerdo ibérico, sal común, azúcar, pimentón, ajo y orégano. Procedente de cerdos criados en libertad, esta papada absorbe los sabores de su alimentación natural, lo que le confiere un sabor y textura superiores.

Características



IBÉRICA
100% - 50%

BELLOTA

Cortes

LONCHEADO
A MAQUINA

EN TRIPA

Curación óptima en secaderos naturales

Cortes a máquina

Curación óptima en secaderos naturales

RODONA

JAMONES

INFORMACIÓN Y RESERVAS

TELf.: 958 506 645

Whatsapp: 672102614

info@jamonesrodona.es

Avenida Incar,13- 18130 Escúzar, Granada