



· ANDRÉS ·  
IZQUIERDO



· CEDRILLAS ·  
1989





**Acostumbramos a medir los momentos en minutos, horas o días, pero en Andrés Izquierdo hemos aprendido que para que lo importante salga bien, es necesario que el tiempo se tome su tiempo.**

**El paisaje cambia, las historias se encadenan y los ciclos vuelven a comenzar. Mientras, lo esencial se asienta y permanece.**









Nuestras marcas



SELECCIÓN

andrés

IZQUIERDO

---

D · O · P · TERUEL

LIBERNO

---

JA





## Selección Andrés Izquierdo

**Una edición limitada con nombre propio. Piezas escogidas una a una, cuidadas a lo largo de 25 meses de maduración bajo la mirada experta que aportan tres generaciones de maestros jamoneros.**

**Curación: +25 meses.  
Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.  
Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.**



**La experiencia de Andrés Izquierdo, aplicada a una selección de piezas de más de cinco kilos y 15 meses de curación. Paletas escogidas y apreciadas por su aroma y profundo sabor.**

**Curación: +15 meses.  
Genética: cruce Duroc.  
Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.**







**En las frías noches de Cedrillas, se forja el carácter de Liberno. Un jamón distinguible por su sabor y silueta afinados y distinguido con el sello de calidad de la Denominación de Origen Protegida Teruel, donde las razas Landrace, Large White y Duroc se convierten en linaje.**

**Curación: +22 meses.**

**Genética: Duroc y Landrace-Largewhite.**

**Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.**







**El capricho del tiempo moldea su sabor, el temperamento de la Raza Duroc perfila su personalidad. Jamones seleccionados uno a uno, con más de 22 meses de curación, que condensan la Esencia de nuestro trabajo.**

**Curación: +22 meses.  
Genética: cruce Duroc.  
Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.**





**Porque en cada hogar hay momentos insustituibles y en cada cocina hay productos imprescindibles. El gusto universal del jamón Reserva es el secreto que lo hace ideal para compartir con todos.**

**Curación: +18 meses.  
Genética: cruce Duroc.  
Alimentación: piensos naturales de cereales de primera calidad.**



**La experiencia del sabor de Ja, directa al plato. Loncheados que sacan todo el partido a las cualidades aromáticas, gustativas y visuales de nuestros jamones Ja Reserva.**





**Fruto de nuestra materia prima y saber hacer, ofrecemos una pieza entera de jamón, sabrosa, cocida al vapor en su propio jugo. Libre de gluten y de lactosa, sin fosfatos y de contenido reducido en sal.**







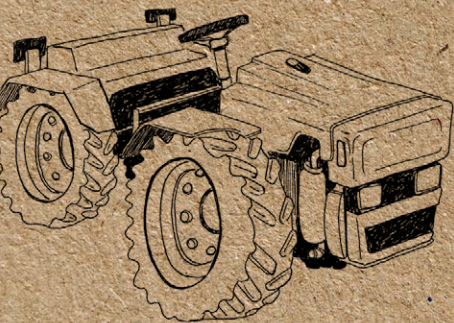
**Por convicción y principios trabajamos a medida de cada cliente. Por ello ofrecemos diferentes formatos de deshuesado según necesidades de cada establecimiento.**



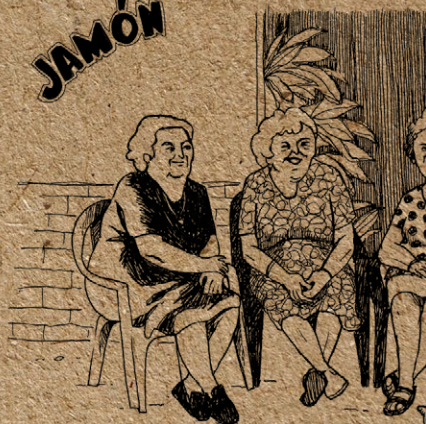








**JAMÓN**



**www.andresizquierdo.es**  
**info@andresizquierdo.es**  
**978 774 275**

**Izquierdo Sanz S.L.**  
**Calle Eras del Ferial, 2**  
**44147 Cedrillas (Teruel)**