



Product of Spain ●●●

Product of Extremadura ●●○

Nejosa

El legado de una herencia
desde 1989

Embutidos
NEJOSA





Somos una empresa familiar, situada al Norte de Extremadura. Comenzamos nuestra andadura en los años 60 de la mano de Don Emilio García Tovar y Doña Vicenta Benítez Montero, padres y abuelos, de los actuales representantes de la empresa, Santiago García Benítez y Sara y Cristina García Rodríguez.

Fabricamos y distribuimos embutidos y jamones de cerdo ibérico y cerdo blanco, dando cobertura con nuestros productos y servicios, tanto a nivel nacional como internacional.

El amor por las cosas bien hechas, junto con la tradición y la calidad son las señas que nos identifican. Son la guía y filosofía de trabajo que seguimos día a día para satisfacer plenamente a todos nuestros clientes.

We are a family business, located in the north of Extremadura.
Our history began in the 1960s, with Emilio García Tovar and Vicenta Benítez Montero, the parents and grandparents of the current representatives of the company, Santiago García Benítez and his daughters Sara and Cristina García Rodríguez.

We make and distribute sausages and hams from Iberian and Large White pigs, covering both the domestic and international markets with our services and products.

The love of a job well done, coupled with tradition and quality, are our hallmarks. These aspects guide our work and are the philosophy we follow every day in order to fully satisfy all of our customers.





Jamón de Bellota 100% Ibérico

- Breve descripción:** Jamón de cerdo ibérico, elaborado con cerdos criados en libertad en la montanera a base de bellotas y hierbas durante los últimos 6 meses de vida.
- Tiempo de curación:** 24-36 meses.
- Presentación::** Jamón entero: 7-12 kilos aprox.
Jamón deshuesado: 4- 6 kilos aprox.
Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.
- Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

Acorn-Fed Ham 100% Iberian

- Brief description:** Iberian ham, from pigs allowed to roam free in the acorn mast-feeding season, feeding on acorns and herbs, for the final 6 months of their life.
- Curing time:** 24-36 months.
- Presentation:** Whole ham: 7-12 kg approx.
Boned ham: 4- 6 kg approx.
Vacuum packs as whole hams, half-hams or cubes.
- Conservation:** Keep in a cool, dry place.

Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica

- Breve descripción:** Jamón de cerdo ibérico, elaborado con cerdos criados en libertad en la montanera a base de bellotas y hierbas durante los últimos 6 meses de vida.
- Tiempo de curación:** 24 - 36 meses.
- Presentación::** Jamón entero: 7-12 kilos aprox.
Jamón deshuesado: 4- 6 kilos aprox.
Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.
- Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

Iberian Acorn-Fed Ham 50% Iberian Breed

- Brief description:** Iberian ham, from pigs allowed to roam free in the acorn mast-feeding season, feeding on acorns and herbs, for the final 6 months of their life.
- Curing time:** 24-36 months.
- Presentation:** Whole ham: 7-12 kg approx.
Boned ham: 4- 6 kg approx.
Vacuum packs as whole hams, half-hams or cubes.
- Conservation:** Keep in a cool, dry place.





Jamón de Bellota Ibérico 75% Raza Ibérica

Breve descripción: Jamón de cerdo ibérico, elaborado con cerdos criados en libertad en la montanera a base de bellotas y hierbas durante los últimos 6 meses de vida.

Tiempo de curación: 24 - 36 meses.

Presentación: Jamón entero: 7-12 kilos aprox.
Jamón deshuesado: 4- 6 kilos aprox.
Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Iberian Acorn-Fed Ham 75% Iberian Breed

Brief description: Iberian ham, from pigs allowed to roam free in the acorn mast-feeding season, feeding on acorns and herbs, for the final 6 months of their life.

Curing time: 24-36 months.

Presentation: Whole ham: 7-12 kg approx.
Boned ham: 4- 6 kg approx.
Vacuum packs as whole hams, half-hams or cubes.

Conservation: Keep in a cool, dry place.

Jamón de cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

Breve descripción: Jamón de cerdo ibérico, cuyos cerdos se han alimentado con excelentes piensos, adicionado con sal y conservadores, sometido a proceso de secado y curación en bodega que le asegura un extraordinario aroma y un sabor inconfundible.

Tiempo de curación: 24 - 36 meses.

Presentación: Jamón entero: 7-12 kilos aprox.
Jamón deshuesado: 4- 6 kilos aprox.
Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Iberian Grain-Fed Ham 50% Iberian Breed

Brief description: Ham from Iberian pigs raised on excellent feedstuffs, with added salt and preservatives, subjected to a drying and curing process in the ham curing cellar

Curing time: 24 - 36 months.

Presentation: Whole ham: 7-12 kg approx.
Boned ham: 4- 6 kg approx.
Vacuum packs of whole hams, halves or diced.

Conservation: Keep in a cool, dry place.





Jamón Imperium

Breve descripción: Jamones que proceden de cerdos que han sido descalificados de la norma, ya sea por entrada tardía en montanera o bien porque la reposición en la época de engorde no ha sido la adecuada. Por lo tanto, no se los puede denominar ibéricos, aunque procedan de cerdos criados en las mismas dehesas y piaras en las cuales otros si alcanzaron la certificación de la norma del R.D.4/2014 del ibérico, pero que igualmente gozan de una calidad y sabor excelente.

Tiempo de curación: 24-36 meses.

Presentación:: Jamón entero: 7-10 kilos aprox.
Jamón deshuesado: 5 - 6 kilos aprox.
Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Imperium ham

Brief description: Hams from pigs that do not comply with the standard, either because they entered the acorn mast-feeding season later on, or because the pig did not gain enough weight during said season. As a result, these hams cannot be called "Iberian", even though they come from pigs raised in the same grazing grounds and herds for which other pigs were awarded the R.D.4/2014 certificate for the Iberian designation. Notwithstanding this, they too have an excellent flavour and quality.

Curing time: 24-36 months.

Presentation: Whole ham: 7-10 kg approx.
Boned ham: 5- 6 kg approx.
Vacuum packed as whole hams, half-hams or cubes.

Conservation: Keep in a cool, dry place.

Jamón Curado

Breve descripción: Jamón de cerdo blanco graso, procedente de cerdos que han sido alimentados con excelentes piensos, adicionado con sal y conservadores, sometido a proceso de secado y curación que le asegura un extraordinario aroma y un agradable sabor.

Tiempo de curación: 12-24 meses.

Presentación:: Jamón entero: 7-10 kilos aprox.
Jamón deshuesado: 4 - 6 kilos aprox.

Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Cured ham

Brief description: Fatty ham from Large White pigs raised on excellent feedstuffs, with added salt and preservatives, subjected to a drying and curing process that guarantee an extraordinary aroma and an unmistakable flavour.

Curing time: 12 - 24 months.

Presentation: Whole ham: 7-10 kg approx.
Boned ham: 4- 6 kg approx.
Vacuum packed as whole hams, half-hams or cubes.

Conservation: Keep in a cool, dry place.





Paleta de bellota 100% Ibérica

Breve descripción: Paleta de cerdo ibérico, elaborado con cerdos criados en libertad en la montanera a base de bellotas y hierbas durante los últimos 6 meses de vida.

Tiempo de curación: 12-24 meses.

Presentación: Paleta entera: 3,7-6 kilos aprox.
Paleta deshuesada: 2,5-4,5 kilos aprox.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Acorn-Fed Shoulder Ham 100% Iberian

Brief description: Iberian shoulder ham, from pigs allowed to roam free in the acorn mast-feeding season, feeding on acorns and herbs, for the final 6 months of their life.

Curing time: 12 - 24 months.

Presentation: Whole shoulder: 3.7 - 6 kg approx.
Boned ham: 2,5 - 4,5 kg approx.
Vacuum packed as whole hams, half-hams or cubes.

Conservation: Keep in a cool, dry place.





Paleta curada

- Breve descripción:** Paleta de cerdo blanco, cuyos cerdos han sido alimentados con excelentes piensos, adicionado con sal y conservadores, sometido a proceso de secado y curación que le asegura un extraordinario aroma y un agradable sabor.
- Tiempo de curación:** 12-24 meses.
- Presentación::** Paleta entera: 4-6 kilos aprox.
Paleta deshuesada: 3-4,5 kilos aprox.
Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.
- Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

Cured Shoulder Ham

- Brief description:** Fatty ham from Large White pigs raised on excellent feedstuffs, with added salt and preservatives, subjected to a drying and curing process that guarantees an extraordinary aroma and a delightful flavour.
- Curing time:** 12 - 24 months.
- Presentation:** Whole shoulder: 4 - 6 kg approx.
Boned ham: 3 - 4,5 kg approx.
Vacuum packed as whole hams, half-hams or cubes.
- Conservation:** Keep in a cool, dry place.

Paleta Imperium

- Breve descripción:** Paletas que proceden de cerdos que han sido descalificados de la norma, ya sea por entrada tardía en montanera o bien porque la reposición en la época de engorde no ha sido la adecuada. Por lo tanto, no se les puede denominar ibéricos, aunque procedan de cerdos criados en las mismas dehesas y piaras en las cuales otros si alcanzaron la certificación de la norma del R.D.4/2014 del ibérico, pero que igualmente gozan de una calidad y sabor excelentes.
- Tiempo de curación:** 12-24 meses.
- Presentación::** Paleta entera: 4-6 kilos aprox. Paleta deshuesada: 3-4,5 kilos aprox.
Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.
- Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

Imperium Shoulder Ham

- Brief description:** Shoulder hams from pigs that do not comply with the standard, either because they entered the acorn mast-feeding season later on, or because the pig did not gain enough weight during said season. As a result, these hams cannot be called "Iberian", even though they come from pigs raised in the same grazing grounds and herds for which other pigs were awarded the R.D.4/2014 certificate for the Iberian designation. Notwithstanding this, they too have an excellent flavour and quality.
- Curing time:** 12 - 24 months.
- Presentation:** Whole shoulder: 4 - 6 kg approx.
Boned ham: 3 - 4,5 kg approx.
Vacuum packed as whole hams, half-hams or cubes.
- Conservation:** Keep in a cool, dry place.





Paleta de cebo Ibérica 50% Raza Ibérica

Breve descripción: Paleta de cerdo ibérico, cuyos cerdos se han alimentado con excelentes piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, adicionado con sal y conservadores, sometido a un proceso de secado y curación en bodega que le asegura un extraordinario aroma y un sabor inconfundible.

Tiempo de curación: 12-24 meses.

Presentación:: Paleta entera: 4-6 kilos aprox. Paleta deshuesada: 3-4,5 kilos aprox. Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Iberian Grain-Fed Shoulder Ham 50% Iberian Breed

Brief description: Iberian shoulder ham from pigs raised on excellent feedstuffs, comprised basically of cereals and pulses, with added salt and preservatives, subjected to a drying and curing process in the ham curing cellar that guarantees an extraordinary aroma and an unmistakable flavour.

Curing time: 12 - 24 months.

Presentation: Whole shoulder: 4 - 6 kg approx. Boned ham: 3 - 4,5 kg approx. Vacuum packed as whole hams, half-hams or cubes.

Conservation: Keep in a cool, dry place.

Paleta de bellota Ibérica 50% Raza Ibérica

Breve descripción: Paleta de cerdo ibérico, elaborado con cerdos criados en libertad en la montanera a base de bellotas y hierbas durante los últimos 6 meses de vida.

Tiempo de curación: 12-24 meses.

Presentación:: Paleta entera: 4-6 kilos aprox. Paleta deshuesada: 3-4,5 kilos aprox.

Envasado al vacío en piezas enteras, medias piezas o tacos.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Iberian Acorn-Fed Shoulder Ham 50% Iberian Breed

Brief description: Iberian shoulder ham, from pigs allowed to roam free in the acorn mast-feeding season, feeding on acorns and herbs, for the final 6 months of their life.

Curing time: 12 - 24 months.

Presentation: Whole shoulder: 4 - 6 kg approx. Boned ham: 3 - 4,5 kg approx. Vacuum packed as whole hams, half-hams or cubes.

Conservation: Keep in a cool, dry place.



Lomo Embuchado Extra

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con lomo de cerdos blancos, alimentados de excelentes piensos, adicionado con pimentón, sal, especias y conservadores, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característico.
Tiempo de curación:	70 - 120 días.
Peso aprox. por pieza:	1 - 1,3 kg
Presentación::	Envasado al vacío en piezas individuales o medias piezas.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Premium Cured Loin of Pork

Brief description:	Cured sausage, made from the loins of Large White pigs raised on excellent feedstuffs, with added paprika, salt, spices and preservatives, ensuring good stability, as well as a characteristic aroma and flavour.
Curing time:	70 - 120 days.
Approximate weight per piece:	1 - 1,3 kg.
Presentation:	Vacuum packs of individual pieces or halves.
Conservation:	Keep in a cool, dry place.



Lomo de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con lomos de cerdos ibéricos, alimentados con excelentes piensos, adicionado con pimentón, sal, especias y conservadores, atesorando un aroma y textura únicos.
Tiempo de curación:	70 - 120 días.
Peso aprox. por pieza:	1 - 1,3 kg
Presentación::	Envasado al vacío en piezas individuales o medias piezas.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Iberian Grain-Fed Loin of Pork 50% Iberian Breed

Brief description:	Cured sausage made with pork loin meat from Iberian pigs raised on excellent feedstuffs, with added paprika, salt, spices and preservatives, ensuring a unique aroma and texture.
Curing time:	70 - 120 days.
Approximate weight per piece:	1 - 1,3 kg.
Presentation:	Vacuum packs of individual pieces or halves.
Conservation:	Keep in a cool, dry place.



Lomo de bellota 100% Ibérico "doblar"

Breve descripción:	Lomo de cerdo ibérico, elaborado con cerdos criados en libertad en la montanera a base de bellotas y hierbas durante los últimos 6 meses de vida. Adicionado con sal, especias y conservadores, con un aroma intenso y textura suave y jugosa que hará disfrutar al más exigente paladar.
Tiempo de curación:	70 - 120 días.
Peso aprox. por pieza:	1 - 1,3 kg
Presentación:	Envasado al vacío en piezas individuales o medias piezas.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

100% Iberian "Doblar" Acorn-Fed Loin of Pork

Brief description:	Iberian pork loin, from pigs allowed to roam free in the acorn mast-feeding season, feeding on acorns and herbs, for the final 6 months of their life. With added salt, spices and preservatives, this product has an intense flavour and a smooth, moist texture that will delight even the most demanding of palates.
Curing time:	90 - 120 days.
Approximate weight per piece:	1 - 1,3 kg.
Presentation:	Vacuum packs of individual pieces or halves.
Conservation:	Keep in a cool, dry place.



CERTIFICADOS DE CALIDAD

Para todo el equipo que compone Embutidos Nejosa, su principal fin es dar la mejor calidad y servicio a nuestros clientes, entre los que se encuentran, Grandes Superficies Comerciales, distribuidores y pequeños comercios a todos los cuidamos para que todo fluya correctamente.

***Certificado ISO 9001:2015.**



***CERTIFICACIÓN en la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. RD 4/2014.**



QUALITY CERTIFICATES

For the entire team at Embutidos Nejosa, our foremost aim is to provide the best quality and service to our customers, who include superstores, distributors and small shops. We take care of all of them, ensuring everything runs smoothly.

***ISO 9001:2015 Certificate.**

***CERTIFICATION of the quality standard for meat, ham, shoulder ham and Iberian cured pork loin sausage. RD 4/2014.**



Chorizo Herradura Picante

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carnes y grasa de cerdo, adicionada con Pimentón de la Vera picante, D.O.P., sal, especias y conservadores, obteniendo un producto de textura y sabor suave y tradicional.
Tiempo de curación:	25 - 30 días.
Peso aprox. por pieza:	375 gramos aprox.
Presentación::	Envasado al vacío en paquetes de 12 piezas o en piezas individuales.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Spicy "Horseshoe" Chorizo

Brief description:	Cured sausage, made from a mixture of pork meats and fat, with added spicy paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, yielding a product with a smooth, traditional flavour and texture.
Curing time:	25 - 30 days
Approximate weight per piece:	375 grammes
Presentation:	Vacuum packs of 12 pieces or single pieces
Conservation:	Keep in a cool, dry place.

Chorizo "Ristra"

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con una mezcla de magro y papada de cerdo, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P., sal, especias y conservadores, sometido a proceso de maduración-dsecación. Chorizo idóneo para su cocinado, bien sea asado, frito o cocido.
Tiempo de curación:	10-12 días.
Peso aprox. por pieza:	600-700 gramos aprox.
Presentación:	Envasado al vacío en paquetes de 7 piezas o en piezas individuales.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

"String" Chorizo

Brief description:	Cured sausage, made from a mixture of lean pork meats and dewlap, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, subjected to an aging-drying process. Ideal sausage for cooking, whether grilled, fried or boiled.
Curing time:	10 - 12 days
Approximate weight per piece:	600 - 700 grammes
Presentation:	Vacuum packs of 7 pieces or single pieces.
Conservation:	Keep in a cool, dry place





Salchichón Herradura

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carnes y grasa de cerdo blanco, adicionada con, sal, especias y conservadores, obteniendo así un sabor, aroma y textura único e inconfundible.
Tiempo de curación:	25 - 30 días.
Peso aprox. por pieza:	375 gramos aprox.
Presentación::	Envasado al vacío en paquetes de 12 piezas o en piezas individuales.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Iberian horseshoe summer sausage (salchichón)

Brief description:	Cured sausage, made from a mixture of pork meats and fat from Large White pigs, with added salt, spices and preservatives, yielding an unmistakably unique flavour, aroma and texture.
Curing time:	25 - 30 days
Approximate weight per piece:	375 grammes
Presentation:	Vacuum packs of 12 pieces or single pieces
Conservation:	Keep in a cool, dry place.

Chorizo Herradura

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carnes y grasa de cerdo blanco, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, obteniendo así un sabor, aroma y textura único e inconfundible.
Tiempo de curación:	25 - 30 días.
Peso aprox. por pieza:	375 gramos aprox.
Presentación::	Envasado al vacío en paquetes de 12 piezas o en piezas individuales.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

"Horseshoe" Chorizo

Brief description:	Cured sausage, made from a mixture of pork meats and fat from Large White pigs, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, yielding an unmistakably unique flavour, aroma and texture.
Curing time:	25 - 30 days.
Approximate weight per piece:	375 grammes.
Presentation:	Vacuum packs of 12 pieces or single pieces.
Conservation:	Keep in a cool, dry place





Chorizo Cular Ibérico

Breve descripción: Embutido curado, elaborado con una mezcla de carnes y grasa de cerdo Ibérico, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, obteniendo así un sabor, aroma y textura único en inconfundible.

Tiempo de curación: 60 - 90 días.

Peso aprox. por pieza: 0,9 - 1,1 kg.

Presentación: Envasado al vacío, en medias piezas o piezas enteras.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Iberian "Chorizo Cular"

Brief description: Cured sausage, made from a mixture of pork meats and fat from Iberian pigs, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, yielding an unmistakably unique flavour, aroma and texture.

Curing time: 60 - 90 days.

Approximate weight per piece: 0.9 - 1.1 kg.

Presentation: Vacuum packs of halves or whole pieces.

Conservation: Keep in a cool, dry place.

Salchichón Cular Ibérico

Breve descripción: Embutido curado, elaborado con una mezcla de carnes y grasa de cerdo Ibérico, adicionada con sal, especias y conservadores, obteniendo así un sabor, aroma y textura único en inconfundible.

Tiempo de curación: 60 - 90 días.

Peso aprox. por pieza: 0,9 - 1,1 kg.

Presentación: Envasado al vacío en medias piezas o piezas enteras.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Iberian "Salchichón Cular" Sausage

Brief description: Cured sausage, made from a mixture of pork meats and fat from Iberian pigs, with added salt, spices and preservatives, yielding an unmistakably unique flavour, aroma and texture.

Curing time: 60 - 90 days.

Approximate weight per piece: 0.9 - 1.1 kg.

Presentation: Vacuum packs of halves or whole pieces.

Conservation: Keep in a cool, dry place.





Salchichón Ibérico Extra atajado

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carnes y grasa de cerdo ibérico, adicionado con sal, especias y conservadores, obteniendo así un sabor, aroma y textura único que hará disfrutar al más exigente paladar.
Tiempo de curación:	25 - 40 días.
Peso aprox. por pieza:	375 gramos.
Presentación::	Envasado al vacío en piezas individuales.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Premium Iberian "Atajado" Sausage

Brief description:	Cured sausage, made from a mixture of pork meats and fat from Iberian pigs, with added salt, spices and preservatives, yielding a unique flavour, aroma and texture. that will delight even the most demanding of palates.
Curing time:	25 - 40 days.
Approximate weight per piece:	375 grammes.
Presentation:	Vacuum packs of individual pieces.
Conservation:	Keep in a cool, dry place.



Chorizo Ibérico Extra atajado

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carnes y grasa de cerdo ibérico, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, obteniendo así un sabor, aroma y textura único e inconfundible.
Tiempo de curación:	25 - 40 días.
Peso aprox. por pieza:	375 gramos.
Presentación::	Envasado al vacío en piezas individuales.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Premium Iberian "Atajado" Chorizo

Brief description:	Cured sausage, made from a mixture of pork meats and fat from Iberian pigs, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, yielding an unmistakably unique flavour, aroma and texture.
Curing time:	25 - 40 days.
Approximate weight per piece:	375 grammes.
Presentation:	Vacuum packs of individual pieces.
Conservation:	Keep in a cool, dry place

Chorizo Vela

Breve descripción: Embutido curado con una mezcla de carnes y grasa de cerdo, adicionada con Pimentón de la Vera D.O.P., sal, especias y conservadores, sometido a un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característico.

Tiempo de curación: 30-40 días

Peso aprox. por pieza: 200 - 210 gramos.

Presentación:: Envasado al vacío en piezas individuales.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

"Vela" Chorizo

Breve descripción: Cured sausage made from a mixture of pork meats and fat, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, subjected to a maturing-drying process that ensures good stability, as well as a characteristic aroma and flavour.

Tiempo de curación: 30 - 40 days.

Peso aprox. por pieza: 200 - 210 grammes.

Presentación:: Vacuum packs of individual pieces.

Conservation: Keep in a cool, dry place.



Salchichón Vela

Breve descripción: Embutido curado, elaborado con una mezcla de carnes y grasa de cerdo, adicionada con sal, especias y conservadores; sometido a proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característico.

Tiempo de curación: 30-40 días.

Peso aprox. por pieza: 200 - 210 gramos.

Presentación:: Envasado al vacío en piezas individuales.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

"Salchichón Vela" Sausage

Breve descripción: Cured sausage, made from a mixture of pork meats and fat, with added salt, spices and preservatives, subjected to a maturing-drying process that ensures good stability, as well as a characteristic aroma and flavour.

Tiempo de curación: 30 - 40 days.

Peso aprox. por pieza: 200 - 210 grammes.

Presentación:: Vacuum packs of individual pieces.

Conservación: Keep in a cool, dry place.





Morcilla Achorizada

Breve descripción: Embutido curado, elaborado con una mezcla de carnes y grasas obtenidas de los mejores cerdos de nuestras dehesas extremeñas, adicionadas con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, dando resultado un producto con un sabor característico, así como un olor y textura único.

Tiempo de curación: 25 - 30 días.

Peso aprox. por pieza: 300 - 400 gramos.

Presentación: Envasado al vacío en paquetes de 12 piezas o en piezas individuales.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

"Morcilla Achorizada" (Black Pudding)

Brief description: Cured blood sausage, made from a mixture of meats and fat from the best pigs in our "dehesas", or grazing grounds in Extremadura, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, resulting in a product with a characteristic flavour, and a unique aroma and texture.

Curing time: 25 - 30 days.

Approximate weight per piece: 300 - 400 grammes.

Presentation: Vacuum packs of 12 pieces or single pieces.

Conservation: Keep in a cool, dry place.





Morcilla Patata Dulce

Breve descripción: Embutido curado, elaborado con una mezcla de tocino de cerdo y patata, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, sometido a proceso de maduración-dsecación, obtenido un producto único con una textura exquisita para cualquier paladar, así como un aroma único y tradicional.

Tiempo de curación: 25 - 30 días.

Peso aprox. por pieza: 300 - 375 gramos.

Presentación: Envasado al vacío en paquetes de 12 piezas.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Sweet Black Pudding with Potato

Brief description: Cured blood sausage, made from a mixture of pork and potato, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, subjected to a maturing-drying process, yielding a unique product with a texture any palate will find exquisite, as well as a unique, traditional aroma.

Curing time: 25 - 30 days.

Approximate weight per piece: 300 - 375 grammes.

Presentation: Vacuum packs of 12 pieces.

Conservation: Keep in a cool, dry place.



Morcilla Patata Picante

Breve descripción: Embutido curado, elaborado con una mezcla de tocino de cerdo y patata, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, sometido a proceso de maduración-dsecación, obtenido un producto único con una textura exquisita para cualquier paladar, así como un aroma único y tradicional.

Tiempo de curación: 25 - 30 días.

Peso aprox. por pieza: 300 - 375 gramos.

Presentación: Envasado al vacío en paquetes de 12 piezas.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Spicy Black Pudding with Potato

Brief description: Cured blood sausage, made from a mixture of pork and potato, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, subjected to a maturing-drying process, yielding a unique product with a texture any palate will find exquisite, as well as a unique, traditional aroma.

Curing time: 25 - 30 days

Approximate weight per piece: 300 - 375 grammes.

Presentation: Vacuum packs of 12 pieces.

Conservation: Keep in a cool, dry place.



Morcilla de Calabaza

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con una mezcla de tocino de cerdo, calabaza y patata, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, sometido a proceso de maduración-dsecación, obtenido un producto único con una textura exquisita para cualquier paladar, así como un aroma único y tradicional.
Tiempo de curación:	25 - 30 días.
Peso aprox. por pieza:	300 - 380 gramos.
Presentación::	Envasado al vacío en paquetes de 12 piezas.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Black Pudding with Pumpkin

Brief description:	Cured blood sausage, made from a mixture of pork, pumpkin and potato, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, subjected to a maturing-drying process, yielding a unique product with a texture any palate will find exquisite, as well as a unique, traditional aroma.
Curing time:	25 - 30 days.
Approximate weight per piece:	300 - 380 grammes.
Presentation:	Vacuum packs of 12 pieces.
Conservation:	Keep in a cool, dry place

Morcilla de Patata con Miel

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con una mezcla de tocino de cerdo y patata y miel, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, sometido a proceso de maduración-dsecación, obtenido un producto único con una textura exquisita para cualquier paladar, así como un aroma único y sabor que no te dejará indiferente.
Tiempo de curación:	25 - 30 días.
Peso aprox. por pieza:	300 - 375 gramos.
Presentación::	Envasado al vacío en paquetes de 12 piezas.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.



Black Pudding with Potato and Honey

Brief description:	Cured blood sausage, made from a mixture of pork, potato and honey, with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, subjected to a maturing-drying process, yielding a unique product with a texture any palate will find exquisite, as well as a unique,aroma and a flavour that leaves no-one indifferent.
Curing time:	25 - 30 days.
Approximate weight per piece:	300 - 375 grammes.
Presentation:	Vacuum packs of 12 pieces.
Conservation:	Keep in a cool, dry place.



Tasajo de cerdo

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con carne de cerdo, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, sometido a proceso de maduración-desección, obteniendo así un producto único y de sabor inigualable.
Tiempo de curación:	20-30 días.
Peso aprox. por pieza:	50 gramos.
Presentación:	Envasado al vacío en paquetes de 250 gramos aprox.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Pork Jerky

Brief description:	Cured pork pieces with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, subjected to a maturing-drying process, yielding a unique product with an incomparable flavour.
Curing time:	20-30 days.
Approximate weight per piece:	50 grammes.
Presentation:	Vacuum packs of 250 grammes approx.
Conservation:	Keep in a cool, dry place



Panceta Ibérica adobada

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con carne de cerdo ibérico, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, sometido a proceso de maduración-dsecación, obteniendo así un producto único y de sabor inigualable.
Tiempo de curación:	20 - 25 días.
Peso aprox. por pieza:	Piezas enteras 3 y 4 kg. Trozos pequeños 300 - 400 gramos.
Presentación::	Envasado al vacío en piezas individuales enteras o en trozos.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Marinated Iberian Pork Belly

Brief description:	Cured pork belly from Iberian pigs with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, subjected to a maturing-drying process, yielding a unique product with an incomparable flavour.
Curing time:	20 - 25 days.
Approximate weight per piece:	Whole pieces of 3 or 4 kg. Small pieces 300 - 400 grammes.
Presentation:	Vacuum packs of individual whole pieces or of small pieces.
Conservation:	Keep in a cool, dry place.



Panceta Ibérica salada

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con carne de cerdo ibérico, adicionada con sal, sometido a proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor tradicional.
Tiempo de curación:	20 - 25 días.
Peso aprox. por pieza:	Piezas enteras 3 - 4 kg. Trozos pequeños 300 - 400 gramos.
Presentación::	Envasado al vacío en piezas individuales enteras o en trozos.
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Salted Iberian Pork Belly

Brief description:	Cured pork belly from Iberian pigs with added salt, subjected to a maturing-drying process that ensures good stability, as well as a traditional aroma and flavour.
Curing time:	20 - 25 days.
Approximate weight per piece:	Whole pieces 3 - 4 kg. Small pieces 300 - 400 grammes.
Presentation:	Vacuum packs of individual whole pieces or of small pieces.
Conservation:	Keep in a cool, dry place.





Morcón

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con carne de cerdo, adicionada con Pimentón de la Vera, D.O.P, sal, especias y conservadores, sometido a proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característico.
Tiempo de curación:	60 - 90 días.
Peso aprox. por pieza:	0,8- 1 kilo.
Presentación::	Envasado al vacío en piezas individuales o medias piezas
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

"Morcón" Sausage

Brief description:	Cured sausage, made from pork with added paprika from La Vera (PDO), salt, spices and preservatives, subjected to a maturing-drying process that ensures good stability, as well as a characteristic aroma and flavour.
Curing time:	60 - 90 days.
Approximate weight per piece:	0.8- 1 kg.
Presentation:	Vacuum packs of individual pieces or halves.
Conservation:	Keep in a cool, dry place.



Cabecera de Lomo Embuchado

Breve descripción:	Embutido curado, elaborado con cabecera de cerdo, cuyos cerdos han sido alimentados de excelentes pienso, adicionada con pimentón, sal, especias y conservadores, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característico.
Tiempo de curación:	70 - 80 días.
Peso aprox. por pieza:	0,7- 1 kilo.
Presentación::	Envasado al vacío en piezas enteras o medias piezas
Conservación:	Conservar en lugar fresco y seco.

Cured Pork Foreloin

Brief description:	Cured pork foreloin, from pigs raised on excellent feedstuffs, with added paprika, salt, spices and preservatives, ensuring good stability as well as a characteristic aroma and flavour.
Curing time:	70 - 80 days.
Approximate weight per piece:	0,7 - 1 kg.
Presentation:	Vacuum packs of individual whole pieces or of small pieces.
Conservation:	Keep in a cool, dry place.





Todos nuestros embutidos están elaborados con una especia única y artesanal, nuestro pimentón Denominación de Origen Protegida. (Orden APA/4178/2005 de 22 de Diciembre).

El pimentón de la Vera se elabora seleccionando cuidadosamente los pimientos y sometiéndoles a un proceso de secado tradicional, en secaderos de leña de roble o encina aportando el calor necesario para la perfecta deshidratación, en el que manos expertas voltean con sabiduría los pimientos hasta conseguir el grado idóneo de secado.

All of our cured meats and sausages are made with a unique, artisanal spice, our very own Protected Designation of Origin paprika (By Order APA/4178/2005, of 22 December).

Paprika from La Vera is made by meticulously selecting peppers and subjecting them to a traditional drying process in dryers fired by oak or holm-oak wood, providing the necessary heat for a perfect dehydration, in which expert hands judiciously turn the peppers until they are dried to perfection.



EMBUTIDOS NEJOSA, S.L.

Teléfono: +34 927 460 859

Ctra de Navalmoral, s/n

10400 JARAIZ DE LA VERA (Cáceres) ESPAÑA

nejosa@embutidosnejosa.com

www.embutidosnejosa.com

Product of Spain ●●●

Product of Extremadura ●●○



Nejosa

El legado de una herencia
desde 1989