ComeJamón.com

Regalos que encajan

El Mejor Regalo…

- Porque te lo entregamos nosotros donde quieras.
- Porque a todos nos gusta el buen jamón, nuestro jamón.
- Porque lo puedes acompañar con queso, con lomo, con vino, con foie…
- Porque te lo preparamos muy bonito.
- Porque con nuestra experiencia sabemos cómo ayudarte a quedar bien.
- Porque todo tiene una calidad excelente.
- Porque les va a gustar de nuevo ¡seguro!
- Porque tu regalo es nuestro regalo.

ÍNDICE

Exposición y regalos en Sagasta, 3 01
Lo mejor de Teruel 02
Nuestros mejores Ibéricos 04
Nuestros mejores Bellotas 06
Recomendaciones 08
Pequeños grandes detalles 10
Cepas y burbujas 13
Nuestra Vinoteca 14
Vinos de Aragón, nuestra Selección 15
Tarjeta regalo ComeJamon 16
Pedidos Web 17
Las tiendas de ComeJamon 18

Exposición y regalos en Sagasta, 3

ComeJamon

ComeJamon Sagasta, ofrece a sus clientes una amplia exposición para compras y un extenso catálogo de regalos. Especialistas durante muchos años en charcutería con productos delicatessen y con una gran Vinoteca.

PEDIDOS EN TIENDA

Para realizar su pedido o pedir más información, estamos a su disposición en el teléfono: 976 21 68 18 y en www. comejamon.com

En caso de agotarse algún producto nos reservamos el derecho de sustituirlo por otro de similar o superior calidad sin coste adicional.

Nuestros regalos y estuches van protegidos con su correspondiente embalaje para asegurar su entrega en perfectas condiciones.

Todos los precios llevan incluido el I.V.A. Precios válidos salvo error tipográfico.

TIENDAS

Les podemos atender en cualquiera de nuestras tiendas, la exposición se encuentra en nuestra tienda de Paseo Sagasta. También tramitamos pedidos en Damas, 7 , Alfonso I, 4. y San Miguel, 9 ¡Visítenos!

REPARTO A DOMICILIO

El reparto de todos nuestros regalos en Zaragoza es totalmente gratuito. Los envíos fuera de la capital irán con cargo al cliente.

Lo Mejor de Teruel

Lote Jamón Reserva

1 Jamón Reserva 7,5 Kg aprox.
2 Botellas D.O. Rioja "Conde Valdemar" Reserva
1 Queso Puro Oveja leche cruda "La Quesería CJ" 1 Kg
Saco transpirable para conservación de la pieza
Estuche presentación lujo

200 €

Lote Jamón "Casa Vieja"

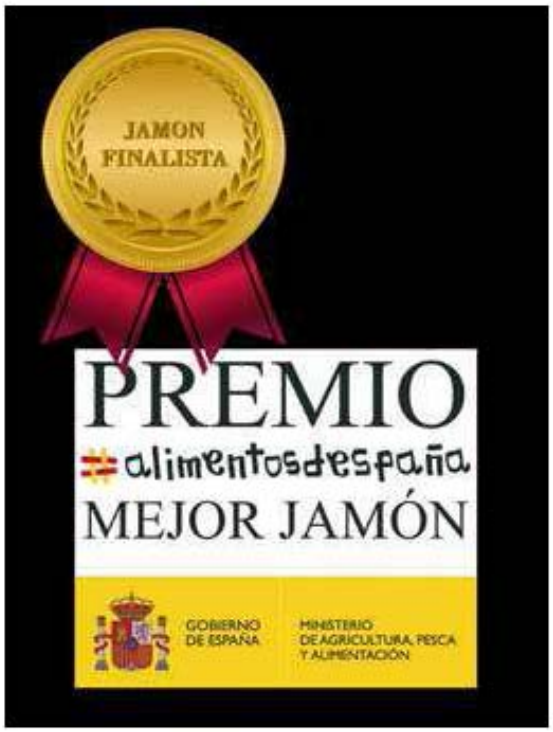
1 Jamón "Casa Vieja" 9 Kg aprox.
2 Botellas de "Tres Picos" D.O. Campo de Borja
1 Queso Puro Oveja leche cruda "La Quesería CJ" 1 Kg
Saco transpirable para conservación de la pieza
Estuche presentación lujo

275 €

Lote Jamón Selección "Casa Vieja"

1 Jamón Selección "Casa Vieja" 9 Kg aprox.
2 Botellas "Gran Vos" Reserva D.O. Somontano
1 Queso Puro de Oveja leche cruda "La Quesería CJ" 1 Kg
1 Lata Parfait de Foie Gras de oca 125 g
1 Lata de Espárragos 1 Kg D.O. Navarra "El Navarrico"
1 Lata de Ventresca de Bonito en aceite de oliva "Zallo"
Saco transpirable para conservación de la pieza
Caja jamonera de madera

370 €



Elaboramos nuestros jamones "Casa Vieja" bajo las excelentes condiciones climatológicas de Calamocha, ésto nos permite realizar un producto de máxima calidad.

Durante más de dos años de curación conseguimos un jamón con un sabor único y un bajo punto de sal.

La calidad de nuestros jamones está avalada por los numerosos premios obtenidos y la fidelidad de nuestros clientes a lo largo de los años.

Nuestros mejores Ibéricos

Lote Paleta bellota y Moët & Chandon

Paleta de Bellota "Reserva Especial" 5,5 Kg aprox. (3 años*)
Estuche Botella de Moët & Chandon
Estuche presentación lujo

320 €

AGOTADO

Lote Jamón Ibérico "Quercus Selección"

Jamón Ibérico Quercus Selección 8,5 Kg aprox. (4 años*)
2 Botellas D.O. Rioja "Conde Valdemar" Reserva
Saco transpirable para conservación de la pieza
Estuche presentación lujo

395 €

Lote Selección de Ibéricos

Jamón Ibérico Quercus Selección 8,5 Kg aprox. (4 años*)
2 Botellas de "Tres Picos" D.O. Campo de Borja
1 Queso Puro Oveja leche cruda "La Quesería CJ" 1 Kg
1 Vela Chorizo Ibérico Bellota "Quercus"
1 Vela Salchichón Ibérico Bellota "Quercus"
Saco transpirable para conservación de la pieza
Estuche presentación lujo

470 €

**** Somos reservistas de jamones ibéricos, seleccionamos y marcamos uno a uno los mejores jamones según su anatomía, peso… y ampliamos su proceso de curación hasta conseguir el momento óptimo de consumo y un deleite para los paladares más exigentes.***

Nuestros mejores Bellotas

Lote Jamón de Bellota "Quercus"

1 Jamón Ibérico de Bellota "Reserva Especial" 8,250 Kg aprox. (5 años*)
2 Botellas D.O. Rioja "Conde Valdemar" Reserva
Saco transpirable para conservación de la pieza
Estuche presentación lujo

575 €

Lote Armonía de Jamón de Bellota y Moët & Chandon

1 Jamón Ibérico de Bellota "Reserva Especial" 8,250 Kg aprox. (5 años*)
2 estuches de Botellas "Moët & Chandon"
1 Vela Chorizo Ibérico Bellota "Quercus"
1 Vela Salchichón Ibérico Bellota "Quercus"
Saco transpirable para conservación del jamón
Caja jamonera de madera

695 €

Lote Selección de Bellota "Gran Reserva Especial"

Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva Especial "Quercus" 8 Kg aprox. (5 años*)
1 Estuche de Botella de Möet Chandon Brut Imperial
2 Botellas de vino "Alto Moncayo"
1 Queso Idiazabal Latxa-Gazta Etiqueta Negra
1 Lomito de Bellota "Quercus"
1 Chorizo Cular de Bellota "Quercus"
1 Salchichón Cular de Bellota "Quercus"
Saco transpirable para conservación del Jamón
Caja jamonera de madera

1.060 €

El cerdo ibérico es único en el mundo, su alimentación consiste, básicamente, en bellotas de encina y alcornoque así como de hierbas de las dehesas donde campea en libertad. Esta forma de criarse produce infiltraciones de grasa insaturada en los jamones del animal convirtiéndolo en un alimento muy saludable.

**** ...ampliamos su proceso de curación hasta conseguir el momento óptimo de consumo y un deleite para los paladares más exigentes.***

Recomendaciones

JAMONES Y PALETAS

Mantenerlos en un lugar fresco y seco.

Evitar zonas de fuentes de calor excesivos.

Lo ideal es retirar los envoltorios que lleve la pieza y colocar en el jamonero para comenzar el corte por la parte estrecha "contramaza".

Cortar justo antes de su degustación reservando una loncha de tocino para cubrir la zona expuesta.

LONCHEADOS

Temperatura de conservación de 4º a 6ºC.

Para degustarlo en condiciones óptimas, se recomienda sacar el producto de refrigeración al menos una o dos horas antes de utilizarlo y mantenerlo a temperatura ambiente siempre dentro del envase. Tras este periodo quitar el plástico y servir.

Si necesita utilizar el producto de forma imprevista, antes de abrir el loncheado puede sumergirse durante unos 20 segundos en agua tibia para facilitar la separación de las lonchas, y una vez abierto el envase servirlas en un plato.

QUERCUS

Pequeños grandes detalles

Pequeño Gran Detalle - Nº 1

Estuche lujo negro
Bot. Vino Tinto "Bole" D.O. Campo de Borja
Bot. Vino Tinto "Tres Picos" D.O. Campo Borja
Lata de Espárragos D.O.Navarra "El Navarrico" 1/2 Kg
Lomos de Bonito en Aceite de Oliva "Zallo"
Frasco Mousse de Foie Gras de Pato "Malvasía"
Frasco de Pimientos del Piquillo D.O. Lodosa
Caja de embalaje para protección

100 €

Pequeño Gran Detalle - Nº 2

Estuche lujo negro
Bot. Vino D.O. Rioja "Ramón Bilbao" Reserva
Bot. Vino D.O. Rioja "Conde Valdemar" Reserva
Espárragos D.O.Navarra "El Navarrico" 1/2 Kg
Lomos de Bonito Aceite de Oliva "Zallo"
Frasco Mousse de Foie Gras de Pato "Malvasía"
Frasco de Pimientos del Piquillo D.O. Lodosa
Estuche 100 g de Paleta de Bellota
Estuche 100 g de Lomo de Bellota
Caja de embalaje para protección

140 €

Pequeño Gran Detalle - Nº 3

Estuche lujo negro
Bot. Vino D.O. Rioja "Conde Valdemar" Reserva
Bot. Vino D.O. Rioja "Muga" Crianza
Lata de Espárragos D.O.Navarra "El Navarrico" 1/2 Kg
Lomos de Bonito Aceite de Oliva "Zallo"
Lata de Bloque de Foie Gras de Pato 125 g
Lata de Parfait de Foie Gras de Oca 125 g
Frasco de Pimientos del Piquillo D.O. Lodosa
Estuche 100 g de Paleta de Bellota
Estuche 100 g de Lomo de Bellota
Estuche 100 g de Chorizo de Bellota
Estuche 100 g de Salchichón de Bellota
Caja de embalaje para protección

170 €

Peq. Gran Detalle Nº 4

Estuche lujo negro
Bot. Champagne "Moët & Chandon" Brut Imp.
Bot. Vino D.O. Rioja "Muga" Reserva
1 Queso puro oveja leche cruda "La Quesería CJ" 1 Kg
Dos estuches 100 g de Paleta de Bellota
1 Lata de Espárragos 1Kg D.O. Navarra
Frasco de Lomos de Bonito Aceite de Oliva 420 g
Frasco de Pimientos de Cristal "El Navarrico"
Lata de Ventresca de Bonito Aceite de Oliva Zallo
Lata de Parfait de Foie Gras de Oca 125 g
Caja de embalaje para protección

250 €

Pequeños grandes detalles

Pequeño Gran Detalle - Nº 5

Estuche lujo Madera
Bot. Champagne "Mumm" Grand Cordon Rouge
Bot. Vino D.O. Rioja "Conde Valdemar" Reserva
Frasco de Lomos de Bonito Aceite de Oliva 420 g
Frasco Mousse de Foie Gras de Pato "Malvasía"
Frasco de Pimientos del Piquillo D.O. Lodosa
Estuche 100 g de Paleta de Bellota
Estuche 100 g de Lomo de Bellota
Caja de embalaje para protección

180 €

Pequeño Gran Detalle - Nº 6

Estuche lujo Madera
Bot. Champagne "Moët & Chandon" Grand Vintage
Bot. Vino D.O. Rioja "Conde Valdemar" Reserva
Una Pieza de Lomito de Bellota "Quercus"
Lata de Ventresca de Bonito Aceite de Oliva Zallo
Lata Parfait de Foie Gras de Oca 125 g
2 Estuches 100 g de Paleta de Bellota
2 Estuches 100 g de Lomo de Bellota
Caja de embalaje para protección

260 €

Cepas y burbujas - Nº 10

Estuche lujo negro

Botella de Champagne "Mumm" Grand Cordon Rouge

Bot. de Vino D.O. Rioja "Conde Valdemar" Reserva

Bot. de Vino D.O. Rioja "Ramón Bilbao" Reserva

Caja de embalaje para protección

105 €

Cepas y burbujas - Nº 11

Estuche lujo negro

Botella de Champagne "Moët & Chandon" Brut Imperial

Botella de Vino D.O. Ribera del Duero "Malabrigo"

Botella de Vino D.O. Rioja "El Puntido"

Caja de embalaje para protección

155 €

Nuestros Riojas V-13

Estuche lujo negro tres botellas

- Vino Tinto "Muga" Crianza Rioja
- Vino tinto "Conde Valdemar" Reserva
- Vino tinto "Ramón Bilbao" Reserva

Caja de embalaje para protección

80 €

Nuestros Ribera del Duero V-14

Estuche lujo negro tres botellas

- Vino Tinto "Francisco Barona"
- Vino Tinto "Emilio Moro" Crianza
- Vino Tinto "Pago de los Capellanes" Crianza

Caja de embalaje para protección

125 €

Estuche Vinos V-15

Estuche lujo negro tres botellas:

- Vino Tinto "Tres Picos"
- Vino Tinto "Zarihs
- Vino Blanco Chardonnay 234 "Enate"

Caja de embalaje para protección

75 €

Estuche Vinos V-16

Estuche lujo negro tres botellas:

- Vino Tinto "Gran Vos"
- Vino Tinto "Fagus"
- Vinto Tinto "Serendipia"

Caja de embalaje para protección

100 €

Siempre hay algo que
celebrar,
siempre hay algo que
regalar.

Con la Tarjeta Regalo ComeJamon
te lo ponemos fácil.

Un detalle perfecto
para quien tú quieras.

Tú eliges el importe y...
nosotros nos ocupamos de lo demás.

Con la tarjeta regalo ComeJamon...
¡ACIERTAS SEGURO!

Pedidos web y en tienda

¿Comprar o regalar cómodamente desde cualquier lugar?

Un jamón o un lote regalo se pueden comprar en nuestra web de una manera muy sencilla, lo primero es acceder a ***www.comejamon.com*** y en el lado izquierdo de la home encontrará todos los productos que se pueden comprar.

Elegiremos la opción de jamones o regalos y podremos ver cada producto y sus características, añada al carrito su elección y siga los pasos que le vaya indicando la web.

Enviaremos su compra al destino que nos indique.

Los jamones se envuelven en una funda transpirable para su conservación y se protegen con una caja para que llegue en las mejores condiciones. Si desea hacer un regalo incluiremos una tarjeta que usted habrá escrito en la web previamente para la persona que lo reciba.

Tiene a su disposición el teléfono de ***Atención al cliente 976 216 818*** tanto para guiar su compra por internet como para encargar un producto directamente en el horario siguiente: laborales de 10 a 14h y de 17 a 20h.

Aceptamos las siguientes formas de pago:

Tarjeta de crédito, Transferencia bancaria, PayPal y Contra reembolso.

Nuestras tiendas ComeJamon

Ubicadas en céntricas localizaciones de la ciudad, ofrecemos una ***Selecta Charcutería*** y ponemos a disposición de nuestros clientes exquisitos productos.

Nos caracteriza una selección muy cuidada y exclusiva de jamones de Teruel e Ibéricos, gran variedad de embutidos curados de alta calidad, amplio surtido de quesos nacionales e internacionales, ahumados, conservas y una extensa y seleccionada bodega.

Nuestro mimo al jamón, nos lleva a cortar a cuchillo nuestras piezas más selectas.

Somos especialistas en jamones, seleccionamos una a una nuestras piezas ampliando su proceso de curación hasta conseguir el momento óptimo de consumo.

De nuestra Selección de jamones, elaboramos nuestros bocadillos con nombre propio que se han convertido en un referente en la ciudad.

ComeJamon San Miguel, 9

ComeJamon San Miguel en pleno centro, ofrece a sus clientes nuestros mejores productos de Charcutería Gourmet y una bocatería selecta.

ComeJamon Alfonso I, 4

ComeJamon Alfonso situado en una de las calles más emblemáticas de la ciudad, está a su disposición domingos y festivos. En la planta superior, con unas magníficas vistas, ofrece zona de ***degustación*** con una amplia carta de raciones selectas y vinos.

ComeJamon Damas, 7

ComeJamon Damas en pleno centro de la ciudad, ofrece a sus clientes nuestros mejores productos de Charcutería Gourmet y una bocatería selecta.

ComeJamon Sagasta, 3 ¡Celebra tus eventos de empresa!

ComeJamon Sagasta, ofrece a sus clientes una amplia exposición para compras y un extenso catálogo de regalos.

Especialistas durante muchos años en charcutería con productos delicatessen y con una gran Vinoteca.

El reservado con capacidad de 14 personas

El Salón ***ComeJamon Sagasta,3***, ofrece a sus clientes un espacio cómodo de fácil acceso por escaleras o por ascensor para degustar con tranquilidad la amplia oferta de productos ComeJamon.

Ideal para reuniones y celebraciones de empresa con capacidad de hasta 80 personas.

ComeJamón.com

Damas, 7

Sagasta, 3

Alfonso I, 4

San Miguel, 9

ZARAGOZA
976 21 68 18

www.comejamon.com