



In Love

AT MAJESTIC RESORTS

*Estación de
Corte de
Jamón Español*





Jamón Ibérico

El Jamón Ibérico es considerado por muchos como el mejor jamón del Mundo.

Es originario de una región específica en España y Portugal llamada Península Ibérica, sin embargo, el Jamón Ibérico Español es el más reconocido.

Comparado a otros jamones Europeos, el Jamón Español tiene una textura más uniforme, un sabor más intenso y suele ser menos húmedo debido a la larga etapa de curación (3 años). Esto es especialmente notorio en los jamones de cerdo Ibérico alimentados con bellota.



El corte de Jamón es un arte transmitido a través de generaciones, y hará de tu boda una experiencia inolvidable gracias a la calidad de los auténticos jamones y el espectáculo visual que nuestro Maestro Cortador presenta.



Jamón Ibérico



JAMÓN DE BELLOTA, 100% IBÉRICO

Una etiqueta negra significa que el jamón proviene de un animal alimentado con bellotas, de raza pura y criado en libertad. Padre y madre 100% raza pura . El jamón más fino.



JAMÓN DE BELLOTA, 75/50% IBÉRICO

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



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

Una etiqueta verde significa que el jamón proviene de un cerdo Ibérico alimentado con cereales, criado en libertad, el cual puede ser raza pura o cruce.



JAMÓN DE CEBO, 100/75/50% IBÉRICO

Una etiqueta blanca significa que el jamón proviene de un cerdo Ibérico con una crianza más intensiva, alimentado con cereales y piensos, generalmente cruce mestizo.





Jamón Ibérico



Etiqueta Negra - Jamón 100% Ibérico "Pata Negra"

5 Jotas – \$7,110 por kilo – \$56,880 (pierna de 8kg)

Jamón 100% Ibérico de Bellota – \$5,220 por kilo – \$42,480 (pierna de 8kg)



Etiqueta Roja - Jamón Ibérico De Bellota

Jamón 75% Ibérico de Bellota – \$4,680 por kilo – \$37,440 (pierna de 8kg)



Etiqueta Verde - Jamón Ibérico Cebo De Campo

Jamón Ibérico de Cebo de Campo – \$3,870 por kilo – \$30,960 (pierna de 8kg)



Etiqueta blanca - Jamón Ibérico De Cebo

Jamón Ibérico de Cebo – \$2,700 por kilo – \$21,600 (pierna de 8kg)



1 kg = 2.2lb
8kg = 17.6 lb



Términos & Condiciones

El peso promedio de la Pierna es de 8kg – sin embargo, puede variar +- 1kg. 8kg = 17.6 lb / 1kg = 2.2lb

Cada pierna es para 75-100 invitados. Se requiere comprar la pierna completa. Cualquier sobrante, será sellado y se entregará a la pareja.

El servicio dura 2.5 hrs max.

El servicio incluye pan y acompañamientos.

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

Por favor pregunte por disponibilidad a su Especialista de Bodas antes de realizar algún pago.

En caso de que desee viajar con el jamón restante, por favor consulte con Aduanas si hay alguna restricción para viajar.

