1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT

CATÁLOGO DE IBÉRICOS



1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT



JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO · NATURAL
MONTE NEVADO

De cerdos de pura raza ibérica, criados en libertad durante la montanera y alimentados exclusivamente con bellotas y hierba de las mejores dehesas.

100% NATURAL



Imagen de presentación orientativa

ELABORACIÓN TRADICIONAL

- Curación lenta y tradicional, con control individual de cada pieza.
- Sin aditivos: solo carne de cerdo ibérico y sal marina.

NOTA DE CATA

- **Aspecto:** rojo intenso, veteado fino y brillante, textura untuosa.
- **Grasa:** ligera y de bajo punto de fusión; se funde en boca con notas dulces y matices a frutos secos.
- **Sabor:** intenso y profundo, con resonancias camperas y un final elegante y persistente.

FORMATOS Y SERVICIO

- Pieza entera · Estuches de loncheado a cuchillo · Formato al vacío
- Ideal para barras y servicios de alta gama, conservando sus propiedades organolépticas.

RESTAURANTES | HOTELES | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es
www.canarifreshfoodimport.com

1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT



PALETA DE BELLOTA
100% IBÉRICA · NATURAL
MONTE NEVADO

PIEZA ENTERA · REF. PEP

De cerdos de pura raza ibérica, criados en libertad durante la montanera y alimentados con bellotas y hierba. Salazón con sal marina y envejecimiento en bodegas naturales.

CURACIÓN MEDIA 24 MESES



Imagen de presentación orientativa

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Peso por pieza:	4–5,3 kg
Presentación:	pieza entera con hueso
Piezas por caja:	3
Conservación:	lugar fresco y seco
Consumo preferente:	9 meses

Listo para el consumo

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS

- Paleta de cerdo ibérico y sal.
- Sin nitratos ni nitritos añadidos.
- Sin gluten, sin alérgenos y sin OGM.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- **Pieza entera:** ideal para el corte a cuchillo y la presentación en sala.
- **Versatilidad en carta:** tablas ibéricas, tapas y tostas gourmet.
- Una propuesta premium para restaurantes, hoteles y catering.

RESTAURANTES | **HOTELES** | **CATERING**

922 325 198 · comercial@canarifresh.es · www.canarifresh.es

1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT



JAMÓN MANGALICA NATURAL

CURACIÓN MEDIA 28 MESES

MONTE NEVADO®

Tradición húngara. Curado en España.

Procedente de cerdos Mangalica criados en la estepa húngara, con alimentación a base de maíz, trigo y pastos. Salazón con sal marina y envejecimiento en bodegas naturales.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Referencia:	MG
Peso por pieza:	6,5–7,5 kg
Piezas por caja:	2
Conservación:	en lugar fresco y seco
Consumo preferente:	9 meses

Listo para el consumo

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS

- **Ingredientes:** jamón de cerdo mangalica y sal.
- Sin nitratos ni nitritos añadidos.
- Sin gluten, sin alérgenos y sin OGM.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- Pieza entera para corte a cuchillo y presentación en sala.
- Versátil en tablas, tapas y tostas gourmet.
- Una raza singular para diferenciar tu carta.
- Producto curado listo para cortar y servir.

RESTAURANTES | HOTELES | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es · www.canarifresh.es

1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT



JAMÓN SERRANO «24»

GRAN RESERVA · PIEZA ENTERA
MONTE NEVADO

De cerdos blancos seleccionados de tronco celta, de gran tamaño, excelente madurez y óptima infiltración grasa.

Maduración lenta en bodegas naturales para un afinamiento excepcional.

CURACIÓN MEDIA 24 MESES



Imagen de presentación orientativa

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

- **Presentación:** pieza entera con hueso.
- **Peso habitual:** entre 8 y 9 kg.
- **Ingredientes:** jamón de cerdo y sal marina.
- **Elaboración:** 100% natural, sin aditivos.

NOTA DE CATA

- **Aspecto:** del rosa al rojo púrpura, con finas vetas de grasa y presencia frecuente de cristales de tirosina.
- **Aroma:** elegante, limpio y propio de una curación prolongada.
- **Sabor y textura:** equilibrado, jugoso y con matices dulces; firme y tierno en boca.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- **Pieza entera:** ideal para corte a cuchillo y presentación en sala.
- **Versátil en carta:** tablas de jamón, tapas, tostas y bocadillos.
- **Curación prolongada** y jugosidad para un servicio de calidad.

RESTAURANTES | **HOTELES** | **CATERING**

922 325 198 · comercial@canarifresh.es
www.canarifreshfoodimport.com

1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA
MONTE NEVADO

De cerdos con un 50% de raza ibérica certificada, criados en granjas seleccionadas y alimentados con cereales y leguminosas de alta calidad.

NATURAL · SIN ADITIVOS



Imagen de presentación orientativa

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

- **Ingredientes:** jamón de cerdo ibérico y sal marina.
- **Pieza entera:** peso aproximado de 7 a 8 kg.
- **Origen racial:** 50% de raza ibérica certificada.

NOTA DE CATA

- **Aspecto:** rojo profundo y veteado intramuscular equilibrado.
- **Grasa:** suave, fluida y de bajo punto de fusión; sensación fundente y untuosa.
- **Sabor y aroma:** muy aromático, largo y equilibrado, con textura jugosa y una intensidad agradable.

FORMATOS Y VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- Pieza entera · Deshuesado · Loncheado y cortado a cuchillo (estuches de 85 g).
- Versátil y regular: ideal para tablas, tapas, bocadillos y consumo diario.

RESTAURANTES | HOTELES | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es
www.canarifreshfoodimport.com

1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT



CENTRO PULIDO

JAMÓN SERRANO · DESHUESADO

MONTE NEVADO

CURACIÓN 24 MESES

Pieza deshuesada y perfilada, con la grasa exterior y la corteza sobrante retiradas. Preparada para un corte cómodo a máquina o a cuchillo.



Imagen de presentación orientativa

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

- **Ingredientes:** jamón de cerdo y sal marina.
- **Elaboración:** natural, sin aditivos.
- **Presentación:** pieza limpia en malla elástica o envasada al vacío.
- **Curación:** lenta y controlada en bodegas naturales.

NOTA DE CATA

- **Aspecto:** tonos del rojo rosado al rojo intenso, fino veteado y posibles cristales de tirosina.
- **Grasa:** infiltrada, brillante, fluida y untuosa.
- **Sabor y aroma:** curación profunda y limpia, equilibrio entre sal y dulzor y final elegante y persistente.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- Sin mermas de hueso: mayor aprovechamiento de la pieza.
- Corte uniforme y ágil para controlar raciones y costes.
- Ideal para obradores, barras de hostelería y corte comercial.

RESTAURANTES | HOTELES | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es
www.canarifreshfoodimport.com

1898 MONTE NEVADO®

Canarifresh FOOD IMPORT

PALETA DE BELLOTA

100% IBÉRICA · NATURAL

MONTE NEVADO

DESHUESADA · REF. DPEP



De cerdos de pura raza ibérica, criados en libertad durante la montanera y alimentados con bellotas y hierba. Salazón con sal marina y envejecimiento en bodegas naturales.

CURACIÓN MEDIA 24 MESES

Imagen de presentación orientativa.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Peso por pieza:	1,7–2,8 kg
Presentación:	envasada al vacío
Piezas por envase:	3
Conservación:	entre 1 y 7 °C
Consumo preferente:	9 meses

Listo para el consumo

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS

- Paleta de cerdo ibérico y sal.
- Sin nitratos ni nitritos añadidos.
- Sin gluten, sin alérgenos y sin OGM.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- **Formato deshuesado:** facilita el loncheado y el control de raciones.
- **Servicio ágil:** producto curado listo para cortar y presentar.
- **Versatilidad en carta:** tablas ibéricas, tapas, tostas y bocadillos gourmet.
- Una propuesta premium para restaurantes, hoteles y catering.

RESTAURANTES | HOTELES Y BUFFETS | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es · www.canarifresh.es

1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT



JAMÓN MANGALICA NATURAL

CURACIÓN MEDIA 28 MESES

MONTE NEVADO

DESHUESADO · LISTO · ATADO

Tradición húngara. Curado en España.

Procedente de cerdos Mangalica criados en la estepa húngara, con alimentación natural a base de maíz, trigo y pastos. Criado al estilo tradicional húngaro y curado en España al estilo Monte Nevado.



Imagen de presentación orientativa.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Referencia:	DG
Peso por pieza:	4–6 kg
Presentación:	envasado al vacío
Piezas por envase:	2
Conservación:	entre 1 y 7 °C
Consumo preferente:	9 meses

✔ Listo para el consumo

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS

- Jamón de cerdo mangalica y sal.
- Sin nitratos ni nitritos añadidos.
- Sin gluten. Sin alérgenos ni OGM.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- Formato deshuesado: facilita el loncheado y el control de raciones.
- Servicio ágil: listo para cortar y presentar.
- Versatilidad en carta: tablas, tapas, tostas y bocadillos gourmet.
- Diferencia tu oferta con una raza singular y tradición húngara.

RESTAURANTES | HOTELES Y BUFFETS | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es · www.canarifresh.es

1898 MONTE NEVADO®

Canarifresh FOOD IMPORT



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

50% RAZA IBÉRICA · NATURAL

MONTE NEVADO

DESHUESADO Y ATADO · REF. DR

Seleccionado en origen y elaborado individualmente. Su lento crecimiento favorece la infiltración de la grasa. Salazón con sal marina y envejecimiento en bodegas naturales.

CURACIÓN MEDIA 28 MESES



Imagen de presentación orientativa

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Peso por pieza:	3,5–5,5 kg
Presentación:	deshuesado y atado
Envasado:	al vacío
Piezas por envase:	2
Conservación:	entre 1 y 7 °C
Consumo preferente:	9 meses

Listo para el consumo

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS

- Jamón de cerdo ibérico y sal.
- Sin nitratos ni nitritos añadidos.
- Sin gluten, sin alérgenos y sin OGM.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- **Formato deshuesado:** facilita el loncheado y la preparación.
- **Control de ración:** permite ajustar el gramaje por servicio.
- **Versátil en carta:** tablas ibéricas, tapas, tostas y bocadillos gourmet.

RESTAURANTES | HOTELES | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es · www.canarifresh.es

1898 MONTE NEVADO®

Canarifresh FOOD IMPORT

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

50% RAZA IBÉRICA · NATURAL

MONTE NEVADO

TAPAS · REF. DR85T.



Seleccionado en origen y elaborado individualmente. Salazón con sal marina y envejecimiento en bodegas naturales.

CURACIÓN MEDIA 28 MESES



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Peso por bandeja:	85 g
Bandejas por caja:	8
Envasado:	atmósfera protectora
Conservación:	entre 1 y 7 °C
Consumo preferente:	4 meses

Listo para el consumo

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS

- Jamón de cerdo ibérico y sal.
- Sin nitratos ni nitritos añadidos.
- Sin gluten, sin alérgenos y sin OGM.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- **Formato de 85 g:** facilita el control de ración.
- **Listo para servir:** agiliza la preparación del servicio.
- **Versátil en carta:** tapas, tablas ibéricas y tostas.

RESTAURANTES | HOTELES | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es · www.canarifresh.es

1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

50% RAZA IBÉRICA

PLATO LONCHEADO A MÁQUINA

MONTE NEVADO



Selección de piezas de cebo ibérico con un 50% de raza ibérica certificada, por su equilibrio entre infiltración grasa y curación.

LISTO PARA SERVIR



Imagen de presentación orientativa

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

- **Formato:** plato redondo de lonchas finas y uniformes.
- **Ingredientes:** jamón de cerdo ibérico y sal marina.
- **Elaboración:** 100% natural, sin aditivos.
- **Gramaje:** según formato disponible.

NOTA DE CATA

- **Aspecto:** rojo profundo, veteado brillante y lonchas regulares.
- **Grasa y textura:** suave, fluida y de bajo punto de fusión, con sensación fundente en boca.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Sacar del frigorífico entre 15 y 20 minutos antes del consumo para que la grasa temple y despliegue todo su aroma y sabor.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- Servicio inmediato y presentación uniforme.
- Sin tiempos de corte ni mermas por loncheado.
- Raciones prácticas para hostelería y consumo directo.

RESTAURANTES | **HOTELES** | **CATERING**

922 325 198 · comercial@canarifresh.es
www.canarifreshfoodimport.com

1898 MONTE NEVADO®

Canarifresh FOOD IMPORT



CAÑA DE LOMO DE BELLOTA

100% IBÉRICO

MONTE NEVADO

REF. LIX

De cerdos de pura raza ibérica, criados en libertad durante la montanera y alimentados con bellotas y hierba en la dehesa.

CURACIÓN MÍNIMA 70 DÍAS



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Peso por pieza:	1–1,6 kg
Piezas por envase:	5
Envasado:	al vacío
Conservación:	entre 1 y 7 °C
Consumo preferente:	6 meses

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS

- Lomo de bellota 100% ibérico, sal, especias, dextrosa, antioxidante (E-301), conservadores (E-252, E-250).
- Sin gluten, sin alérgenos y sin OGM.
- Envoltura no comestible.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- Selección premium para tablas ibéricas y tapas.
- **Pieza entera:** adapta el corte y la ración al servicio.
- **Listo para el consumo:** cortar y servir.

RESTAURANTES | HOTELES | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es · www.canarifresh.es

1898 MONTE NEVADO®

Canarifresh FOOD IMPORT

CAÑA DE LOMO DE BELLOTA

100% IBÉRICO

MONTE NEVADO

EN MITADES · REF. LIB2



De cerdos de pura raza ibérica, criados en libertad durante la montanera y alimentados con bellotas y hierba en la dehesa.

CURACIÓN MÍNIMA 70 DÍAS



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Peso por mitad:	0,5–0,8 kg
Piezas por envase:	10
Envasado:	al vacío
Conservación:	entre 1 y 7 °C
Consumo preferente:	6 meses

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS

- Lomo de bellota 100% ibérico, sal, especias, dextrosa, antioxidante (E-301), conservadores (E-252, E-250).
- Sin gluten y libre de OGM.
- Envoltura no comestible.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- **Formato en mitades:** facilita el manejo y el corte.
- Ideal para tablas ibéricas, tapas y aperitivos.
- **Listo para el consumo:** cortar y servir.

RESTAURANTES | HOTELES | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es · www.canarifresh.es

1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT



CAÑA DE LOMO DE CEBO DE CAMPO

100% IBÉRICO

MONTE NEVADO

EN MITADES · REF. LK2

De cerdos 100% ibéricos que pasan varios meses pastando en libertad. Curación natural y lenta, con aroma y sabor característicos.

CURACIÓN MÍNIMA **70** DÍAS



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Peso por mitad:	0,5–0,8 kg
Piezas por caja:	10
Envasado:	al vacío
Conservación:	entre 1 y 7 °C
Consumo preferente:	6 meses

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS

- Lomo de cebo de campo 100% ibérico, sal, especias, dextrosa, antioxidante (E-301), conservadores (E-252, E-250).
- Sin gluten y libre de OGM.
- Envoltura no comestible.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- **Formato en mitades:** facilita el manejo y el corte.
- Ideal para tablas ibéricas, tapas y aperitivos.
- **Listo para el consumo:** cortar y servir.

RESTAURANTES | HOTELES | CATERING

922 325 198 · comercial@canarifresh.es · www.canarifresh.es

1898
MONTE NEVADO®

Canarifresh
FOOD IMPORT



922 325 198
comercial@canarifresh.es
www.canarifreshfoodimport.com