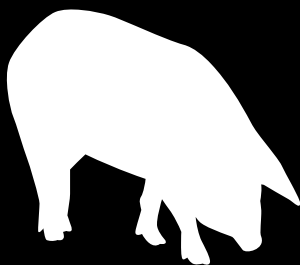


-DESDE 1986-

# LA COMERCIAL



## IBÉRICOS

*La artesanía del cerdo hecha tradición*

La Comercial (Jandévalo S.L.) El Almendro. Huelva  
C/ Nogal 11, 12 y 13 - 21593 El Almendro. Huelva  
Teléfonos Pedidos: 955 122 806  
[www.lacomercial1986.com](http://www.lacomercial1986.com)



-DESDE 1986-

# LA COMERCIAL

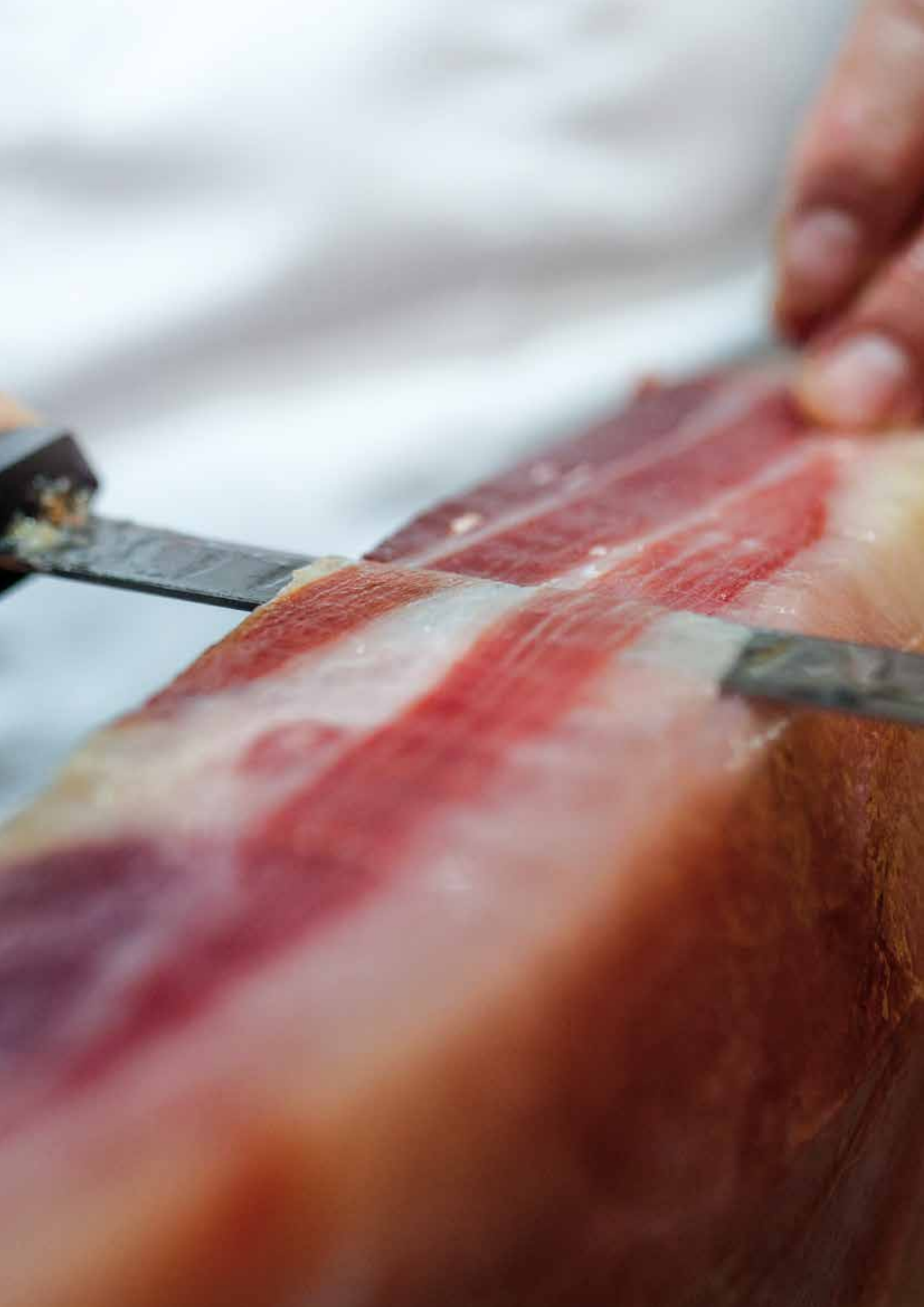
## DAMOS VALOR A NUESTROS PRODUCTOS

**La Comercial** es la Marca que integra la producción de carnes, jamones y productos derivados del **cerdo Ibérico, cerdo Duroc, Vacuno y Cordero Lechal**. Para desarrollar toda su actividad La Comercial cuenta con 2 Centros de Producción ubicados en puntos estratégicos para garantizar la máxima calidad de todos sus productos: Castilla y León y Andalucía.

En sus instalaciones de **Burgos, en Villarcayo**, La Comercial produce toda la variedad de carnes, jamones y productos derivados del cerdo Duroc, así como todas las Carnes de Vacuno y el Cordero Lechal, todo ello con el sello de Garantía de Carne de la Comarca de Las Merindades

En sus instalaciones de **Huelva, en El Almendro**, La Comercial concentra toda su actividad especializada en el cerdo ibérico con la producción de jamones y paletas de Bellota, Cebo Campo y Cebo, así como toda la variedad de carnes ibéricas, chacinas ibéricas y demás productos derivados del cerdo ibérico.

Máxima calidad y absoluta garantía son los valores presentes en todos los productos que La Comercial pone en manos del consumidor final gracias a un control riguroso de todo el proceso de producción que va desde el control de la raza del animal, su hábitat o su alimentación hasta la unión de tradición y tecnología en todas nuestras instalaciones. **Así damos más valor a todos nuestros productos.**

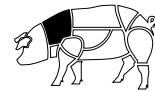






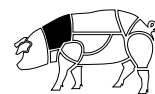
### SECRETO IBÉRICO

El secreto de cerdo es un corte que se localiza entre la paletilla y la panceta, en la región interna. Su carne sabrosa es muy demandada en restaurantes y en hogares.



### PRESA IBÉRICA

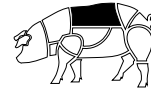
La presa ibérica es una pieza jugosa y deliciosa que se puede elaborar casi con cualquier método de cocción: a la plancha, a la brasa, al horno...





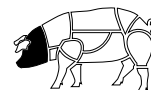
### SOLOMILLO IBÉRICO

El solomillo es una deliciosa parte del cerdo con un alto contenido de proteínas. Su carne, tierna y sabrosa, se puede cocinar de varias formas: en salsa, a la plancha, al horno, a la pimienta...



### CARRILLERA IBÉRICA

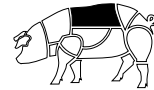
Las carrilleras de cerdo son unas de las carnes más tiernas que existen tras su cocción, es un plato muy demandado en los restaurantes más selectos. Se pueden preparar en salsa, al vino, al horno...





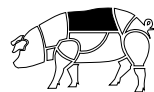
### CHULETERO CON CABEZA IBÉRICO

El chuletero con cabeza está compuesto por solomillo, lomo y cabeza de lomo, parte de costilla y mitad longitudinal del espinazo.



### LOMO IBÉRICO

El lomo ibérico es un corte de calidad y lleno de sabor que se puede consumir de distintas formas: al horno, adobado, mechada...

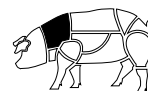






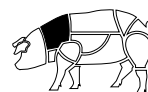
### CABEZA DE LOMO IBÉRICO

Esta carne pertenece a la zona del cuello del cerdo ibérico. Esa localización y la grasa presente en esa zona aportan a esta carne una extraordinaria jugosidad.



### PLUMA IBÉRICA

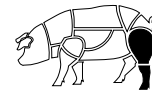
La Pluma Ibérica es una carne muy tierna y de gran jugosidad por su equilibrio entre carne y grasa. Está indicada especialmente para preparar a la plancha o brasa.





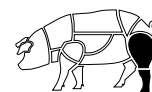
### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA LONCHEADO

Jamón ibérico de cerdo de bellota de gran calidad, muy cómodo al estar ya loncheado y envasado al vacío para conservar todas sus propiedades y su sabor.



### JAMÓN IBÉRICO DE CEBO LONCHEADO

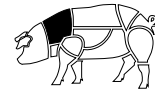
Listo para servir y comer, el jamón ibérico de cebo ya cortado conserva todo su sabor y sus propiedades al estar envasado al vacío.





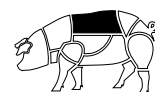
### LOMITO IBÉRICO

El lomito ibérico es un embutido elaborado a partir de la presa ubicada junto a la paletilla del cerdo ibérico, una parte muy apreciada que lo convierte en un producto exclusivo y lleno de sabor.



### LOMO IBÉRICO DE BELLOTA Y DE CEBO

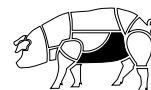
La Caña de lomo ibérico de Bellota y de Cebo tiene la más alta calidad. Las características vetas de grasas intramusculares hacen que la carne ibérica sea especialmente jugosa, saludable y deliciosa.





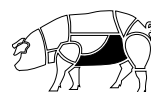
### PANCETA IBÉRICA ADOBADA

La parte magra de la barriguería del cerdo ibérico nos permite producir esta panceta única adobada con las mejores especias y curada de forma artesanal y tradición para obtener el mejor sabor y la mejor textura



### PANCETA IBÉRICA CURADA

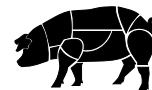
Curada, rosada al corte y de excelente sabor, es ideal para guisos y para comer cruda. Envasada al vacío para conservar todas sus propiedades.





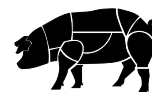
### CHORIZO IBÉRICO

Chorizo de cerdo ibérico de gran calidad que producimos de forma artesanal siguiendo la tradición de siglos. Para ello utilizamos la mejor carne magra de cerdo ibérico de bellota. Su sabor lo convierten en una apuesta segura.



### CHORIZO IBÉRICO BLANCO

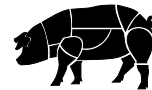
Chorizo de alta calidad elaborado de la manera más tradicional y artesanal, con un cuidado aliño casero y una minuciosa elaboración a mano. Elaborado exclusivamente con carne magra de cerdo ibérico y sin grasas añadidas





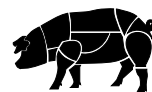
### CHORIZO IBÉRICO EXTRA

El chorizo ibérico extra es un embutido curado, elaborado sólo con carne magra seleccionada de nuestros cerdos ibéricos, sin grasas añadidas y condimentado con un aliño casero. Artesanía y tradición se dan la mano en este Chorizo.



### SALCHICHÓN IBÉRICO

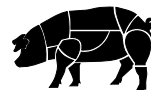
Una receta única conservada de generación en generación, la mejor carne de cerdo ibérico, su secado y su curación natural... Todo ello permite nos permite producir este gran Salchichón Ibérico.





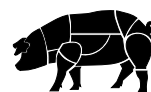
### JANDEVALITO

Dicen que quien lo prueba está perdido. Porque nuestro Jandevalito es uno de los mejores fuet del mercado ya que está hecho con carne magra de cerdo ibérico.



### SALCHICHA IBÉRICA

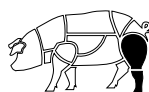
Nuestra Salchicha Ibérica artesana y curada pone en valor todos los sabores tradicionales de los embutidos que producimos.





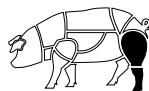
### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Los jamones ibéricos de bellota de La Comercial son garantía de máxima calidad gracias a su sabor, su aroma y textura suave.



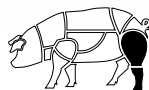
### JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO

Todas las propiedades que exige un gran jamón ibérico están presentes en los jamones de cebo de campo de La Comercial.



### JAMÓN IBÉRICO DE CEBO

Un exquisito manejo y cuidado de nuestros cerdos ibéricos permiten a La Comercial obtener exquisitos jamones ibéricos de cebo.

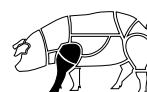






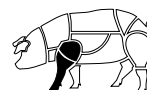
### PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

Elegir la paleta ibérica de bellota de La Comercial es una opción perfecta para disfrutar el mismo sabor de nuestros jamones ibéricos al ser de la máxima calidad.



### PALETA IBÉRICA CEBO DE CAMPO

La paleta ibérica de Cebo de Campo de La Comercial supera las expectativas de cualquier cliente que busque disfrutar con la degustación de un producto muy especial.



### PALETA IBÉRICA DE CEBO

Acertar con una paleta ibérica es tener calidad y precio. Esto es lo que garantiza La Comercial con sus paletas ibéricas de Cebo.

