



CATÁLOGO
CATALOGUE



Tradición, artesanía y dedicación.
Tradition, craftsmanship and dedication.



contacto@dehesadeprim.com



[@jamonprim](https://www.instagram.com/jamonprim)



[Jamón Prim](https://www.facebook.com/JamonPrim)

www.jamonprim.com



El cerdo ibérico, donde empieza todo.

Tras años de esfuerzo y dedicación, la familia Prim ha conseguido criar un animal de una calidad al alcance de muy pocos. Si a ello le sumamos la fabricación de nuestro propio pienso con materias primas del entorno rural, el resultado es un producto final de una enorme calidad.

The Ibérico pig, where it all begins.

After years of effort and dedication, the Prim family has managed to breed an animal of a quality within the reach of very few. If we add to this the manufacture of our own feed with raw materials from the rural environment, the result is a final product of enormous quality.



Macotera

En pleno entorno rural de Salamanca, cuna del Jamón Ibérico, se encuentra nuestra fábrica de jamones y embutidos. Gracias al clima de esta región con la Sierra de Gredos y la Sierra de Béjar al fondo, las piezas se curan y envejecen de una forma especial en nuestros secaderos naturales, donde expertos artesanos cuidan las piezas de una forma tradicional.

Fábrica

Nuestros procesos de curación destacan por su adaptabilidad en todos los aspectos a la Norma del Ibérico. Manteniendo 4 auditorías anuales, certificamos que nuestros productos cumplen los estándares más exigentes. Además, en 2018 dimos el paso de ampliar y modernizar nuestra fábrica, obteniendo así una mayor dimensión y productividad.



Macotera

Our ham and sausage factory is located in the heart of rural Salamanca, the cradle of Ibérico Ham. Thanks to the climate of this region with the Gredos and Béjar mountain range in the background, the pieces are cured and aged in a special way in our natural drying sheds, where expert craftsmen take care of the pieces in a traditional way.

Factory

Our curing processes stand out for their adaptability in all aspects to the Ibérico Standard. By maintaining 4 annual audits, we certify that our products meet the most demanding standards. In addition, in 2018 we took the step to expand and modernize our factory, thus obtaining a greater dimension and productivity.



Fábrica Jamón Prim, Salamanca (Macotera)



El cerdo en libertad.

La magia de las dehesas extremeña y salmantina forman el hábitat de nuestros cerdos ibéricos de bellota, que junto a sus hermanos disfrutan de largos paseos en libertad con una alimentación basada en este fruto y los recursos de nuestro entorno.

Naturaleza, bienestar y elegancia, sinónimos de Jamón Prim.

The pig in freedom.

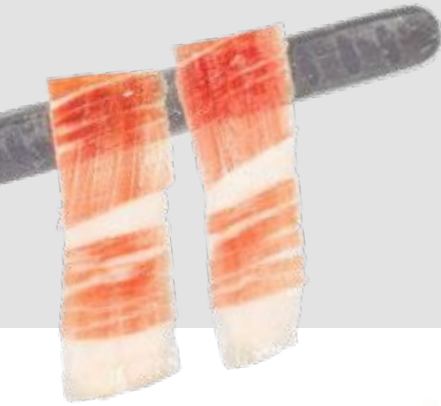
The magic of the pastures of Extremadura and Salamanca are the habitat of our acorn-fed ibérico pigs, which together with their brothers, enjoy long walks in the wild with a diet based on this fruit and the resources of our environment.

Nature, well-being and elegance are synonymous with Jamón Prim.

JAMÓN IBÉRICO
IBÉRICO HAM

PIEZAS ENTERAS

WHOLE PIECES



“Nuestros jamones son entorno rural, son materias primas locales, son ganadería propia, son curación natural. Son calidad”

“Our hams are rural environment, are local raw materials, are own livestock, are natural curing. They are quality.”



Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

Cereal-Fed Ibérico
Pork Ham
50% Ibérico Breed

REF00101ES

Curación: Aprox. 30 meses



7 - 10 kg



Funda de algodón en caja



Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica

Ibérico Pork Ham
Natural Range Feed
50% Ibérico Breed

REF00159ES

Curación: Aprox. 30 meses



7 - 10 kg



Funda de algodón en caja



El rey de la gastronomía

Uno de los mayores iconos de nuestra gastronomía es el Jamón Ibérico, desde tiempos lejanos este producto ha sido elaborado con los mejores cuidados, llegando a conseguir ser un producto elegante, saludable y delicioso.

The king of gastronomy

One of the greatest icons of our gastronomy is the Ibérico Ham, since ancient times this product has been elaborated with the best care, becoming an elegant, healthy and delicious product.



Jamón de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica
Acorn-Fed Ibérico
Pork Ham
50% Ibérico Breed

REF.00001ES

Curación: Aprox. 36 meses



7 - 10 kg



Funda de algodón en caja



Jamón de Bellota
100% Ibérico
Acorn-Fed
100% Ibérico Pork Ham

REF.00232ES

Curación: Aprox. 36 meses



7 - 10 kg



Funda de algodón en caja



DESHUESADOS BONELESS

La esencia de la pata en su formato más versátil para hostelería, restauración y comercio. Perfecto para lonchar o trocear.

The essence of the leg in its most versatile format for hostelry, restaurants and commerce. Perfect for slicing or cutting.



Centro de Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

**Cereal-Fed Ibérico Pork
Ham Boneless
50% Ibérico Breed**

REF00103ES

Formato: Entero o en mitades



4,5 - 5,5 kg



2 UDS por caja

Envase: Al vacío



Centro de Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica

**Ibérico Pork Ham
Natural Range
Fed Boneless
50% Ibérico Breed**

REF00169ES

Formato: Entero o en mitades



4,5 - 5,5 kg



2 UDS por caja

Envase: Al vacío



Centro de Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica

**Acorn-Fed Ibérico
Pork Ham Boneless
50% Ibérico Breed**

REF00003ES

Formato: Entero o en mitades



4,5 - 5,5 kg



2 UDS por caja

Envase: Al vacío



Centro de Jamón de Bellota 100% Ibérico

**Acorn-Fed Ibérico
Pork Ham Boneless
100% Ibérico Breed**

REF00236ES

Formato: Entero o en mitades



4,5 - 5,5 kg



2 UDS por caja

Envase: Al vacío





INNOVACIÓN Y ARTESANÍA

INNOVATION AND CRAFTSMANSHIP

El verdadero sabor reside en lo artesano, en primar el cuidado de cada detalle...

En Jamón Prim apostamos por utilizar todos los recursos que las nuevas tecnologías nos aportan para estar al día en innovación, calidad y sanidad y lo combinamos a la perfección con los procesos tradicionales de elaboración, cuidado y curación obteniendo de esta forma un producto que se beneficia de lo mejor de cada proceso.

The true flavor lies in the craftsmanship, in prioritizing the care of every detail...

At Jamón Prim we are committed to using all the resources that new technologies provide us to keep up to date in innovation, quality and health and we combine it perfectly with the traditional production, care and curing processes, thus obtaining a product that benefits from the best of each process.

LONCHEADOS A CUCHILLO

SLICED WITH KNIFE



Nuestros maestros cortadores convierten nuestro jamón en un plato gourmet listo para ser la estrella de cualquier evento.

Our master slicers turn our ham into a gourmet dish ready to be the star of any event.



Bandeja cortada a cuchillo de Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

Knife-cut tray of Cereal-Fed Iberic Pork Ham 50% Ibérico Breed

REF.00530ES

Peso: 100 g

Envasado: Al vacío.



Bandeja cortada a cuchillo de Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica

Knife-cut tray of Iberic Pork Ham Natural Range Feed 50% Ibérico Breed

REF.00632ES

Peso: 100 g

Envasado: Al vacío.



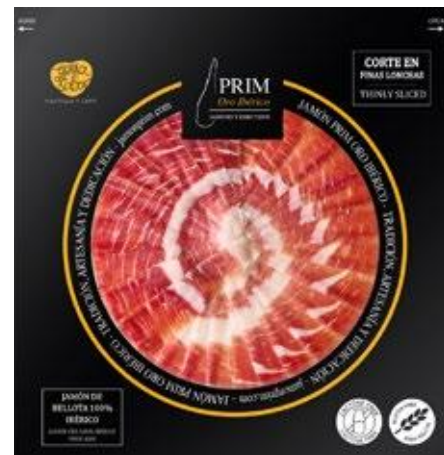
Bandeja cortada a cuchillo de Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica

Knife-cut tray of Acorn-Fed Iberic Pork Ham 50% Ibérico Breed

REF.00526ES

Peso: 100 g

Envasado: Al vacío.



Bandeja cortada a cuchillo de Jamón de Bellota 100% Ibérico

Knife-cut tray of Acorn-Fed 100% Ibérico Pork Ham

REF.00650ES

Peso: 100 g

Envasado: Al vacío.

ATMÓSFERA PROTECTORA PROTECTIVE ATMOSPHERE



**Bandeja cortada a cuchillo de Jamón de Cebo
Ibérico 50% Raza Ibérica en Atmósfera Protectora**

Knife-cut tray of Cereal-Fed Ibérico Pork Ham 50%
ibérico Breed in protective atmosphere

REF.00663ES

Peso: 100 g

Envase: Atmósfera protectora con gas inerte



**Bandeja cortada a cuchillo de Jamón de Cebo de Campo
Ibérico 50% Raza Ibérica en Atmósfera Protectora**

Knife-cut tray of Cereal-Fed Ibérico Pork Ham Natural
Range Feed 50% ibérico Breed in protective atmosphere

REF.00666ES

Peso: 100 g

Envase: Atmósfera protectora con gas inerte



**Bandeja cortada a cuchillo de Jamón de Bellota
Ibérico 50% Raza Ibérica en Atmósfera Protectora**

Knife-cut tray of Acorn-Fed Ibérico Pork Ham 50%
ibérico Breed in Protective Atmosphere

REF.00665ES

Peso: 100 g

Envase: Atmósfera protectora con gas inerte



**Bandeja cortada a cuchillo de Jamón de Bellota
100% Ibérico en Atmósfera Protectora**

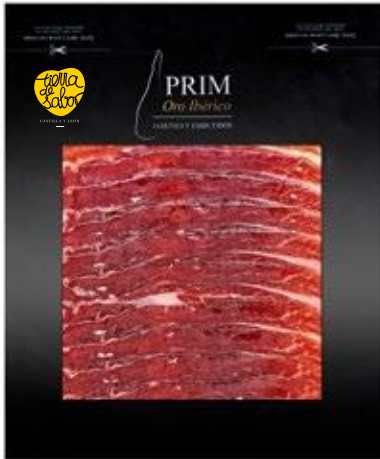
Knife-cut tray of Acorn-Fed 100% Ibérico Pork Ham
in Protective Atmosphere

REF.00667ES

Peso: 100 g

Envase: Atmósfera protectora con gas inerte

LONCHEADOS SLICED



**Loncheado de Jamón de Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica**

**Sliced Cereal-Fed Ibérico Pork Ham
50% Ibérico Breed**

REF.00143ES

Peso: 150 g

Envasado: Al vacío.



**Loncheado de Jamón de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica**

**Sliced Acorn-Fed Ibérico Pork Ham
50% Ibérico Breed**

REF.00152ES

Peso: 150 g

Envasado: Al vacío.



**FORMATO HOSTELERÍA
HOSTELRY FORMAT**

**Loncheado de Jamón de Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica**

**Sliced Cereal-Fed Ibérico Pork Ham
50% Ibérico Breed**

REF.00652ES

Peso: 300 g

Envasado: Atmósfera protectora.



TIERRA DE SABOR LAND OF FLAVOR

Castilla y León es sinónimo de gastronomía. Una Tierra dedicada al Sabor que avala nuestros productos con su sello de la más alta calidad.

Tierra de agricultura y ganadería, de materia prima y de labor rural que certifica que la industria de nuestra comunidad es líder en alimentación. Estamos orgullosos de pertenecer a un círculo de fabricantes que apuestan por la calidad y la solidaridad con nuestro entorno.

Castilla y León is synonymous with gastronomy. A land dedicated to flavor that endorses our products with its seal of the highest quality.

A land of agriculture and livestock, of raw materials and rural labor that certifies that the industry of our community is a leader in food. We are proud to belong to a circle of manufacturers that are committed to quality and solidarity with our environment.

SALAMANCA, PASIÓN POR EL IBÉRICO
SALAMANCA, PASSION FOR THE IBÉRICO



PALETA IBÉRICA
IBÉRICO SHOULDER

PIEZAS ENTERAS

WHOLE PIECES



Desde el precinto blanco hasta el precinto negro. Nuestras paletas ibéricas se curan al más puro estilo tradicional.

From the white label to the black label. Our Ibérico shoulders are cured in the purest traditional style.



Paleta de Cebo Ibérica
50% Raza Ibérica
Cereal-Fed Ibérico
Pork Shoulder
50% Ibérico Breed

REF00102ES

Curación: Aprox. 22 meses



4 - 7 kg



Funda de algodón en caja



Paleta de Cebo de Campo
Ibérica 50% Raza Ibérica

Ibérico Pork Shoulder
Natural Range Fed
50% Ibérico Breed

REF00164ES

Curación: Aprox. 22 meses



4 - 7 kg



Funda de algodón en caja



Jugosidad, infiltración y sabor definen a la perfección las cualidades más apreciadas de nuestras paletas PRIM.

Juiciness, infiltration and flavor perfectly define the most appreciated qualities of our PRIM shoulder.



Paleta de Bellota Ibérica
50% Raza Ibérica
Acorn-Fed Ibérico Pork
Shoulder
50% Ibérico Breed

REF.00002ES

Curación: Aprox. 24 meses



4 - 7 kg



Funda de algodón en caja



Paleta de Bellota
100% Ibérica
Acorn-Fed 100% Ibérico
Pork Shoulder

REF.00234ES

Curación: Aprox. 24 meses



4 - 7 kg



Funda de algodón en caja



DESHUESADOS BONELESS



Con su manejo y versatilidad por bandera nuestra paleta deshuesada es símbolo de hostelería, restauración y comercio.

With its handling and versatility as its flagship, our boneless shoulder is a symbol of hosterly, restaurants and commerce.



**Centro de Paleta de
Cebo Ibérica**
50% Raza Ibérica
Cereal-Fed Ibérico
Pork Shoulder
Boneless
50% Ibérico Breed

REF.00104ES

Formato: Pieza Entera



2 - 3 kg



6 UDS por caja



Envase: Al vacío



**Centro de Paleta de Cebo
de Campo Ibérica**
50% Raza Ibérica
Ibérico Pork Shoulder
Natural Range Fed
Boneless
50% Ibérico Breed

REF.00174ES

Formato: Pieza Entera



2 - 3 kg



6 UDS por caja



Envase: Al vacío



**Centro de Paleta de
Bellota Ibérica**
50% Raza Ibérica
Acorn-Fed Ibérico
Pork Shoulder
Boneless
50% Ibérico Breed

REF.00004ES

Formato: Pieza Entera



2 - 3 kg



6 UDS por caja



Envase: Al vacío



**Centro de Paleta de
Bellota**
100% Ibérica
Acorn-Fed Ibérico
Pork Shoulder
Boneless
100% Ibérico Breed

REF.00238ES

Formato: Pieza Entera



2 - 3 kg



6 UDS por caja



Envase: Al vacío

LONCHEADOS SLICED



**Bandeja cortada a
Cuchillo de Paleta de
Cebo Ibérica
50% Raza Ibérica**
**Knife-cut tray of
Cereal-Fed Ibérico
Pork Shoulder
50% Ibérico Breed**

REF.00654ES

Peso: 100 g

Envase: Al vacío



**Bandeja cortada a
Cuchillo de Paleta de
Cebo de Campo Ibérica
50% Raza Ibérica**
**Knife-cut tray of
Ibérico Pork Shoulder
Natural Range Fed
50% Ibérico Breed**

REF.00655ES

Peso: 100 g

Envase: Al vacío



**Bandeja cortada a
Cuchillo de Paleta de
Bellota Ibérica
50% Raza Ibérica**
**Knife-cut tray of Acorn-
Fed Ibérico Pork Shoulder
50% Ibérico Breed**

REF.00657ES

Peso: 100 g

Envase: Al vacío



**Bandeja cortada a
cuchillo de Paleta de
Bellota
100% Ibérica**
**Knife-cut tray of
Acorn-Fed
100% Ibérico Pork
Shoulder**

REF.00659ES

Peso: 100 g

Envase: Al vacío



**Loncheado de Paleta
de Cebo Ibérica
50% Raza Ibérica**

**Sliced Cereal-Fed
Ibérico Pork
Shoulder
50% Ibérico Breed**

REF.00144ES

Peso: 150 g

Envase: Al vacío



**Loncheado de Paleta
de Bellota Ibérica
50% Raza Ibérica**

**Sliced Acorn-Fed
Ibérico Pork
Shoulder
50% Ibérico Breed**

REF.00153ES

Peso: 150 g

Envase: Al vacío

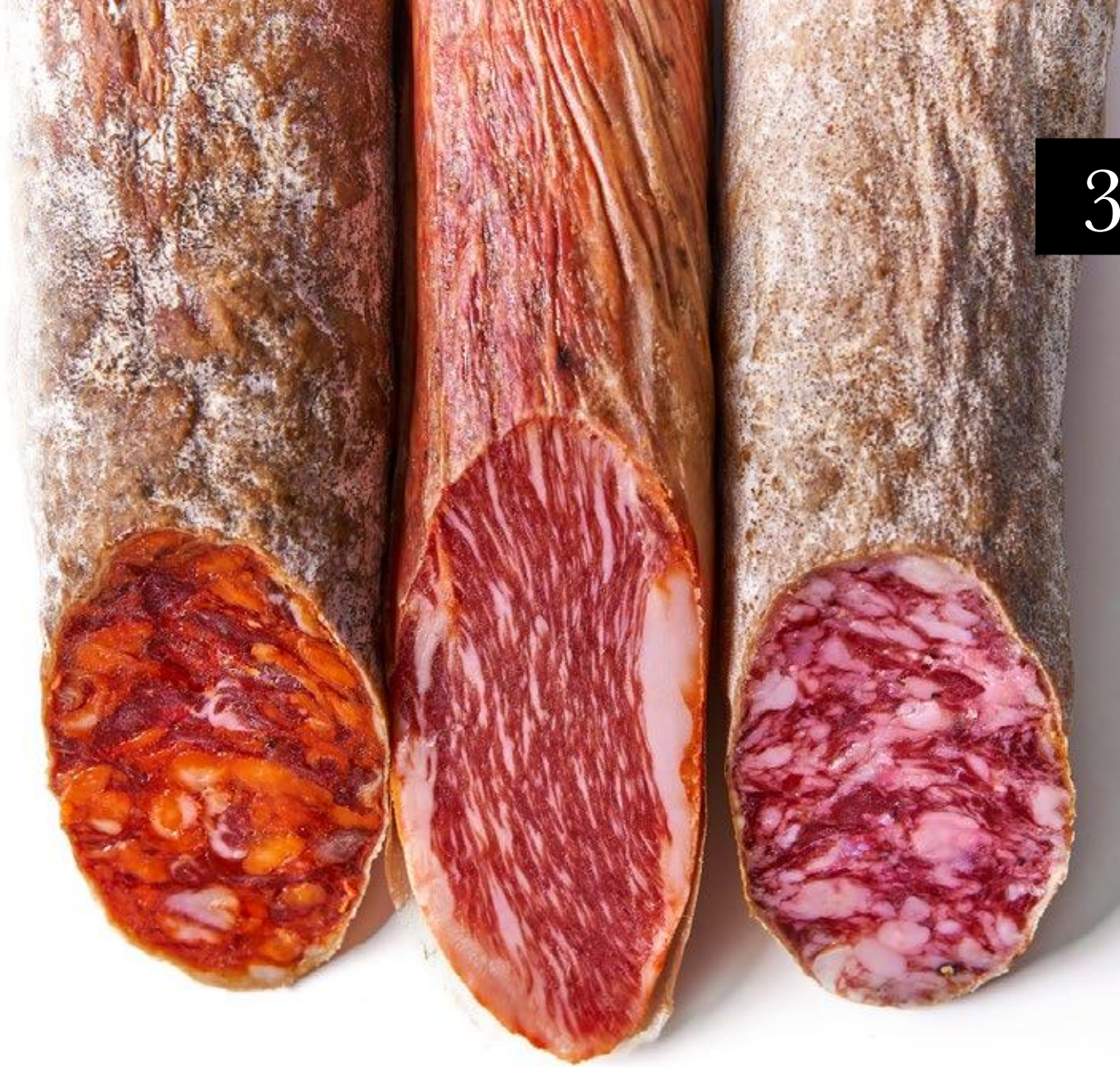


LA REINA DE LA CASA

THE QUEEN OF THE HOUSE

Nuestra paleta ibérica es el resultado de un minucioso proceso de elaboración, controlado desde la cría del cerdo hasta la entrega al consumidor. En secaderos naturales, nuestras paletas ibéricas se curan con un punto mínimo de sal.

Our Ibérico shoulder ham is the result of a meticulous elaboration process, controlled from the breeding of the pig to delivery to the consumer. In natural drying sheds, our Ibérico shoulders are cured with a minimum salt content.



LOMO Y EMBUTIDOS

LOIN AND SAUSAGES

PIEZAS ENTERAS

WHOLE PIECES



Lomo de Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica
Cereal-Fed Ibérico Pork
Loin 50% Ibérico Breed

REF.00105ES
Peso: 1,2 - 1,7 kg
Envase: Al vacío
Formato: Entero o en mitades



Lomo de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica
Acorn-Fed Ibérico Pork
Loin 50% Ibérico Breed

REF.00005ES
Peso: 1,2 - 1,7 kg
Envase: Al vacío
Formato: Entero o en mitades



Chorizo Cular Extra
Ibérico
Ibérico Chorizo

REF.00106ES
Peso: 1 - 1,5 kg
Envase: Al vacío
Formato: Entero o en mitades



Chorizo Cular Extra
Ibérico de Bellota
Acorn-Fed
Ibérico Chorizo

REF.00007ES
Peso: 1 - 1,5 kg
Envase: Al vacío
Formato: Entero o en mitades



Salchichón Cular Extra
Ibérico
Ibérico Salchichón

REF.00107ES
Peso: 1 - 1,5 kg
Envase: Al vacío
Formato: Entero o en mitades



Salchichón Cular Extra
Ibérico de Bellota
Acorn-Fed
Ibérico Salchichón

REF.00006ES
Peso: 1 - 1,5 kg
Envase: Al vacío
Formato: Entero o en mitades

“Un adobo tradicional en la bodega de siempre...”
Los embutidos PRIM son cultura y sabor.

“A traditional marinade in the usual winery...”
PRIM sausages are culture and flavor.



Longaniza Ibérica

Ibérico Longaniza

REF.00136ES

Peso: 0,4 - 0,5 kg

Envase: Al vacío

Formato: Entero



Salchichón

Ibérico de Vela

Ibérico

Salchichón de Vela

REF.000137ES

Peso: 0,4 - 0,5 kg

Envase: Al vacío

Formato: Entero



Morcón Ibérico

Ibérico Morcón

REF.00138ES

Peso: 0,9 - 1,2 kg

Envase: Al vacío

Formato: Entero



**Lomito Ibérico
de Cebo**

**Cereal-Fed Ibérico
Lomito**

REF.00139ES

Peso: 0,3 - 0,5 kg

Envase: Al vacío

Formato: Entero



**Lomito Ibérico
de Bellota**
**Acorn-Fed Ibérico
Lomito**

REF.00009ES

Peso: 0,3 - 0,5 kg

Envase: Al vacío

Formato: Entero

LONCHEADOS SLICED



**Loncheado de Lomo de
Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica**

**Sliced Cereal-Fed
Ibérico Pork Loin
50% Ibérico Breed**

REF.00145ES

Peso: 150 g

Envase: Al vacío



**Loncheado de Lomo de
Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica**

**Sliced Acorn-Fed
Ibérico Pork Loin
50% Ibérico Breed**

REF.00154ES

Peso: 150 g

Envase: Al vacío



**Loncheado de
Chorizo Cular
Extra Ibérico**

Sliced Ibérico Chorizo

REF.00148ES

Peso: 150 g

Envase: Al vacío



**Loncheado de
Chorizo Cular
Extra Ibérico de Bellota**

**Sliced Acorn-Fed
Ibérico Chorizo**

REF.00224ES

Peso: 150 g

Envase: Al vacío



**Loncheado de
Salchichón Cular
Extra Ibérico**

**Sliced Ibérico
Salchichón**

REF.00149ES

Peso: 150 g

Envase: Al vacío



**Loncheado de
Salchichón Cular
Extra Ibérico de Bellota**

**Sliced Acorn-Fed
Ibérico Salchichón**

REF.00225ES

Peso: 150 g

Envase: Al vacío

A top-down photograph of fresh meat products and herbs on a grey, textured stone surface. In the top left, there is a bunch of fresh green herbs tied together with a small green rubber band. To the right of the herbs is a large, irregular piece of red meat with visible marbling. Below the herbs and to the left of the large piece of meat are three smaller pieces of red meat, each showing different textures and marbling patterns. The overall composition is clean and professional, highlighting the freshness of the products.

PRODUCTOS FRESCOS
FRESH PRODUCTS

PRODUCTOS FRESCOS

FRESH PRODUCTS

“Del cerdo hasta los andares...”

La mayor frescura en nuestras carnes con una amplia gama de piezas.

“Everything is eaten from the pig...”

The greatest freshness in our meats with a wide range of pieces.



Secreto Ibérico

**Ibérico Pork
Secreto**

REF.00089ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



0,4 - 0,6 kg



2 UDS por bolsa
10 bolsas por caja



Presa Ibérica

**Ibérico Pork
Presa**

REF.00035ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



0,6 - 0,8 kg



1 UDS por bolsa
10 bolsas por caja



Pluma Ibérica

**Ibérico Pork
Pluma**

REF.00022ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



0,2 - 0,3 kg



3 UDS por bolsa
10 bolsas por caja



Solomillo Ibérico

**Ibérico Pork
Tenderloin**

REF.00462ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



0,2 - 0,3 kg



2 UDS por bolsa
10 bolsas por caja



En Jamón Prim contamos con una carne fresca ibérica de la mejor calidad. Entre nuestra oferta podrás encontrar todo tipo de productos procedentes del cerdo ibérico. Eliges Oro Ibérico

At Jamón Prim we have fresh Ibérico meat of the highest quality. Among our offer the consumers can find all kinds of products from Ibérico pigs. You choose Ibérico Gold



Lomo Fresco Ibérico

Ibérico Fresh Pork Loin

REF.00187ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



2,5 - 3 kg



1 UDS por bolsa
5 bolsas por caja



**Lomo Fresco Ibérico
Adobado**

**Ibérico
Marinated Pork Loin**

REF.00135ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



2,5 - 3 kg



1 UDS por bolsa
5 bolsas por caja



Abanico Ibérico

**Ibérico Pork
Abanico**

REF.00010ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



0,2 - 0,3 kg



3 - 4 UDS por bolsa
10 bolsas por caja



Lagarto Ibérico

**Ibérico Pork
Lagarto**

REF.00323ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



0,05 - 0,1 kg



10 bolsas de 1 kg
por caja



Carrillera Ibérica

Ibérico Pork Cheek

REF.00058ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



0,1 - 0,15 kg



8 UDS por bolsa
10 bolsas por caja



La alimentación natural que le aportamos a nuestros cerdos le garantiza una oxidación lenta para una conservación y una presentación óptimas.

The natural diet that we provide to our pigs guarantees slow oxidation for optimal conservation and presentation.



Costilla Ibérica

Ibérico Pork Rib

REF.00055ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



3 - 4 kg



2 UDS por caja

Entera o en tiras



Lágrima Ibérica

**Ibérico Pork
Lágrima**

REF.00473ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



0,02 - 0,15 kg



10 bolsas de 1 kg
por caja



Chuletero sin aguja Ibérico

**Ibérico Pork
Chuletero sin Aguja**

REF.00071ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



4 - 5,5 kg



2 - 3 UDS por caja



Chuletero con aguja Ibérico

**Ibérico Pork
Chuletero con Aguja**

REF.00064ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



8 - 10 kg



2 - 3 UDS por caja



Mogote Ibérico

**Ibérico Pork
Mogote**

REF.00373ES

Envase: Al vacío



Fresco o congelado



1 - 2 kg



1 UDS por bolsa
8 bolsas por caja



CARNE FRESCA DE CALIDAD

QUALITY FRESH MEATS

En nuestras instalaciones nos encargamos de obtener todas las piezas del cerdo ibérico en el despiece. Separándolas una a una obtenemos una gran variedad de carnes frescas que destacan por su sabor y su infiltración de grasa.

En este proceso se aprecia la calidad en la cría y la alimentación de nuestros cerdos ibéricos.

In our facilities we take care of obtaining all the pieces of the Ibérico pig in the quartering. By separating them one by one we obtain a wide variety of fresh meats that stand out for their flavor and fat infiltration.

In this process, we can appreciate the quality of the breeding and feeding of our Ibérico pigs.



Jamón Prim con el mundo rural.

Apostamos por el trabajo humano de nuestros artesanos, el entorno rural en el que nos encontramos y la innovación y mejora continua de nuestros procesos.

Siempre primando la calidad.

Prim Ham with the rural world.

We are committed to the human work of our artisans, the rural environment in which we are located and the innovation and continuous improvement of our processes.

Always prioritizing quality.



HORECA Y EXPORTACIÓN

HORECA AND EXPORT

Canal HORECA

A lo largo de los años, nos hemos ido consolidando en todo el territorio nacional como expertos fabricantes para el canal HORECA. A través de nuestros distribuidores, estamos presentes en una gran cantidad de establecimientos con nuestros Jamones, Paletas, embutidos y carnes frescas.

Ampliando la vista.

Hoy en día, estamos dando el paso de ampliar nuestras fronteras, llegando a acuerdos a nivel europeo con diferentes distribuidores. Nuestro objetivo es seguir creciendo, pero siempre con la misma filosofía y forma de trabajo, valorando el producto que elaboramos.

HORECA Channel

Over the years, we have consolidated our position as expert manufacturers for the HORECA Channel throughout the country. Through our distributors, we are present in a large number of establishments with our hams, shoulders, sausages and fresh meat.

Expanding the view.

Today, we are taking the step of expanding our frontiers, reaching agreements at the European level with different distributors. Our goal is to continue growing, but always with the same philosophy and way of working, valuing the product we make.

jamonprim.com

Diseño y fotografía: Estudio Blanco