

Catálogo

EXTREM
PURO EXTREMADURA





QUIÉNES SOMOS

*Marca española premium nacida en
Extremadura, fundada por
Alfredo Gómez torres, especializada en
productos 100% ibéricos de bellota.*

*Cuidamos cada paso:
desde la genética hasta el corte final.
Pura excelencia técnica y respeto
por la dehesa.*

NUESTROS VALORES FUNDAMENTALES



Pureza:

*Cerdos 100%
ibéricos
certificados*



Excelencia:

*Control propio
de todo
el proceso.*



Respeto:

*Animales,
entorno y procesos
naturales.*



Paciencia:

*Maduraciones
lentas para productos
excepcionales.*

QUÉ HACEMOS

Producimos y comercializamos productos 100 % ibéricos de bellota certificados por la D.O.P. Dehesa de Extremadura, la denominación de origen más estricta de España.

1

Jamones y paletas
100 % ibéricos
de bellota,
con curaciones de
28 a 44 meses.

2

Lomos, chorizos,
salchichones,
lomo, panceta,
sobrasada normal
& con trufa.

3

Carnes de bellota
100% ibéricas
(Solomillo, Presa,
Pluma, abanico,
secreto, lagarto)

4

Cofres gourmet y packs
degustación, ideales
para regalo
y experiencias de lujo.

5

Soluciones específicas
para el canal horeca,
gourmet y restauración
profesional.



NUESTRA DIFERENCIACIÓN



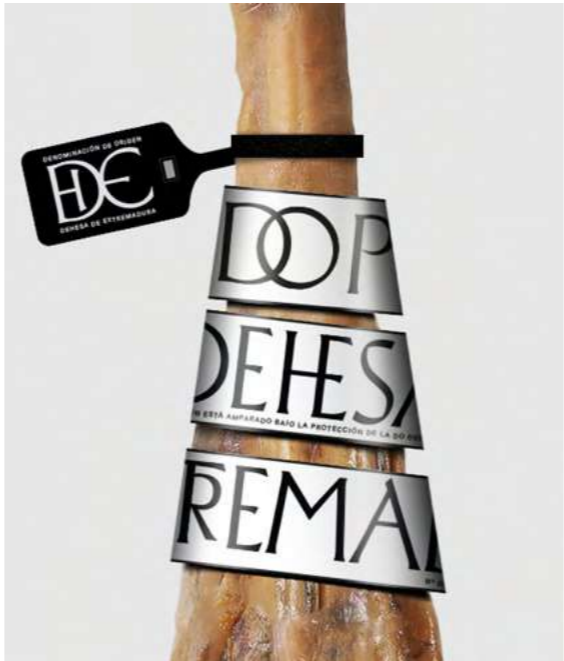
*Control total
del proceso:*

Genética propia
+ 18.000 hectáreas



*Producción
limitada:*

Producción propia,
limitada con enfoque 100 %
ibérico certificado:
sin cruces, sin atajos.



*Denominación de
Origen:*

La Denominación
de Origen más exigente de
España:
Dehesa de Extremadura



*Packaging
premium:*

Una experiencia visual,
estética y emocional que
refuerza
nuestra diferencia



*Equipo
humano:*

Cercanía, servicio,
flexibilidad

JAMÓN



**Jamón de Bellota 100%
Ibérico D.O.P Dehesa de
Extremadura**

PESO APROXIMADO:
7 - 9 kg.



**Jamón de Bellota
100% Ibérico D.O.P
Dehesa de Extremadura**

Deshuesado

PESO APROXIMADO:
4 - 5 kg.



**Jamón de Bellota
100% Ibérico**

PESO APROXIMADO:
7 - 9 kg.



**Jamón de Bellota
100% Ibérico**

Deshuesado

PESO APROXIMADO:
4 - 5 kg.



*De la parte más noble
del cerdo de raza
100% ibérica, las patas
traseras, ese color
rojo con veteado de
grasa nacarada y por
su sabor delicado.*

PALETA



Paleta de Bellota 100% Ibérica D.O.P Dehesa de Extremadura

PESO APROXIMADO:
4,5 - 6,5 kg.



Paleta de Bellota 100% Ibérica

PESO APROXIMADO:
4,5 - 6,5 kg.



Paleta de Bellota 100% Ibérica D.O.P Dehesa de Extremadura

Deshuesado

PESO APROXIMADO:
2,5 - 3,5 kg.



Paleta de Bellota 100% Ibérica

Deshuesado

PESO APROXIMADO:
2,5 - 3,5 kg.



Obtenemos las paletas de las patas delanteras del cerdo 100% ibérico. Son piezas más pequeñas y que necesitan un tiempo menor en la curación.

Loncheados DO 80g



Jamón de Bellota 100%
Ibérico D.O.P Dehesa de
Extremadura 80g

PESO:
80g.



Paleta de Bellota 100%
Ibérica D.O.P Dehesa de
Extremadura 80g

PESO:
80g.

*Nuestros ibéricos son el resultado de
nuestro esfuerzo, del respeto por la
tierra que pisamos y por los valores que
nuestros mayores nos transmitieron.*

Loncheados 80g



Jamón de Bellota 100%
Ibérico 80g

PESO:
80g.



Paleta de Bellota 100%
Ibérica 80g

PESO:
80g.



Lomo de Bellota 100%
Ibérico 80g

PESO:
80g.



Chorizo Ibérico de Bellota
80g

PESO:
80g.



Salchichón Ibérico de
Bellota 80g

PESO:
80g.



Lomito Ibérico de Bellota
80g

PESO:
80g.

LONCHEADOS

Cofre de 6 loncheados

Cofre con 6 sobres de 80g

3 x Jamón de Bellota

100% Ibérico

DOP Dehesa de Extremadura

3 x Paleta de Bellota

100% Ibérica

DOP Dehesa de Extremadura

PESO:

6 sobres de 80g/ud.





Loncheados DO 40g / 90g



Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Dehesa de Extremadura 40g / 90g

PESO:
40g / 90g



Paleta de Bellota 100% Ibérica D.O.P Dehesa de Extremadura 40g / 90g

PESO:
40g / 90g

Loncheados 40g / 90g



Jamón de Bellota 100% Ibérico 40g / 90g

PESO:
40g / 90g



Paleta de Bellota 100% Ibérica 40g / 90g

PESO:
40g / 90g



Lomo de Bellota 100% Ibérico 40g / 90g

PESO:
40g / 90g



Chorizo Ibérico de Bellota 40g / 90g

PESO:
40g / 90g



Salchichón Ibérico de Bellota 40g / 90g

PESO:
40g / 90g



Lomito Ibérico de Bellota 40g / 90g

PESO:
40g / 90g

EMBUTIDOS

Cofre de 3 canisters

Cofre con 3 canisters de piezas enteras: Lomo, Chorizo y Salchichón Ibérico

Lomo de Bellota 100% Ibérico
Chorizo Cular Ibérico de Bellota
Salchichón Cular Ibérico de Bellota

PESO APROXIMADO:
3 piezas enteras de 1 - 1,5 kg aprox.





LOMO

Lomo de Bellota 100% Ibérico - Pieza entera

PESO APROXIMADO:
1- 1,2 kg.

Lomo de Bellota 100% Ibérico - 1/2 pieza

PESO APROXIMADO:
0,5 - 0,6 kg.

Lomo de Bellota 100% Ibérico -1/4 pieza

PESO APROXIMADO:
0,25 - 0,3 kg.



SALCHICHÓN

Salchichón Cular Ibérico de Bellota - Pieza entera

PESO APROXIMADO:
1- 1,2 kg.

Salchichón Cular Ibérico de Bellota - 1/2 pieza

PESO APROXIMADO:
0,5 - 0,6 kg.

Salchichón Cular Ibérico de Bellota - 1/4 pieza

PESO APROXIMADO:
0,25 - 0,3 kg.



LOMITO

Lomito Ibérico de Bellota- Pieza entera

PESO APROXIMADO:
0,3 - 0,5 kg.

LOMO DOBLADO

Lomo Doblado de Bellota 100% Ibérico - Pieza entera

PESO APROXIMADO:
1,2 - 1,6 kg.



CHORIZO

Chorizo Cular Ibérico de Bellota - Pieza entera

PESO APROXIMADO:
1- 1,2 kg.

Chorizo Cular Ibérico de Bellota - 1/2 pieza

PESO APROXIMADO:
0,5 - 0,6 kg.

Chorizo Cular Ibérico de Bellota - 1/4 pieza

PESO APROXIMADO:
0,25 - 0,3 kg.





SOBRASADA

**Sobrasada Ibérica de Bellota:
- Pieza entera**



PESO APROXIMADO:
1- 1,2 kg.

**Sobrasada Ibérica de Bellota
- 1/2 pieza**



PESO APROXIMADO:
0,5 - 0,6 kg.

**Sobrasada Ibérica de Bellota
- 1/4 pieza**



PESO APROXIMADO:
0,25 - 0,3 kg.



SOBRASADA DE TRUFA

**Sobrasada Ibérica de Bellota:
Trufa - Pieza entera**



PESO APROXIMADO:
1- 1,2 kg.

**Sobrasada Ibérica de Bellota
Trufa - 1/2 pieza**



PESO APROXIMADO:
0,5 - 0,6 kg.

**Sobrasada Ibérica de Bellota
Trufa - 1/4 pieza**



PESO APROXIMADO:
0,25 - 0,3 kg.



*Una sobrasada de autor,
cuidada hasta el último
detalle: pimentón
dulce extra, sal marina,
pimienta negra india recién
molida y una exquisita
selección con trufa.*

CARNE DE BELLOTA 100% IBÉRICA



Lomo de Bellota
100% Ibérico

PESO APROXIMADO:
180 - 200 gr aprox.



Solomillo de Bellota
100% Ibérico

PESO APROXIMADO:
300 gr. aprox.



Secreto de Bellota
100% Ibérico

PESO APROXIMADO:
250 - w300 gr. aprox.



Presa de Bellota
100% Ibérica

PESO APROXIMADO:
500-600 gr. aprox.



Pluma de Bellota
100% Ibérica

PESO APROXIMADO:
150 gr. aprox.



Abanico de Bellota
100% Ibérico

PESO APROXIMADO:
150-200 gr. aprox.



Panceta de Bellota
100% Ibérica

PESO APROXIMADO:
1 kg. aprox.



Hamburguesa Ibérica
de Bellota Extrem

PESO APROXIMADO:
180 gr. aprox



Secreto de papada
de Bellota 100% Ibérico

PESO APROXIMADO:
200 gr. aprox.



Lagarto de Bellota
100% Ibérico

PESO APROXIMADO:
400-500 gr. aprox.



Plumilla de Bellota
100% Ibérica

PESO APROXIMADO:
200 gr. aprox.



Secreto de barriga
de Bellota 100% Ibérico

PESO APROXIMADO:
400-600 gr. aprox.



Papada de Bellota
100% Ibérica

PESO APROXIMADO:
900-1100 gr. aprox.



Cabezada o mogote de
Bellota 100% Ibérica

PESO APROXIMADO:
600 gr. aprox.



COMPLEMENTOS GOURMET



Aceite de Oliva Virgen Extra
100% Manzanilla Cacereña

ZONA DE PRODUCCIÓN:
Eljas-Comarca Sierra de Gata Extremadura

VARIEDAD:
Olivares 100% Manzanilla Cacereña

SABOR:
Un AOVE con un perfecto equilibrio entre picante y amargos, fluido en boca y trago dulce, intensidad de frutado media, claras notas a hierba recién cortada, hoja de olivo y planta de tomatera



Delantal bordado
Extrem Puro Extremadura

COLOR:
Negro con bordado en dorado

MATERIALES:
Algodón 100%



Bandeja Golden Pig

MATERIAL:
Porcelana blanca brillo y mate, decorada con lustre oro.

ELABORACIÓN:
Como todas las creaciones de la firma Lladró, la bandeja está realizada artesanalmente siguiendo unos procesos de elaboración únicos. Una creación exclusiva, que sólo estará presente en las mesas más selectas del mundo.



Jamonero A9

COLOR:
Blanco

MATERIALES:
Base de madera lacada en negro
Estructura de metal acero inoxidable y acero cromado

PESO JAMONERO:
5,0 kg - 5,5Kg con caja

MEDIDAS:
53cm x 23cm x 29cm

MONTAJE PALE:
7 unidades por fila - 8 filas - 56 unidades en total



SERVICIOS HORECA



COLECCIONES LIMITADAS



El lienzo del planeta

2021

Tres artistas de renombre ponen sus pinceles y paletas de color al servicio de nuestro ibérico.



Extremorfosis

2022

La colección más comprometida con el planeta ilustrada por Mercedes Bellido.



Extremadura al plato

2023

Cuatro piezas únicas inspiradas en la cocina de Toño Pérez e ilustradas por Mercedes Bellido.



La séptima maravilla gastronómica

2024

Extrem Puro Extremadura combina todos los sabores en la séptima maravilla de la gastronomía mundial.



Mar & Montaña Ibérica

2025

Un viaje sensorial que nace del tiempo, del respeto por la naturaleza y de una búsqueda constante por la excelencia.



Pack JaMOM

Llevas 9 meses esperando este momento...
 Has soñado cien veces con él.
 Al fin tenerlo entre tus manos, poder disfrutarlo.
 No puedes evitar sonreír solo con mirarlo.
 Reconócelo, se te cae la baba.
 Y no son pocas las que han llorado al llegar este momento.
 Hoy es un día imborrable.
 Celébralo volviendo a disfrutar
 con el ibérico que tanto llevas esperando...

2 sobres 80g cortado a mano
Jamón de Bellota 100% Ibérico
 2 sobres 80g cortado a mano
Paleta de bellota 100% ibérica

INCLUYE:
 Dou Dou Edición limitada por
 Extrem Puro Extremadura



COFINANCIADO POR / CO-FINANCED BY



Cofinanciado por
la Unión Europea



Fondos Europeos

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Economía, Empleo y Transformación Digital

Extrem Puro Extremadura
Agriculturas Diversas, S.L.U.
Carretera N521, Km. 92.5
10560 Herreruela. Cáceres. España
contacto@extremiberico.com

www.extremiberico.com
www.agriculturasdiversas.com



extremiberico



extrempuro



extremiberico

Extrem Puro Extremadura siguiendo su máxima de excelencia y sostenibilidad, cumple con las siguientes normas:

