



# Catálogo de Productos

de la mas exquisita línea  
de jamon crudo.





## Bondiola

Elaborada con carnes seleccionadas por su calidad, con un proceso natural de salado y secado.

**Producto Sin TACC.**

### Presentación:

- Código de Producto N° 05
- Peso (aprox.): 1,5 kg
- Envasado al vacío / Piezas por caja: 10
- Temperatura de conservación: 0 a 5 °C
- Vida útil: 6 meses.



## Lomo Curado Serrano

Realizado con carnes cuidadosamente seleccionadas por su bajo tenor graso.

**Producto Sin TACC.**

### Presentación:

- Código de Producto N° 79
- Peso (aprox.): 1,7 kg
- Envasado al vacío / Piezas por caja: 15
- Temperatura de conservación: 0 a 5 °C
- Vida útil: 6 meses.

## Productos Feteados

Ofrecemos nuestra línea completa de jamones, bondiolas y lomos feteados envasados en atmosfera modificada.

**Producto Sin TACC.**

### Presentación:

- Peso: 70 g / 100 g / 120 g / 150 g / 250 g
- Envasado con atmósfera modificada
- Piezas por caja: 20
- Temperatura de conservación: 0 a 7 °C
- Vida útil: 120 días.





## Jamón crudo con hueso

Realizado con jamones seleccionados por su bajo tenor graso y calidad de carne, sometido a un proceso natural de estacionamiento y secado.

**Producto Sin TACC.**

### Presentación - Pata de Jamón Crudo con Hueso

- Código de Producto: N° 01 - Jamón Crudo con Hueso
- Entero con hueso 8,0 kg - Envasado al vacío
- Envasado con stokinette de algodón / Pieza: 1
- Temperatura de conservación: 5 a 15 °C
- Maduración: mayor a 6 meses
- Vida útil: 12 meses

### Presentación - SET Jamón Crudo

- Código de Producto: N° 21 - Set Jamón Crudo
- Entero con hueso 8,0 kg - Envasado al vacío
- En Caja - Con stokinette de algodón y prensa.
- Temperatura de conservación: 5 a 15 °C
- Maduración: mayor a 6 meses
- Vida útil: 12 meses



Libre de Glúten





## Jamón crudo listo

### Entero / Mitades

Realizado con jamones seleccionados de primera calidad. Secados en salones climatizados con alta tecnología, respetando los tiempos del proceso tradicional y logrando el estacionamiento óptimo.

**Producto Sin TACC.**

#### Presentación:

- Código / Producto:
  - Nº 011 - Jamón Crudo Listo sin Cuero Entero
  - Nº 003 - Jamón Crudo Listo sin Cuero Mitades
  - Nº 065 - Jamón Crudo Listo sin Cuero Bloque
- Entero: 5,30 kg. Mitad: 2,80 Kg. Bloque: 5 kg.
- Envasado al vacío.
- Piezas por caja: 2 enteros / 4 mitades / 3 bloques.
- Temperatura de conservación: 0 a 5 °C
- Maduración: mayor a 6 meses.
- Vida útil: 12 meses

## Jamón crudo con cuero

### Entero / Mitades

Jamones seleccionados por su bajo tenor de grasa y calidad de carne. Secados y estacionados en condiciones de temperatura y humedad controladas.

**Producto Sin TACC.**

#### Presentación:

- Código / Producto:
  - Nº 018 Jamón Crudo con Cuero Entero
  - Nº 002 Jamón Crudo con Cuero Mitades
- Entero: 6,20 kg. Mitad: 3,00 Kg.
- Envasado al vacío.
- Piezas por caja: 2 enteros / 4 mitades
- Temperatura de conservación: 0 a 5 °C
- Maduración: mayor a 6 meses.
- Vida útil: 12 meses

Estilo Parma

CURADO  
**12**  
MESES



## Jamón crudo Argentino

El Jamon Crudo Argentino, es un producto de 12 meses mínimo de proceso, cubriendo las expectativas de un jamon crudo Premium.

**Producto Sin TACC.**

### Presentación:

- Código / Producto: N° 09
- Entero sin hueso 5,00 / 6,00 kg
- Envasado al vacío / Piezas por caja: 1
- Temperatura de conservación: 0 a 7 °C
- Maduración: mayor a 12 meses
- Vida útil: 12 meses



Bloque  
para fetear

Libre de Glúten







## Volvé a lo natural.



El Artesano es el perfecto resultado de la arraigada mentalidad del buen artesano jamonero junto con un concepto empresarial moderno y con visión de futuro.

**Años de experiencia, dedicación y progreso constante nos avalan.**

Nuestros productos cuentan con seguridad alimentaria respaldada por un riguroso sistema de gestión de calidad. El establecimiento posee secaderos equipados con tecnología al servicio de la elaboración artesanal que manejados bajos los más estrictos controles higiénico-sanitarios, **posicionan a Jamones El Artesano de Marcos Paz, como los de mayor calidad del mercado.**



Larrazábal 1355. (C1440CUF).  
Ciudad de Buenos Aires. Argentina.  
TE.: (+54.11) 4079-2053  
info@productoselartesano.com.ar

[www.productoselartesano.com](http://www.productoselartesano.com)