

CUANDO
CONSIGUES
tus sueños



OBRADOR
SAN JERÓNIMO

WWW.DEFINDECURSO.COM

Selección Ibérica

La Confitera
Establecida 1920

OBRADOR
SAN JERÓNIMO



LOTE "LOS JARRITOS":
Compuesto por Chorizo de Vela Rojo y Salchichón Extra.
Elaborados con carnes magras de cerdos Ibéricos criados en libertad, en la Dehesa, pimentón D.O. Comarca de la Vera, sal, ajo y especias.
Peso neto aprox. 300 g.



E 01



LOTE "LAS PIZARRILLAS": Compuesto por Chorizo de vela ibérico, Salchichón ibérico y Fuet extra al P.X.
Elaborados con carnes magras de cerdos Ibéricos criados en libertad, en la Dehesa, Pimentón D.O. Comarca de la Vera, Sal, ajo y Especias. Carnes jugosas de fino picado y textura tierna con inconfundibles toques de pimentón.
Peso neto aprox. 450 g.



E 02



CHORIZO DE LOMO:
Producto natural elaborado con mezcla de carnes magras de cerdos Ibéricos, procedentes exclusivamente de las partes nobles del cerdo, aderezadas con Pimentón D.O. Comarca de la Vera, ajo y sal.
Peso neto aprox. 400 g.

E 03



MORCÓN IBÉRICO:
Elaborado con las carnes más jugosas del cerdo ibérico, picadas a cuchillo de distintos grosores y con un aliño típico de la sierra de Aracena. Es un producto muy rico y jugoso, diferente a los demás embutidos de nuestra sierra de Aracena.
Producto de muy alta calidad y autóctono de nuestra zona.
Se recomienda cortar en rodajas muy finas para aperitivos.

E 04



CAÑA DE LOMO BELLOTA.

100% IBÉRICA

Considerada una de las piezas nobles del cerdo ibérico, sólo se obtienen dos piezas por cerdo ibérico, siendo su producción muy limitada. Producto natural elaborado con Presas de cerdos ibéricos criados en la Dehesa, que se alimentan de bellotas en el tiempo de montanera.

Elaborada artesanalmente, con una curación lenta de más de 3 meses, en nuestros secaderos naturales.

Su agradable e intenso aroma conquista todos nuestros sentidos.

Peso neto 400 g.



E 05

Selección Ibérica



**HUELVA
GOURMET**

La gente que aprecia la buena mesa dice que la provincia de Huelva tiene una gran despensa. La unión de la Costa, la Sierra, el Andévalo y el Condado muestran increíbles riquezas gastronómicas, como el jamón, la gamba blanca, el vino o los frutos rojos.

La Confitera
Cofeada 1920

OBRADOR
SAN JERÓNIMO

La empresa HUELVA GOURMET pone en valor y resalta la gran producción, alta calidad y la amplia variedad de los productos de Huelva. Destaca por una esmerada selección de cada producto, donde prima la garantía y el buen hacer que aporta la experiencia, calidad y servicio, como también la sostenibilidad de los recursos propios de cada sector. Hablar del jamón, el marisco, las fresas o el vino naranja es hablar de los mejores productos culinarios y eso lo tenéis en HUELVA GOURMET.



SALCHICHÓN IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ "BELLOTA"

Las mejores carnes de los cerdos ibéricos de bellota criados en las dehesas de la Sierra de Aracena, se utilizan para fabricar el delicioso Salchichón Ibérico de Bellota al Pedro Ximénez, manjar elaborado en las bodegas de un enclave idílico, el tiempo suficiente hasta obtener un producto único y exclusivo, capaz de satisfacer los paladares más exigentes. Peso neto: 450g.

E 06

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO ETIQUETA NEGRA.

Cortado a cuchillo, elaborado con cerdos ibéricos alimentados solo con bellotas, hierba y recursos naturales de la Dehesa. Nuestros maestros cortadores cortan a mano con delicadeza y pasión el jamón ibérico puro de bellota para mantener su bondad y sabor en su máxima expresión. Peso neto: 100g.



E 07

Listado de Productos

A 01



A 02



A 03



A 04



A 05



A 06



A 07



A 08



A 09



A 10



A 11



A 12



A 13



A 14



A 15



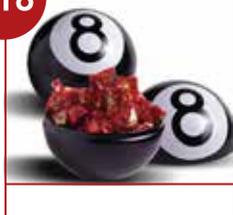
A 16



A 17



A 18



A 19



A 20



A 21



A 22



A 23



A 24



A 25



A 26



A 27



A 28



A 29



A 30



A 31



A 32



A 33



A 34



A 35



Listado de Productos

A 36



A 37



A 38



A 39



A 40



A 41



A 42



A 43



A 44



A 45



E 01



E 02



E 03



E 04



E 05



E 06



E 07



H 01



H 02



H 03



H 04



H 05



H 06



H 07



H 08



H 09



H 10



H 11



H 12



H 13



H 14



P

PERFUMES

P01	<input type="checkbox"/>	P16	<input type="checkbox"/>	P27	<input type="checkbox"/>	P61	<input type="checkbox"/>
P02	<input type="checkbox"/>	P22	<input type="checkbox"/>	P51	<input type="checkbox"/>	P63	<input type="checkbox"/>
P14	<input type="checkbox"/>	P26	<input type="checkbox"/>	P53	<input type="checkbox"/>	P65	<input type="checkbox"/>

PUEDES CONSULTAR
LOS ALÉRGENOS
Y MÁS INFORMACIÓN
SOBRE LOS PRODUCTOS
EN ESTE CÓDIGO QR:





Descárgate nuestra
App para IOS Apple
y Android



GRACIAS POR SU CONFIANZA



Queremos agradecerle la confianza depositada en nuestra empresa al adquirir nuestros productos para colaborar con el Viaje Fin de Curso y las Actividades Extraescolares. Vamos a poner todo nuestro empeño para que su decisión sea la más acertada.

Para ello le ofrecemos:

EXPERIENCIA: De la Cruz Hnos. es la empresa PIONERA en la colaboración con los Centros Escolares para el Viaje Fin de Curso. ¡MÁS DE 40 AÑOS NOS AVALAN!

ATENCIÓN PERSONALIZADA: Planteamos nuestras Ofertas de manera Sencilla, Clara y de acuerdo a sus gustos y/o necesidades. Ponemos a su disposición los medios necesarios para facilitar su labor y agilizar el servicio.

CATÁLOGO: Les ofrecemos una gama de productos Amplia y Variada, pero no excesiva. Además, cada año incorporamos interesantes Novedades.

Además, el Cliente siempre tiene la opción de devolver la mercancía, si no es de su agrado, Sin ningún coste para él.

MAYOR BENEFICIO: Ofrecemos importantes Beneficios para los alumnos y Ningún riesgo. Sólo pagan lo que venden. Muchas Gracias por vuestra Atención y Apoyo y...¡¡ BUEN VIAJE !!.

GARANTÍA DE CALIDAD

Queremos que todos nuestros Clientes queden satisfechos al adquirir nuestros productos.

Para ello: Todos nuestros productos están elaborados con materias primas de la mejor Calidad.

En el proceso de fabricación intervienen Maestros Confiteros con gran experiencia. Controles de Calidad periódicos, según las normas más exigentes de los Sistemas de Calidad Alimentaria.

Atendemos las demandas de nuestros clientes, elaborando productos:

**Sin gluten, Sin azúcares añadidos,
Sin grasas trans, Sin aceite de Palma,
Sin grasa animal (Vegetarianos y veganos),
Sin conservantes ni colorantes**

De la Cruz Hnos., S.L.

Calle Vivero, s/n - 41560 ESTEPA (SEVILLA). www.defindecurso.com

@la.confitera

mail: buzon@hdelacruz.com

laconfitera