



JAMONES EZQUERRA

JAMONES Y CURADOS

Pequeña empresa familiar con más de 25 años de experiencia, que ha recogido el saber-hacer de su padre y de la tradición de tiempos inmemoriales de la matacía del cerdo. El secadero de jamones, ubicado en Biota a unos 400m de altitud, es una antigua almazara de aceite.

Los jamones seleccionan cuidadosamente la materia prima, jamones frescos nunca congelados de cerda o cerdo castrado y un buen porcentaje de tocino. Eliminan el hueso de la cadera (puente), antes del salado, para su posterior corte y fácil manipulación. Salado individual y con frotado de sal. Curación natural con ventanas al cierzo más 6 meses de bodega.

El sello de la Artesanía Alimentaria del Gobierno de Aragón avala la calidad en la elaboración de sus productos.



Mayor 19
Biota (Zaragoza)



jamonesezquerrabiota@hotmail.com



Lidia Ezquerra
Tel. 976 670 017



PRODUCTOS

- **JAMÓN CURACIÓN NATURAL BODEGA:** entero, a mazas y/o loncheado y envasado al vacío.
- **PANCETA SEMICURADA:** en trozos y/o loncheada y envasada al vacío.
- **CHORIZO DE LAS CINCO VILLAS:** Embutido en tripa natural y picada fina. Secado natural.
- **LONGANIZA DE LAS CINCO VILLAS:** Embutido en tripa natural, destacan los aromas a la pimienta, canela y ajo.
- **SALCHICHAS CASERAS:** de magro de primera calidad.



PUNTOS DE VENTA

- **En Biota:** en la propia carnicería y se recogen pedidos en el teléfono: 976 670017
- **En Bardenas:** Cooperativa Virgen de la Oliva
- **En Sádaba:** Coaliment.
- **En Ejea De Los Caballeros:** Cooperativa Virgen de la Oliva y Sabores, Frutamás, y Tienda BigMat.

