

Naturak

2024



IBÉRICOS ECOLÓGICOS

VARIAS GENERACIONES HAN TRABAJADO CON EL MISMO OBJETIVO: ELABORAR LOS MEJORES PRODUCTOS IBÉRICOS DEL MUNDO. LA TRADICIÓN SE HA MANTENIDO HASTA NUESTROS DÍAS GRACIAS A PRESERVAR OFICIOS ESPECIALIZADOS A PARTIR DE LOS CONOCIMIENTOS HEREDADOS DE LOS AÑOS.

[NATURAK.ES](https://naturak.es)

ENTORNO

HEMOS CONSTRUIDO SOBRE UN ENTORNO PERFECTO UNA RED DE INSTALACIONES PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO COMPLETO DE TRANSFORMACIÓN DEL CERDO IBÉRICO ECOLÓGICO, TODO EL CICLO DESDE SU SACRIFICIO HASTA LA ELABORACIÓN FINAL DEL PRODUCTO.

INSTALACIONES DISEÑADAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS CON UN MARCADO CARÁCTER ARTESANAL, ESTAMOS MUY ORGULLOSOS DE PODER ELABORAR ENTRE LAS PRACTICAS HEREDADAS DE LA TRADICIÓN ARTESANAL Y UN GRAN DESARROLLO TECNOLÓGICO NUESTROS JAMONES Y EMBUTIDOS ECOLÓGICOS.



01

SOSTENIBLE

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE Y CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE TODO EL CICLO DE CRIA Y ELABORACIÓN EN NUESTRAS INSTALACIONES QUE GARANTIZAN UN OPTIMA GESTION DE TODOS NUESTROS RECURSOS DESDE LA DEHESA HASTA NUESTRA FÁBRICA. DE NUESTRAS 700 HECTÁREAS, DISPONEMOS DE ZONAS EN REGENERACIÓN. REFORESTAMOS CON ESPECIES AUTÓCTONAS, PARA CONSERVAR EL BOSQUE Y PRESERVAR LA CONTINUIDAD DE LAS DEHESAS.



RAZA

SOMOS PRODUCTORES DEL CERDO IBÉRICO ECOLÓGICO, FÁBRICANTES Y DISTRIBUIDORES. PRODUCTOS IBÉRICOS A PARTIR DE UNA BASE GENÉTICA ÚNICA CREADA EN NUESTRAS PROPIAS FINCAS. RAZA IBÉRICA ECOLÓGICA CON ALIMENTACIÓN SUPLEMENTADA CON CEREALES Y LEGUMINOSAS CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA.



03

ECOLÓGICO

TODO NUESTRO SISTEMAS Y OPERATIVAS DE PRODUCCIÓN, DESDE EL MANEJO DE LA TIERRA, LA CRIANZA DE LOS ANIMALES Y LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS ES DE PRODUCCIÓN TOTALMENTE ECOLÓGICA CERTIFICADA. SOMOS EXCLUSIVAMENTE PRODUCTORES ECOLÓGICOS DEL CERDO IBÉRICO.



BELLOTA 100% ECO

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA 100% IBÉRICA
CERTIFICADO POR CERTIFICADO 11800080

ABRE FÁCIL

PRODUCTO ECOLÓGICO

ELABORACIÓN 100% NATURAL

ORIGEN ESPAÑA

Naturak[®]
IBÉRICOS ECOLÓGICOS



ES-ECO-002-AN
Agricultura UE

Nuestros cerdos ibéricos se crían en Dehesas certificadas como explotaciones ecológicas, asegurando una producción 100% natural con métodos sostenibles y con una alimentación sana y natural. Evitando así el deterioro del ecosistema.

NATURAK.ES **100% ORGANIC MEAT**

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO
CERTIFICADO POR CERTIFICADO 11800080


ABRE FÁCIL

PRODUCTO ECOLÓGICO

ELABORACIÓN 100% NATURAL

ORIGEN ESPAÑA

Naturak[®]
IBÉRICOS ECOLÓGICOS



ES-ECO-002-AN
Agricultura UE

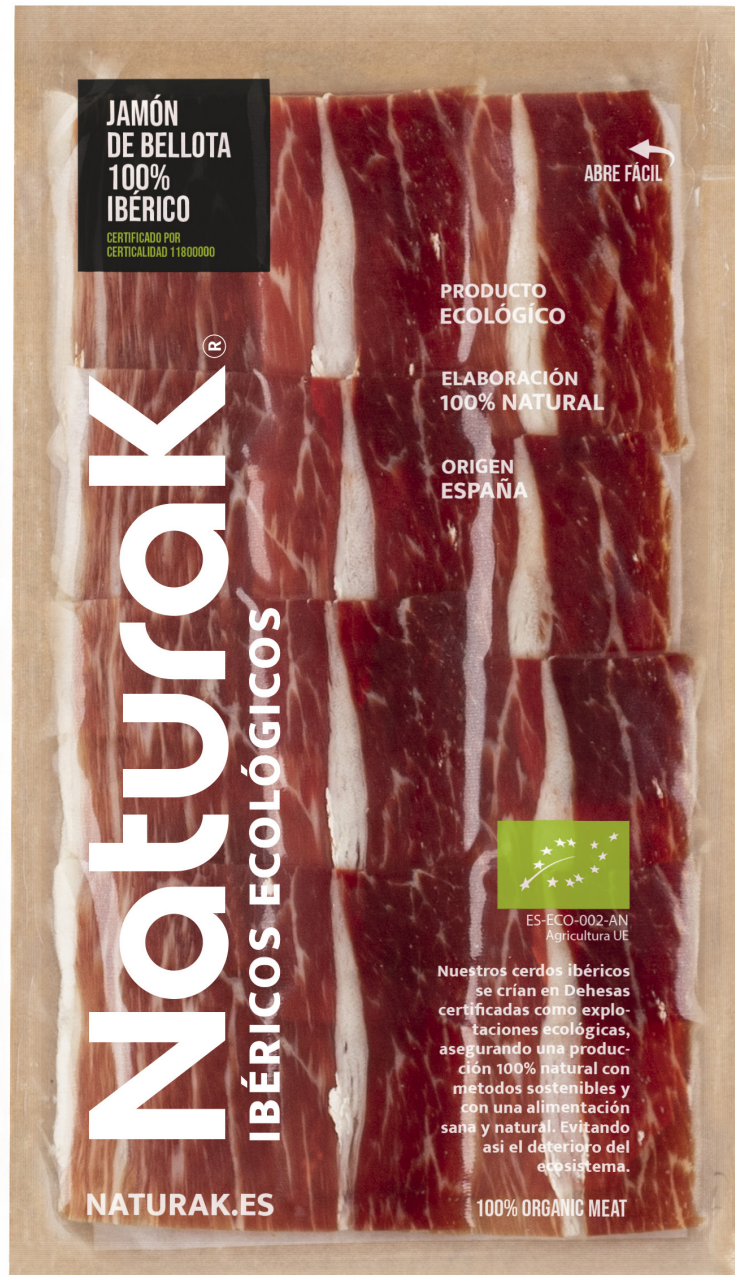
Nuestros cerdos ibéricos se crían en Dehesas certificadas como explotaciones ecológicas, asegurando una producción 100% natural con métodos sostenibles y con una alimentación sana y natural. Evitando así el deterioro del ecosistema.

NATURAK.ES **100% ORGANIC MEAT**

BELLOTA 100%

NUESTRO JAMÓN DE BELLOTA 100% RAZA IBÉRICA ECOLÓGICO PROCEDENTE ÚNICAMENTE DE CERDOS IBÉRICOS DE PURA RAZA, CRIADOS EN LIBERTAD POR NUESTROS GANADEROS EN LA DEHESA Y ALIMENTADOS EXCLUSIVAMENTE CON BELLOTAS Y PASTOS NATURALES DURANTE LA ÉPOCA DE MONTANERA. SU ELABORACIÓN ES PURAMENTE ARTESANAL.

JAMÓN



REF 8965

BELLOTA 100%

PALETA DE BELLOTA 100%
RAZA IBÉRICA ECOLÓGICA
ELABORADO A PARTIR DE UNA
MADURACIÓN LENTA Y
PROLONGADA EN NUESTRAS
BODEGAS NATURALES, PARA
CONSEGUIR UN PRODUCTO
DE MÁXIMA CALIDAD, CON
UN SABOR Y AROMA ÚNICOS.
FUENTE DE PROTEÍNAS Y
CONTIENE UN ALTO NIVEL DE
ÁCIDO OLEICO, CONVIRTIEN-
DOLO EN UN PRODUCTO
SALUDABLE EN LA DIETA
MEDITERRÁNEA.



PALETA



REF 8966

BELLOTA 100%

LOS LOMOS DE BELLOTA 100% IBÉRICOS SON OTRAS DE NUESTRAS ESPECIALIDADES. ELABORADOS CON CERDOS DE BELLOTA 100% IBÉRICOS CRIADOS EN LIBERTAD EN NUESTRAS DEHESAS. ELABORACIÓN ARTESANAL CON LA RECETA ANTIGUA DE LAS MATANZAS TRADICIONALES. EL VETEADO DE SU CARNE LE APORTA UN AROMA, TEXTURA Y JUGOSIDAD EXTRAORDINARIOS.



LOMO



REF 8967

BELLOTA 50% ECO



BELLOTA 50%

EL JAMÓN DE BELLOTA 50% IBÉRICO ECOLÓGICO NATURAK ES LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL SABOR DE BELLOTA. PRODUCTO GOURMET CON UNA PERSONALIDAD ÚNICA, CUYA CALIDAD HOMOGÉNEA ES MUY VALORADA POR GRANDES PROFESIONALES DE LA ALTA COCINA. SU VALOR SE FUNDAMENTA EN LA ESENCIA DE LA DEHESA UNIDO A LA MAESTRÍA DE UNAS MANOS EXPERTAS DEDICADAS EN CUERPO Y ALMA AL CUIDADO DE UN PRODUCTO ARTESANO.



JAMÓN



REF 8968

BELLOTA 50%

LA PALETA DE BELLOTA 50% IBÉRICA ECOLÓGICA NATURAK, DESVELA UN VARIADO ABANICO DE Matices en su aroma y sabor, que van entre el cálido y suave, pero marcado y persistente. Estas características organolépticas únicas se refinan a lo largo de su dilatada maduración natural en bodegas naturales, producto elaborado tradicionalmente



PALETA



REF 8969

BELLOTA 50%

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO
ECOLÓGICO 50% RAZA
IBÉRICA NATURAK. PARTE
NOBLE DEL CERDO IBÉRICO
DE BELLOTA, CRIADO SUELTO
POR EL CAMPO Y ALIMEN-
TADO CON BELLOTAS.
ES UNO DE LOS EMBUTIDOS
MÁS APRECIADOS DE LA
GASTRONOMÍA ESPAÑOLA,
SU FINO VETEADO, AROMAS
Y DELICADA SENSACIÓN EN
BOCA ES CARACTERÍSTICO
DEL AUTÉNTICO IBÉRICO DE
BELLOTA NATURAK.



LOMO



REF 8970

CEBO CAMPO ECO



LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA
CERTIFICADO POR CANTIDAD 11800000

ABRE FÁCIL

PRODUCTO ECOLÓGICO

ELABORACIÓN 100% NATURAL

ORIGEN ESPAÑA

Naturak
IBÉRICOS ECOLÓGICOS



ES-ECO-002-AN
Agricultura UE

Nuestros cerdos ibéricos se crían en Dehesas certificadas como explotaciones ecológicas, asegurando una producción 100% natural con métodos sostenibles y con una alimentación sana y natural. Evitando así el deterioro del ecosistema.

NATURAK.ES 100% ORGANIC MEAT

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA
CERTIFICADO POR CANTIDAD 11800000

ABRE FÁCIL

PRODUCTO ECOLÓGICO

ELABORACIÓN 100% NATURAL

ORIGEN ESPAÑA

Naturak
IBÉRICOS ECOLÓGICOS



ES-ECO-002-AN
Agricultura UE

Nuestros cerdos ibéricos se crían en Dehesas certificadas como explotaciones ecológicas, asegurando una producción 100% natural con métodos sostenibles y con una alimentación sana y natural. Evitando así el deterioro del ecosistema.

NATURAK.ES 100% ORGANIC MEAT

CEBO DE CAMPO

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA. ELABORADOS A PARTIR DE CERDOS IBÉRICOS CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS Y CRIADOS EN LIBERTAD CON UNA EXQUISITA ALIMENTACIÓN ABASE DE PIENSOS ECOLÓGICOS Y PASTOS. CON UN TIEMPO DE CURACIÓN ESTIMADO ENTRE 28 Y 36 MESES, EN NUESTRO SECADERO TOTALMENTE NATURAL QUE LE APORTA UN AROMA INTENSO Y CARACTERÍSTICO DE LOS IBÉRICO CEBO DE CAMPO.



JAMÓN



REF 8971

CEBO DE CAMPO

PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA ECOLÓGICA. PROVIENEN DE CERDOS DE RAZA IBÉRICA CRIADOS EN SEMI-LIBERTAD, CON ALIMENTACIÓN A BASE DE PIENSOS DE CEREALES ECOLÓGICOS Y PASTOS NATURALES, PALETAS CON EL PUNTO JUSTO DE SALINIDAD Y CON UNA CURACIÓN COMPLETAMENTE NATURAL, CONSEGUIMOS UNAS PROPIEDADES DISTINTIVAS APRECIABLES EN SU AROMA Y SABOR.



PALETA



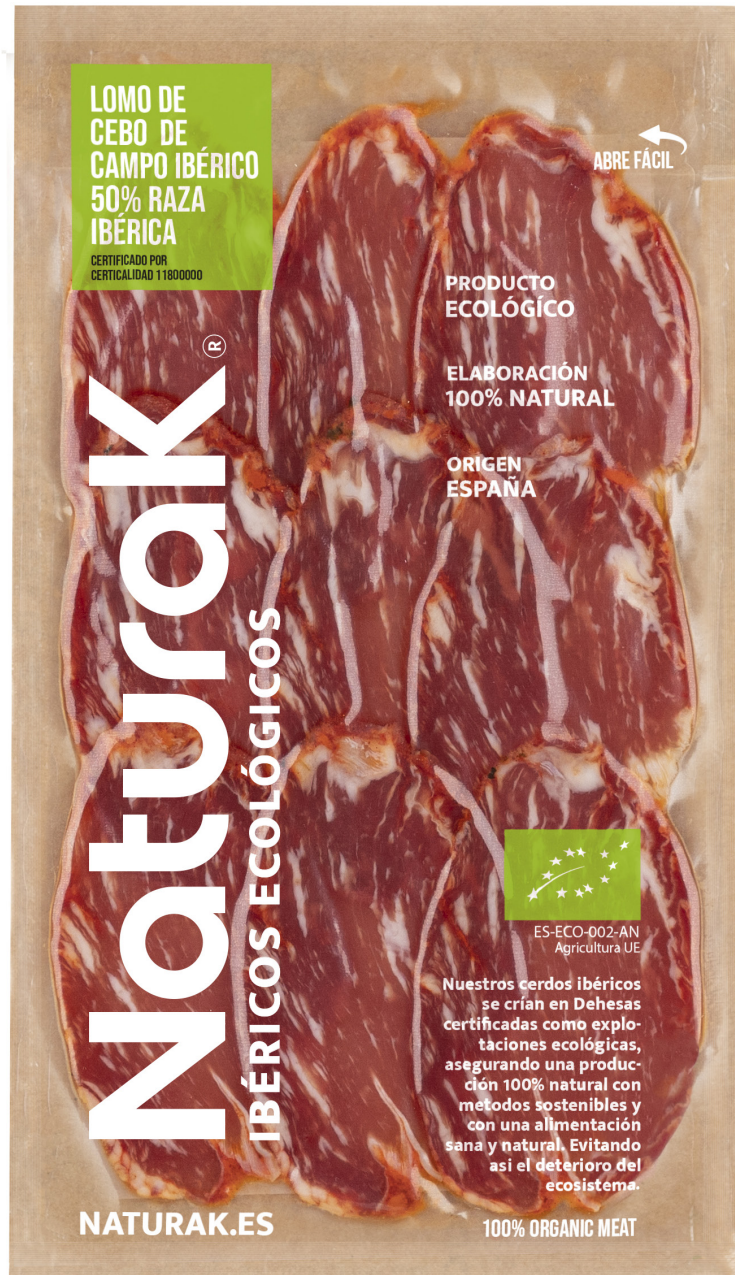
REF 8978

CEBO DE CAMPO

TRAS UN PROCESO DE CURACIÓN ARTESANAL Y NATURAL, SUPERIOR A CINCO MESES EN SECADERO, LA MEZCLA DE LA CARNE Y EL ALIÑO ADQUIEREN EL OLOR, EL COLOR, EL GUSTO Y LA TEXTURA CORRESPONDIENTE AL LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO ECOLÓGICO. EL RESULTADO ES UN EMBUTIDO SEÑORIAL CON LA GRASA VETEADA; UNA TEXTURA COMPACTA Y UNIFORME.



LOMO



Nuestros cerdos ibéricos se crían en Dehesas certificadas como explotaciones ecológicas, asegurando una producción 100% natural con métodos sostenibles y con una alimentación sana y natural. Evitando así el deterioro del ecosistema.

REF 8979

CEBO IBÉRICO ECO

LOMO DE
CEBO IBÉRICO
50% RAZA
IBÉRICA

CERTIFICADO POR
CERTIFICIDAD 11800000

ABRE FÁCIL

PRODUCTO
ECOLÓGICO

ELABORACIÓN
100% NATURAL

ORIGEN
ESPAÑA

Naturak
IBÉRICOS ECOLÓGICOS



ES-ECO-
Agrícola

Nuestros cerdos ibéricos se crían en Dehesas certificadas como explotaciones ecológicas, asegurando una producción 100% natural con métodos sostenibles y con una alimentación sana y natural. Evitando así el deterioro de ecosistemas.

NATURAK.ES

100% ORGANIC MEAT

CEBO IBÉRICO

LOMO DE CEBO IBÉRICO ECOLÓGICO. PRODUCTO ELABORADO CON LA PARTE MÁS NOBLES DEL CERDO IBÉRICO. SABROSO Y SUAVE. UNA VEZ SALADO Y ADOBADO CON EL EXQUISITO PIMENTÓN DE LA VERA, CADA LOMO ENTERO ES EMBUCHADO UNO A UNO EN TRIPA NATURAL PARA POSTERIORMENTE SER CURADO LENTAMENTE EN SECADERO DURANTE MÁS DE CUATRO MESES. EL BUEN HACER DE UNA TRADICIÓN CENTENARIA.



LOMO



REF 8981

Naturak



NATURAK.ES

IBÉRICOS ECOLÓGICOS



ES-ECO-002-AN
Agricultura UE