



Catálogo



Índice

QUIÉNES SOMOS	pág. 2
CECINAS	pág. 3-6
JAMONES	pág. 7-10
EMBUTIDOS	pág. 11-14
EMBUCHADOS	pág. 15-16
SALAZONES	pág. 17-20
ADOBADOS	pág. 21-23



Quiénes somos

Cecinas Garrote es una empresa familiar que cuenta con **más de 50 años en el sector** de la chacinería.

La elaboración de nuestras cecinas, jamones y embutidos está basada en las recetas heredadas de padres y abuelos, lo que da a nuestros productos el inconfundible sabor casero de los productos de nuestra tierra.

Nuestro propio **sistema de calidad**, con estrictos controles en todo el proceso de elaboración, la utilización de materias primas de primera calidad, unido a nuestra dilatada experiencia como maestros chacineros, permiten que continuemos elaborando nuestros productos de forma artesanal, apostando por procesos naturales de curación y mimando cada pieza con esmero para finalmente, conseguir un producto de calidad, distinguido y único.





Cecinas

La cecina de vacuno Reserva Garrote es nuestro producto estrella, el santo y seña de nuestra empresa. Producto **bajo en sal y SIN ADITIVOS**, y con una maduración mínima de **12 meses**.

Continuando con la tradición, la elaboración de este exquisito manjar comienza seleccionando únicamente piernas de vacuno de ganado mayor de primera calidad que nosotros mismos procesamos y perfilamos en nuestra sala de despiece; las piezas resultantes (Contra, Tapa y Babilla) se salan en su justa medida con sal marina natural, lavándolas posteriormente y pasando a la fase de asentamiento en la cual, la sal penetrará en las piezas de manera homogénea y uniforme. Pasada la etapa de asentamiento procedemos a aromatizar esas piezas con un delicado toque ahumado con leña de encina para, finalmente, llegar al periodo de maduración, siempre lento y natural en nuestras bodegas donde cada pieza, día tras día, va adquiriendo ese aroma, color y jugosidad característico de nuestra cecina que la convierten en **un producto excelente, auténtico e inigualable**.

La Cecina de Vacuno Selección Especial Garrote es el fruto de la más **alta selección**, elaborado a partir de piernas de vacuno muy selecto que destacan por su alto grado de infiltración y calidad excepcional, para finalmente tras **18 meses** de curación lenta y natural conseguimos **un producto de calidad extrema y único**.



CECINA BABILLA RESERVA

Pieza de Cecina Babilla, mínimo 12 meses de curación.

CÓDIGO: CE001

PRESENTACIÓN: 4 piezas/caja

PESO: 4,5 Kg/6,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 12 meses



CECINA CONTRA RESERVA

Pieza de Cecina Contra, mínimo 12 meses de curación.

CÓDIGO: CE002

PRESENTACIÓN: 2 piezas/caja

PESO: 8 Kg/10 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 12 meses



CECINA TAPA RESERVA

Pieza de Cecina Tapa, mínimo 12 meses de curación.

CÓDIGO: CE003

PRESENTACIÓN: 3 piezas/caja

PESO: 6,5 Kg/8,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 12 meses



CECINA MEDIAS BABILLA RESERVA

Media Babilla al vacío.

CÓDIGO: CE004

PRESENTACIÓN: 8 piezas/caja

PESO: 2 Kg/2,5 Kg

CONSERVACIÓN: 0 - 5°C

CURACIÓN MÍNIMA: 12 meses



CECINA MEDIAS CONTRA

Pieza de Cecina Contra, mínimo 12 meses de curación.

CÓDIGO: CE005

PRESENTACIÓN: 4 piezas/caja

PESO: 4 Kg/4,5 Kg

CONSERVACIÓN: 0 - 5°C

CURACIÓN MÍNIMA: 12 meses



CECINA RESERVA TACOS

Taco de Cecina al vacío.

CÓDIGO: CE006

PRESENTACIÓN: Cajas 12 Kg/ 15Kg

PESO: 0,5 Kg/2 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5°C

CURACIÓN MÍNIMA: 12 meses



TACO DE CECINA RESERVA PULIDOS

Taco de Cecina pulido al vacío.

CÓDIGO: CE007

PRESENTACIÓN: 8 piezas/caja

PESO: 2 Kg/2,5 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5°C

CURACIÓN MÍNIMA: 12 meses



BABILLA SELECCIÓN PREMIUM GARROTE

Pieza de Cecina Babilla, mínimo 18 meses de curación. Alto grado de infiltración.

CÓDIGO: CE008

PRESENTACIÓN: 4 piezas/caja

PESO: 5 Kg/7 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 18 meses



CONTRA SELECCIÓN PREMIUM GARROTE

*Pieza de Cecina Contra, mínimo 18 meses de curación.
Alto grado de infiltración.*

CÓDIGO: CE009

PRESENTACIÓN: 2 piezas/caja

PESO: 8 Kg/11 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 18 meses



CECINA EMBUCHADA

Redondo de Cecina Adobada y Embuchada.

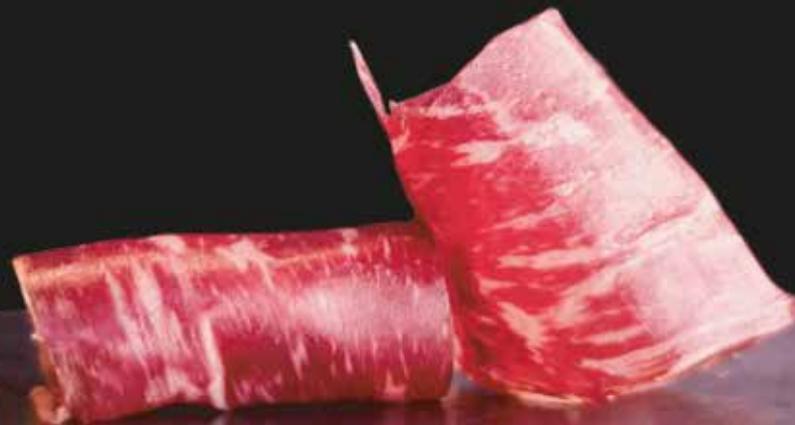
CÓDIGO: CE010

PRESENTACIÓN: 6 piezas/caja

PESO: 2 Kg/3 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 4 meses





En la elaboración de nuestros jamones cuidamos hasta el más mínimo detalle con el fin de obtener cada día un producto mejor.

La selección únicamente perfiles excelentes, bajo contenido en sal y una maduración natural, sin prisas en bodega, hacen de nuestros jamones y paletas en todas sus variedades un producto natural, distinguido y con identidad propia.

-Jamón Curado Garrote: Ahumado o curado al natural. Presentación sin pata y con piel, mínimo 18 meses curación.

-Jamón Reserva Duroc. De cerdo "Cruce Duroc": jamones grasos que destacan por su alto grado de infiltración. Presentación con pata y en V. Mínimo 24 meses de curación.

-Jamón Ibérico Cebo de Campo: Procedente de cerdos ibéricos seleccionados y criados en libertad. Presentación con pata y en V. Mínimo 30 meses de curación.



JAMÓN CURADO

Jamón de Cerdo Blanco Graso mínimo 18 meses de curación.

CÓDIGO: JA001

PRESENTACIÓN: 2 piezas/caja

PESO: 7 Kg/8,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 18 meses



JAMÓN CURADO AHUMADO

Jamón de Cerdo Blanco Graso mínimo 18 meses de curación con humo.

CÓDIGO: JA002

PRESENTACIÓN: 2 piezas/caja

PESO: 7 Kg/8,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 18 meses



JAMÓN DE MATANZA

Jamón de Cerdo Blanco Graso y grande, mínimo 30 meses de curación.

CÓDIGO: JA003

PRESENTACIÓN: 1 pieza/caja

PESO: 16 Kg/20 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 24 meses



JAMÓN RESERVA "DUROC"

Jamón de Cerdo "Cruce Duroc" Graso mínimo 24 meses de curación.

CÓDIGO: JA004

PRESENTACIÓN: 2 piezas/caja

PESO: 9 Kg/10 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 24 meses



JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO

Jamón Ibérico de Cebo de Campo, mínimo 30 meses de curación.

CÓDIGO: JA005

PRESENTACIÓN: 2 piezas/caja

PESO: 7 Kg/8 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 30 meses



PALETA RESERVA "DUROC"

Paleta de Cerdo "Cruce Duroc" Graso y veteado, mínimo 18 meses de curación.

CÓDIGO: JA006

PRESENTACIÓN: 3 piezas/caja

PESO: 4,5 Kg/5,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco

CURACIÓN MÍNIMA: 18 meses



JAMÓN DESHUESADO RESERVA "DUROC"

Medio jamón deshuesado Reserva "Cruce Duroc" Graso, al vacío, mínimo 24 meses de curación.

CÓDIGO: JA007

PRESENTACIÓN: 4 piezas/caja

PESO: 5 Kg/6 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C

CURACIÓN MÍNIMA: 24 meses



MEDIO JAMÓN RESERVA "DUROC"

Medio jamón deshuesado Reserva "Cruce Duroc" Graso, al vacío, mínimo 24 meses de curación

CÓDIGO: JA008

PRESENTACIÓN: 8 piezas/caja

PESO: 2,5 Kg/3 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C

CURACIÓN MÍNIMA: 24 meses



TACOS DE JAMÓN RESERVA "DUROC"

Taco de jamón Reserva "Cruce Duroc" Graso, deshuesado, al vacío.

CÓDIGO: JA009

PRESENTACIÓN: Cajas 12Kg/15Kg

PESO: 1 Kg/2 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C

CURACIÓN MÍNIMA: 24 meses



TACOS DE JAMÓN CURADO AHUMADO O SIN AHUMADO

Taco de jamón ahumado o sin ahumado, deshuesado, al vacío.

CÓDIGO: JA010

PRESENTACIÓN: Cajas 12Kg/15Kg

PESO: 1 Kg/2 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C

CURACIÓN MÍNIMA: 18 meses



TACOS DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO

Taco de jamón ibérico de cebo, deshuesado, al vacío.

CÓDIGO: JA011

PRESENTACIÓN: Cajas 12Kg/15Kg

PESO: 1 Kg/2 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C

CURACIÓN MÍNIMA: 30 meses



Embutidos

Todos nuestros chorizos y salchichones "Garrote" son elaborados a partir de las carnes más selectas del cerdo, adobadas con especias naturales, embutidos en tripa natural, atados a mano y curados de forma artesanal.

Las chorizos maragatos en todas sus variedades, con su aroma ligeramente ahumado y su elaboración artesana, transmiten el inconfundible sabor casero e intenso de matanza, que satisfacen los paladares más exigentes.

- Chorizo maragato dulce.
- Chorizo maragato picante.
- Chorizo puro de vacuno.
- Chorizo mezcla de vaca y cerdo.
- Chorizo ibérico sarta extra.
- Salchichón sarta extra.
- Salchichón puro de vacuno.
- Chorizo cular extra.
- Chorizo ibérico cular.
- Salchichón ibérico cular.
- Salchichón cular extra.
- Chorizo blanco extra.
- Chorizo fresco atado.



CHORIZO MARAGATO DULCE

Chorizo de León.

CÓDIGO: EM001

PRESENTACIÓN: 20 piezas/caja

PESO: 0,5 Kg/0,7 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CHORIZO MARAGATO PICANTE

Chorizo de León.

CÓDIGO: EM002

PRESENTACIÓN: 20 piezas/caja

PESO: 0,5 Kg/0,7 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CHORIZO PURO DE VACUNO

Embutido muy bajo en grasa.

CÓDIGO: EM003

PRESENTACIÓN: 20 piezas/caja

PESO: 0,5 Kg/0,7 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CHORIZO MEZCLA DE VACA Y CERDO

Chorizo de Mezcla de Vaca y Cerdo.

CÓDIGO: EM004

PRESENTACIÓN: 20 piezas/caja

PESO: 0,5 Kg/0,7 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CHORIZO IBÉRICO SARTA EXTRA

Procedente de cerdos ibéricos de cebo de campo.

CÓDIGO: EM005

PRESENTACIÓN: 20 piezas/caja

PESO: 0,5 Kg/0,7 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



SALCHICHÓN SARTA EXTRA

Elaborado de forma tradicional.

CÓDIGO: EM006

PRESENTACIÓN: 20 piezas/caja

PESO: 0,5 Kg/0,7 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



SALCHICHÓN PURO DE VACUNO

Embutido muy bajo en grasa.

CÓDIGO: EM007

PRESENTACIÓN: 20 piezas/caja

PESO: 0,5 Kg/0,7 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CHORIZO CULAR EXTRA

Elaborado a partir de magros de paleta y panceta de cerdo.

CÓDIGO: EM008

PRESENTACIÓN: 12 piezas/caja

PESO: 1 Kg/1,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CHORIZO IBÉRICO CULAR

Procedente de cerdos ibéricos de cebo de campo.

CÓDIGO: EM009

PRESENTACIÓN: 12 piezas/caja

PESO: 1 Kg/1,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR

Selecionado por su excelente calidad.

CÓDIGO: EM010

PRESENTACIÓN: 12 piezas/caja

PESO: 1 Kg/1,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



SALCHICHÓN CULAR EXTRA

Elaborado a partir de magros de paleta y panceta de cerdo.

CÓDIGO: EM011

PRESENTACIÓN: 12 piezas/caja

PESO: 1 Kg/1,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CHORIZO BLANCO EXTRA

Chorizo Blanco de gran calidad.

CÓDIGO: EM012

PRESENTACIÓN: 12 piezas/caja

PESO: 1 Kg/1,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CHORIZO FRESCO ATADO

Chorizo para cocinar.

CÓDIGO: EM013

PRESENTACIÓN: Cajas de 10Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C



Nuestros embuchados son fruto de una elaboración de máxima artesanía, respetando la receta tradicional familiar, adobados a mano con especias naturales, embuchado en tripa natural, atados a mano y madurados al aire, aprovechando el clima de nuestro entorno con inviernos fríos y secos.

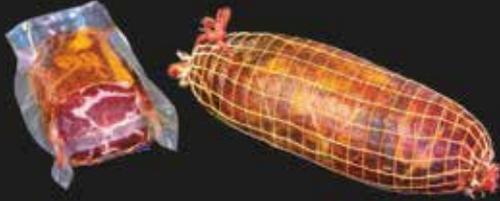
Dentro de nuestros embuchados destacan:

-Cecina de Vacuno Embuchada: Elaborada a partir del redondo de contras de vacuno seleccionadas por su calidad y veteado, adobada a mano con nuestro adobo natural, embuchada en tripa natural y madurada en bodega. Un producto distinguido que mantiene la esencia de nuestra cecina en un formato muy práctico. Se presenta en piezas enteras o al medio al vacío.

-Lomo Embuchado Especial.

-Lomo Embuchado Ibérico.

-Cabecero de Lomo.



CABECERO DE LOMO

Cabecero de lomo extra de cerdo.

CÓDIGO: EB001

PRESENTACIÓN: 12 piezas/caja

PESO: 1 Kg/1,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CECINA EMBUCHADA

Redondo de Cecina Adobada y Embuchada.

CÓDIGO: EB002

PRESENTACIÓN: 6 piezas/caja

PESO: 2 Kg/3 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



LOMO EMBUCHADO

Lomo Curado extra de Cerdo.

CÓDIGO: EB003

PRESENTACIÓN: 9 piezas/caja

PESO: 2 Kg/2,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



LOMO IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO

Lomo Ibérico de Cebo de Campo.

CÓDIGO: EB004

PRESENTACIÓN: 12 piezas/caja

PESO: 1,2 Kg/1,6 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



En nuestra gama de salazones encontrará productos muy arraigados en la gastronomía de estas tierras maragatas e indispensables para la elaboración del auténtico "Cocido Maragato".

Los Salazones elaborados por Cecinas Garrote están simplemente salados, ligeramente ahumados y curados al natural. Un amplio abanico de productos que harán que sus platos le recuerden los sabores caseros de antaño.

- **Lacón Ahumado.**
- **Papada de Cerdo.**
- **Panceta Adobada.**
- **Manos de Cerdo.**
- **Panceta Ahumada.**
- **Costilla Adobada.**
- **Panceta Ibérica.**
- **Espinazo Carnoso.**
- **Careta de Cerdo**
- **Codillo de jamón serrado.**



CARETA DE CERDO

Careta de cerdo Salada y ahumada.

CÓDIGO: SA001

PRESENTACIÓN: 8 piezas/caja

PESO: 0,7 Kg/1 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



CODILLOS DE JAMÓN SERRADO

Codillo de jamón serrado.

CÓDIGO: SA002

PRESENTACIÓN: 15 piezas/caja

PESO: 0,7 Kg/1,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



ESPINAZO DE CERDO

Espinazo de cerdo carnosos salado.

CÓDIGO: SA003

PRESENTACIÓN: 8 piezas/caja

PESO: 2 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C



LACÓN AHUMADO

Lacón de cerdo ahumado sin pata.

CÓDIGO: SA004

PRESENTACIÓN: 6 piezas/caja

PESO: 2 Kg/2,5 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C



MANOS DE CERDO

Manos de cerdo saladas y ahumadas.

CÓDIGO: SA005

PRESENTACIÓN: Cajas de 10Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



PANCETA DE CERDO ADOBADA

Taco de panceta adobada de cerdo al vacío

CÓDIGO: SA006

PRESENTACIÓN: 4 piezas/caja

PESO: 3 Kg/3,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



PANCETA DE CERDO AHUMADA

Taco de Panceta ahumada de Cerdo al vacío.

CÓDIGO: SA007

PRESENTACIÓN: 4 piezas/caja

PESO: 3 Kg/3,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



PANCETA IBÉRICA

Taco de Panceta Ibérica salada.

CÓDIGO: SA008

PRESENTACIÓN: 5 piezas/caja

PESO: 2 Kg/2,5 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco



PAPADA DE CERDO

Papada de cerdo Salada y Ahumada.

CÓDIGO: SA009

PRESENTACIÓN: 12 piezas/caja

PESO: 0,6 Kg/1 Kg

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco





El adobo "Garrote", 100% natural, hace de cada uno de nuestros adobados un producto diferenciado y especial. Exquisiteces que harán sus platos simplemente deliciosos.

-Lomo Adobado: Seleccionado por su excelente calidad y adobado a mano.

-Chichos Maragatos: Magro de cerdo picado y adobado, también denominado picadillo, zorza o prueba.

-Botillo Maragato: Elaborado con costilla, rabo y lengua de cerdo, adobado y embutido en tripa natural. Se elabora cocido sólo o con verdura, patata o legumbres.

-Androlla Maragata: Compuesta por magro y cuero de cerdo, adobado y embutido en tripa natural. Podría decirse que es un botillo sin hueso, también se elabora cocido sólo o con verdura, patata o legumbre.



ANDROLLA MARAGATA

Aderezado con nuestro adobo casero.

CÓDIGO: AD001

PRESENTACIÓN: 15 piezas/caja

PESO: 0,4 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C



BOTILLO MARAGATO

Aderezado con nuestro adobo casero.

CÓDIGO: AD002

PRESENTACIÓN: 14 piezas/caja

PESO: 1 Kg/1,5 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C



CHICHOS MARAGATOS

Magro de cerdo picado y adobado.

CÓDIGO: AD003

PRESENTACIÓN: 15 piezas/caja

PESO: 1 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C



COSTILLA ADOBADA

Costilla Carnosa de cerdo adobada.

CÓDIGO: AD004

PRESENTACIÓN: 4 piezas/caja

PESO: 2 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C



LENGUA CURADA DE VACA

Cocida y curada para su consumo tipo fiambre aderezandola con unas gotitas de aceite de oliva Virgen extra.

CÓDIGO: AD005

PRESENTACIÓN: 15 piezas/caja

PESO: 1 Kg/1,5 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C



LOMO ADOBADO

Seleccionado por su excelente calidad.

CÓDIGO: AD006

PRESENTACIÓN: 6 piezas/caja

PESO: 3 Kg/4 Kg

CONSERVACIÓN: 0 a 5 °C







Tradición y Calidad



CECINAS
Garrote



calidad en tu mesa

PRODUCTOS GOURMET



+34 98 761 88 68



Ctra. Madrid-Coruña, nº 233
Astorga (León)



www.cecinasgarrote.com  