



villarroya

1968

JAMONES DE CURACIÓN NATURAL





En Jamones Villarroya somos expertos en el curado de jamones y su deshuesado.

Trabajamos con distribuidores especializados tanto a nivel nacional como internacional, ofreciendo distintos cortes y presentaciones adaptados a cada cliente.



En nuestro secadero apostamos por el curado natural y los procesos artesanos. Esta ha sido nuestra forma de trabajar desde hace medio siglo y la que mantenemos en la actualidad.

Mantenemos una forma artesana de elaborar jamones, con muy poca sal y curaciones largas. El resultado es un jamón de excelente calidad, reconocido por nuestros clientes por su sabor poco salado, untuosidad y aroma.



Nuestro Jamón Villarroya tiene un sabor inconfundible, mantecoso y poco salado, que viene dado por la lenta curación, de entre 15 y 20 meses, donde los jamones se salan a mano y pasan por un proceso de secado natural, en el caluroso verano del Valle del Ebro.

Calidad-precio y la capacidad de adaptarse a cada cliente han consolidado a esta empresa como un proveedor de confianza para distribuidores especializados de toda España.



---

## Nuestros jamones



---

### Jamón 50% Ibérico de Cebo

Este jamón aúna el saber hacer de los ganaderos de cerdo ibérico de Córdoba con el de nuestros maestros artesanos. Cada pieza pasa por las manos de nuestros maestros jamoneros y se afina en nuestro secadero natural durante dos cálidos veranos, reproduciendo las condiciones del clima del sur de España. Su toque justo de sal y su grasa fundente hacen de este Ibérico “Made in Aragon” una delicia para los paladares más exigentes.

Curación mínima: + 25 meses.  
Rango de pesos: 7,5 – 9,5 Kg



---

### Jamón Villarroya Duroc

Edición limitada de jamones procedentes de animales de raza Duroc de alta calidad, criados en el Norte de España. La raza y la alimentación a base de cereales da un excelente jamón, que curamos durante más de 22 meses en nuestros secaderos naturales.

Curación mínima: + 22 meses.  
Rango de pesos: 7,5 – 9,5 Kg

---

# Nuestros jamones



---

## Jamón Gran Reserva

Escogemos las piezas más grandes y con mejor cobertura grasa para asegurar una óptima curación. El valor de estas piezas reside en su afinado en secadero natural hasta alcanzar los 18 meses de curación.

Curación mínima: + 18 meses.  
Rango de pesos: 7,5 – 9,5 Kg



---

## Jamón Reserva

El jamón de siempre, tal y como lo hacían nuestros abuelos. Un jamón que se elabora sin pata, al estilo de la matanza tradicional del Norte de España.

Curación mínima: + 14 meses.  
Rango de pesos: 7,5 – 9,5 Kg



La mercancía deshuesada se prepara bajo pedido atendiendo a los gustos y especificaciones solicitadas por el cliente.

Nos adaptamos a necesidades de cada cliente tanto en cortes y formatos, como grado de curación, tamaño de las piezas o cantidad de grasa.

---

## Nuestros preparados de jamón



Centro Ibérico



Centro Ibérico partido



Centro Villarroya Duroc



Centro Villarroya Duroc partido



Centro Gran Reserva / Reserva



Centro Gran Reserva partido / Reserva

---

## Nuestros preparados de jamón



Maza normal



Maza pulida



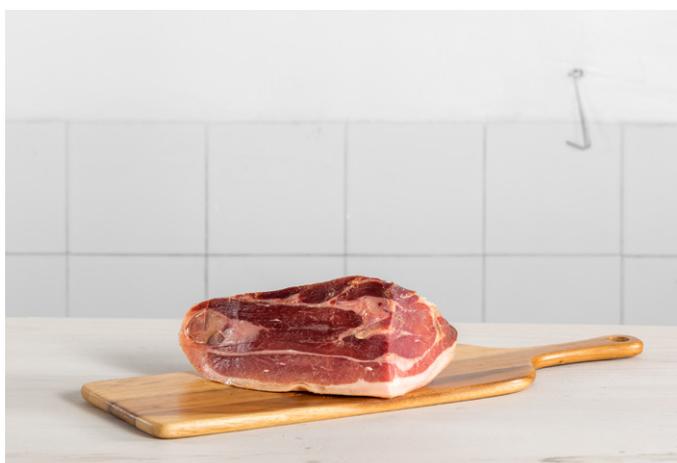
Punta entera



Punta partida



Contra normal



Media contra pulida



		Nº Piezas / Caja	Rango pesos /Unidad
<b>Centro</b>	En V Pulido	2	6 – 7,5 Kg
	Mitades	4	
<b>Maza</b>	Normal Sin piel Pulida	4	3,3 – 4 Kg
<b>Punta</b>	Normal Recta Sin piel Pulida	7	2 – 2,4 Kg
<b>Punta Partida</b>	Normal Sin piel Pulida	14	1 – 1,2 Kg
<b>Media Contra</b>	Normal Con piel y sin hueso Sin piel y con hueso Pulida y sin hueso	12	1,2 – 1,6 Kg
<b>Contra</b>	Normal Pulida	8	1,8 – 2 Kg

## Otros productos



Torrezno



Panceta

---

# En qué se diferencia Jamones Villarroya



---

## Experiencia

Jamones Villarroya lleva más de medio siglo elaborando jamones de calidad. En la actualidad somos la tercera generación quienes continuamos con el proceso tradicional de curado.



---

## Secadero natural

El proceso de apertura y cierre de ventanas en nuestros secaderos naturales nos permite curaciones largas y homogéneas.



---

## Homogeneidad

Reconocidos en 2021 por el Gobierno de Aragón y la Unión Europea. Hemos incorporado tecnologías novedosas para controlar al máximo el proceso de curación, garantizando un producto final homogéneo y de calidad.



---

## Seguridad alimentaria

En Jamones Villarroya contamos con un servicio veterinario interno que garantiza los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria.



---

## Trazabilidad

Controlamos de manera individual los jamones, pudiendo saber en todo momento su etapa de curación, porcentaje de merma y cualquier dato que el cliente necesite.



---

## Servicio

Somos especialistas en deshuesado. Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes, en cortes, tamaño de las piezas, curación o cantidad de grasa.

Jamones Villarroya S.L.

Camino Bajo Venta, 17

50410 Cuarte de Huerva - Zaragoza (Spain)

+34 695 184 636 / +34 976 503 949

comercial@villarroya.org

 jamonesvillarroya

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

curación artesanal  
jamones bajos en sal  
desde 1968  
tercera generación

