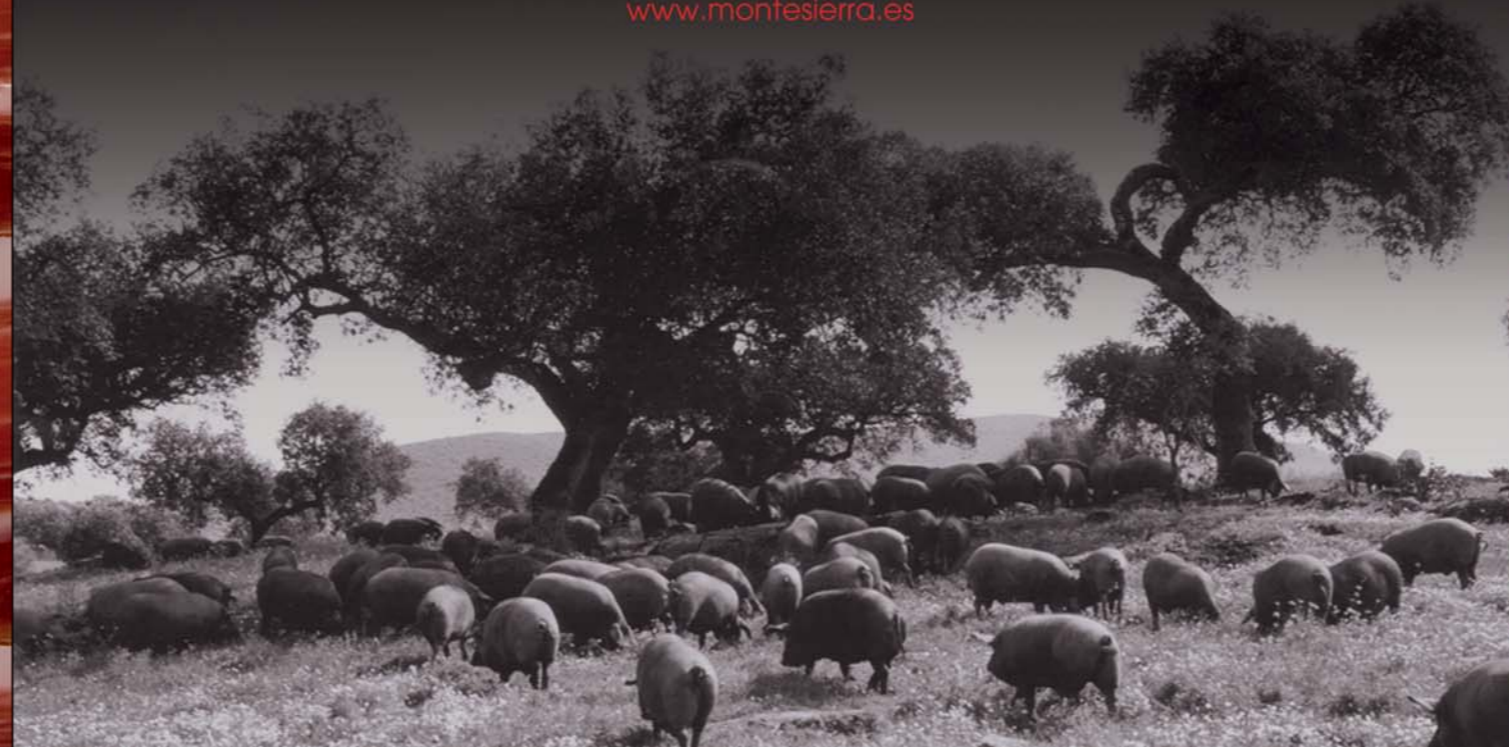




MONTESIERRA, S.A.
Avda. del Nazaret s/n, JEREZ (CÁDIZ) - Tfno. 956 34 32 95
C/Barco nº 2 - 21290 JABUGO (HUELVA) - Tfno. 959 12 12 06

www.montesierra.es



Catálogo de productos



Los orígenes de Montesierra se remontan a finales del siglo XIX. Una marca que la familia Martín -la cuarta generación dirige hoy la empresa- creó aunando palabras claves de su actividad: 'Monte', donde se cría y engorda el cerdo ibérico, y 'Sierra', la de Jabugo, el mejor lugar de España para elaborar jamones y paletillas.

Montesierra es una industria que cuenta en propiedad con todas las instalaciones, a la vanguardia del sector cárnico: matadero, sala de despiece, de embutidos, de fabricación de grasas, saladeros y, donde el microclima de Jabugo hace las delicias del gourmet, unos inmejorables secaderos y bodegas naturales donde se curan aproximadamente 200.000 piezas que envejecen sin prisa, dándole tiempo al tiempo.

La firma Montesierra no se conforma con cumplir sólo las leyes sanitarias exigidas por la administración, por lo que ha obtenido el máximo control de calidad con la aplicación de, entre otras, las normas de Calidad, Trazabilidad y la Certificación ISO 9001-2000.

Asimismo, ha recibido el reconocimiento de diversos medios de comunicación e instituciones como, por ejemplo, el de la 'Excelencia' otorgado por el Ayuntamiento de Jerez.

Montesierra aúna experiencia, naturaleza y sanidad. Sus cerdos ibéricos se crían en libertad a base de alimentos naturales, y sus jamones no contienen aditivos ni conservantes, exclusivamente sal y el aire serrano de Jabugo.

MONTESIERRA
LA ESTRELLA DEL JAMÓN



200.000 piezas
en Bodegas naturales

