



Lista de productos Curados Batallé
List of Batallé cured meat products



Reserva



Reserva

Referencias / References



Ref. 10
Jamón
Reserva Batallé

*Reserva Batallé
Cured Ham*

Ref. 12
Jamón sin hueso
Reserva Batallé
"clásico"

*Reserva Batallé
Cured Ham
"Clasic"*

Ref. 13
Jamón sin hueso
Reserva Batallé
"artesano"

*Reserva Batallé
Cured Ham
"Traditional"*



Ref. 14
Jamón sin hueso
Reserva Batallé
"pulido y limpio"

*Reserva Batallé
Cured Ham
"delicatessen"*

Ref. 15
Jamón sin hueso
Reserva Batallé
"en bloque"

*Reserva Batallé
Cured Ham
"block"*

Ref. 20
Paleta
Reserva Batallé

*Reserva Batallé
Cured Ham
Shoulder*



Ref. 22
Paleta sin hueso
Reserva Batallé
"clásico"

*Reserva Batallé
Cured Ham
Shoulder
"Clasic"*

Ref. 23, 24
Paleta sin hueso
Reserva Batallé
"limpio con
codillo"
"limpio sin
codillo"

*Reserva Batallé
Cured
HamShoulder
"delikatessen with
shank"
"delikatessen
without shank"*

Ref. 25
Paleta sin hueso
Reserva Batallé
"en bloque"

*Reserva Batallé
Cured Ham
Shoulder
"block"*



Ref. 28
Paleta Reserva
Batallé
"Corte fácil"

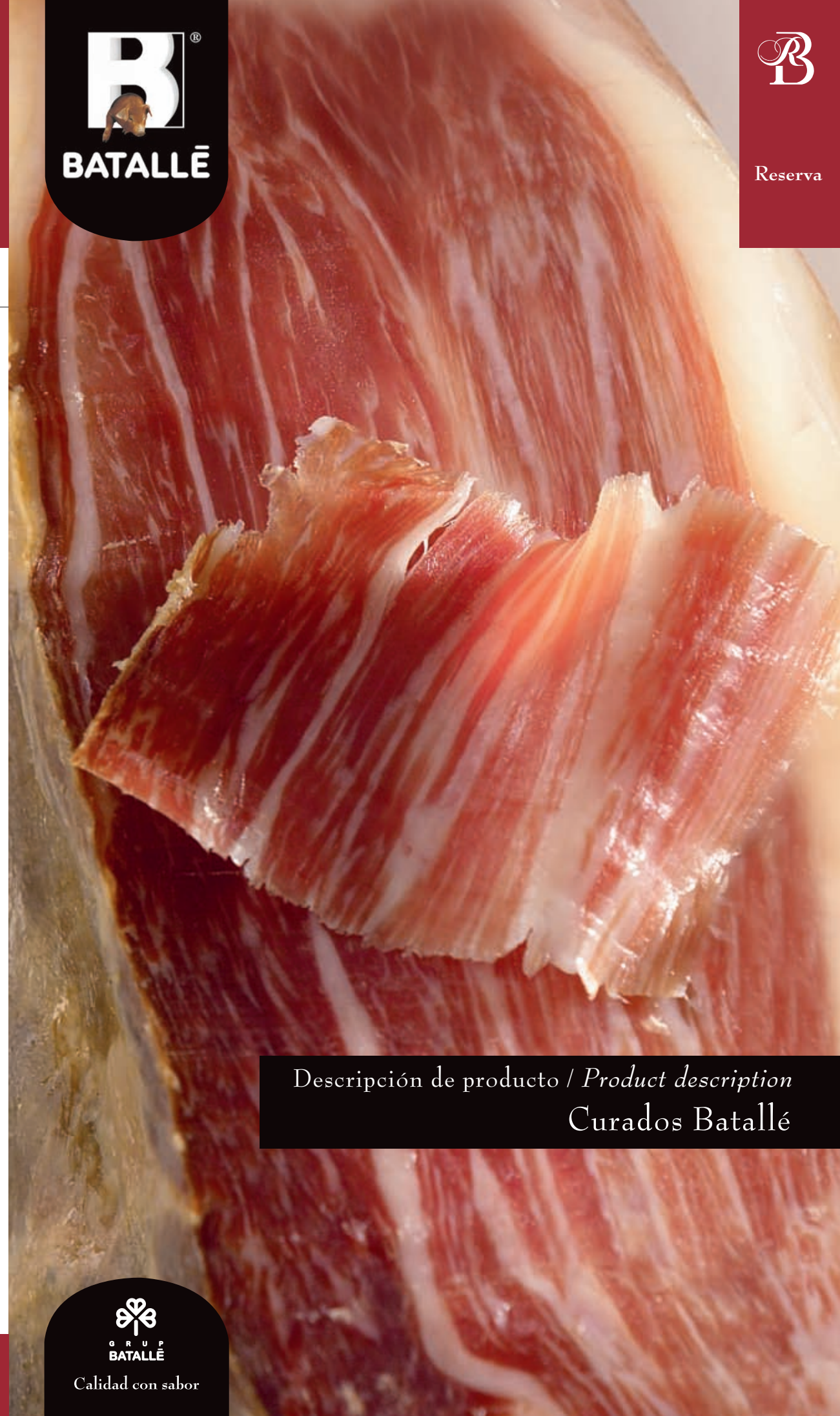
*Reserva Batallé
Cured
Ham Shoulder
"corte fácil"*

Ref. 2700100
Paleta
loncheada
< 100 gr
Ref. 1700100
Jamón
loncheado
< 100 gr
Reserva Batallé

*Ref. 2700100
Reserva Batallé
sliced Shoulder
< 100 gr
Ref. 1700100
Reserva Batallé
sliced Ham
< 100 gr*

Ref. 2700500
Paleta
loncheada
> 300 gr
Ref. 1700500
Jamón
loncheado
> 300 gr
Reserva Batallé

*Ref. 2700500
Reserva Batallé
sliced Shoulder
> 300 gr
Ref. 1700500
Reserva Batallé
sliced Ham
> 300 gr*



Descripción de producto / Product description
Curados Batallé



RESERVA
BATALLÉ

Reserva Batallé · Av. Segadors, s/n · 17421 Riudarenes · Spain
Tel. +34 972 856 050 · Fax +34 972 164 551 · www.batalle.com · reserva@batalle.com



GRUP
BATALLÉ

Calidad con sabor



El remedio para librarse
de la Tentación...
sucumbir a ella

En Reserva Batallé

Iniciamos la elaboración de nuestros productos curados partiendo de una cuidadosa selección de jamones y paletillas de porcino de genética Batallé, con una carne de exquisita calidad y óptimo contenido en grasa intramuscular, que se distingue de todas las demás.

El sabor y el aroma
del jamón se
originan en el
proceso de curación

En nuestras instalaciones

Situadas cerca de Sierra Nevada, acondicionadas sanitariamente y homologadas para el comercio internacional, maestros jamoneros de reconocido prestigio efectúan la salazón, dando el punto justo de sal y el tiempo adecuado a cada pieza, siguiendo un método puramente artesanal.

La región granadina es, sin duda, una de las mejores dentro del territorio español para llevar a cabo el arte de producir nuestros productos de alta calidad. Gracias a una tradición consistente en emplear pocos días de salado, y al privilegiado clima, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos con noches suaves, nos permiten confeccionar posiblemente los jamones y paletas con un nivel más bajo de sal de España.



*The best way to be rid
of Temptation is...
to yield before it*

In Reserva Batallé

We start the elaboration of our cured products from a carefully choice of hams and shoulders of pigs from Batallé's genetics, thus achieving a meat of an exquisite quality with an optimum content in intramuscular fat, therefore its quality overlaying the rest.

*Flavor and taste
are originated through
the curing process*

In our facilities

Located in the slopes at Sierra Nevada, sanitary conditioned and homologated towards the international trade, ham masters of a well-known prestige carry out the salting 'hitting on the right salt amount as well as the most suitable time to each item' after a purely craft method.

Without doubt, the region of Granada is one of the best for carrying out the art of producing our high quality products, thanks to its tradition of leaving the pieces for a few days in salt and its privileged climate with cold, dry winters and hot summers, resulting in the sweetest hams and shoulder joints in Spain.



Reserva