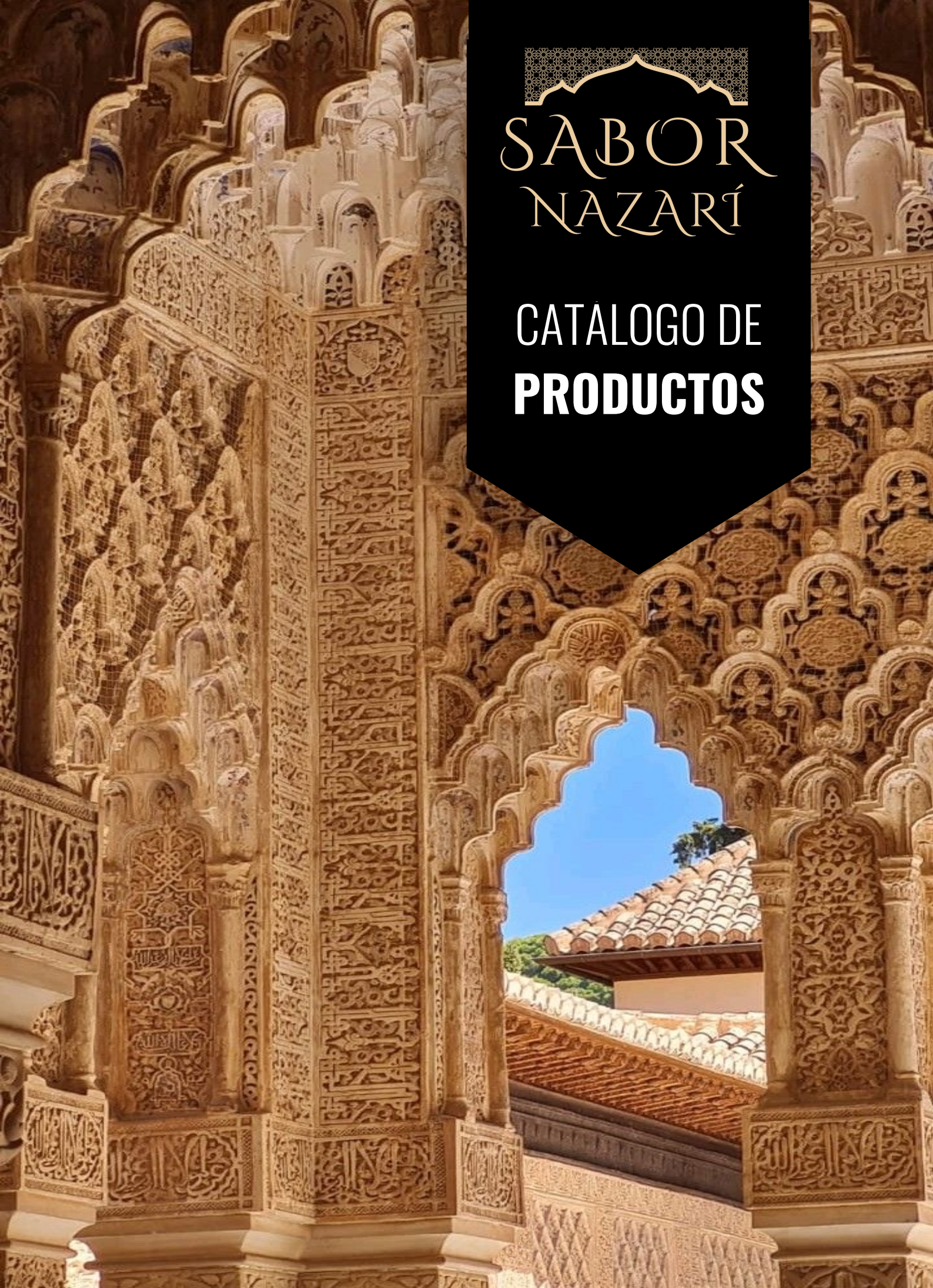




SABOR
NAZARÍ

CATALOGO DE
PRODUCTOS



**FABRICADO EN
ANDALUCÍA / ESPAÑA**



JAMÓN DE CORDERO

Producto curado elaborado a partir de cordero seleccionado, con un proceso de curación tradicional que mantiene la jugosidad y resalta el sabor natural de la carne. Presenta una textura tierna y un perfil de sabor suave, ideal para quienes buscan una experiencia de cordero con un acabado refinado y equilibrado.

Lamb Jamón

A cured product made from selected lamb, using a traditional curing process that preserves juiciness and enhances the natural flavor of the meat. It features a tender texture and a mild flavor profile, ideal for those seeking a refined and balanced lamb experience.

Peso Aproximado: 800 – 1000 gramos

- **Tipo de Embalaje: Envasado al vacío**
- **Método de Envío: En caja de 10 kg aprox.**
- **Precio por kg: 22 euros**



CECINA DE “GRANÁ”

Cecina obtenida de carne de ternera de alta calidad, curada y ligeramente ahumada para desarrollar un sabor intenso y complejo. El proceso de secado prolongado y controlado preserva sus propiedades nutricionales, ofreciendo un embutido premium con matices ricos y característicos.

Beef Cecina

Crafted from high-quality beef, this cecina undergoes a meticulous curing and light smoking process to develop a rich and complex flavor. The prolonged drying ensures its premium quality, resulting in a product with distinct, intense notes and a satisfying texture.

Pesos disponibles: 500g - 1kg – 2kg

- **Tipo de Embalaje:** Envasado al vacío
- **Método de Envío:** En caja de 10 kg aprox.
- **Precio por kg:** 22 euros



JAMÓN DE PAVO “CORTADO A MANO”

Elaborado con carne magra de pavo, este jamón destaca por su textura jugosa y un sabor suave y sutil. Es un producto bajo en grasas, ideal para quienes buscan opciones saludables sin comprometer el sabor y la calidad. Se caracteriza por una curación que preserva la frescura y la delicadeza de la carne.

Turkey Jamón

Made from lean turkey meat, this jamón is characterized by its juicy texture and subtle, delicate flavor. A low-fat option, it's perfect for those who prefer healthier choices without sacrificing taste and quality. The curing process preserves the freshness and tenderness of the turkey.

Pesos disponibles: 100g

- Tipo de Embalaje: Envasado al vacío
- Método de Envío: caja de 3 kg (25 sobres).
- Precio por kg: 7 euros



SALCHICHÓN NATURAL

Salchichón preparado con una mezcla equilibrada de especias y carne de alta calidad. Se distingue por un sabor redondo y una textura compacta, resultado de un cuidadoso proceso de secado que garantiza un producto final con notas aromáticas claras y bien definidas.

Natural Salchichón

This natural salchichón features a balanced blend of spices and high-quality meat. It stands out for its well-rounded flavor and firm texture, achieved through a careful drying process that highlights its clear and distinct aromatic notes.

Peso Aproximado: 300 - 400 gramos

- **Tipo de Embalaje: Envasado al vacío / Gas Inerte**
- **Método de Envío: En caja de 6 kg aprox.**
- **Precio por kg: 15 euros**



SALCHICHÓN AHUMADO

El salchichón ahumado se somete a un proceso de ahumado natural que intensifica el sabor y aporta un aroma único. La carne se cura y se seca siguiendo métodos tradicionales, lo que da como resultado un embutido con un equilibrio perfecto entre suavidad y carácter ahumado.

Smoked Salchichón

The smoked salchichón undergoes a natural smoking process, enhancing its flavor and imparting a unique aroma. The meat is traditionally cured and dried, resulting in a perfect balance between a smooth texture and a robust smoky character.

Peso Aproximado: 300 - 400 gramos

- **Tipo de Embalaje: Envasado al vacío / Gas Inerte**
- **Método de Envío: En caja de 6 kg aprox.**
- **Precio por kg: 15 euros**



SALCHICHÓN DE PISTACHOS

Embutido gourmet que combina la suavidad de la carne curada con la textura y el sabor distintivo de pistachos seleccionados de Granada. Este salchichón ofrece un equilibrio entre lo clásico y lo innovador, añadiendo un toque crujiente y fresco que resalta su perfil organoléptico.

Salchichón with Pistachios

A gourmet salchichón that combines the smoothness of cured meat with the distinctive texture and flavor of select pistachios from Granada. This product balances classic and innovative elements, adding a crunchy, fresh twist that complements its aromatic profile.

Peso Aproximado: 300 - 400 gramos

- **Tipo de Embalaje: Envasado al vacío / Gas Inerte**
- **Método de Envío: En caja de 6 kg aprox.**
- **Precio por kg: 15 euros**



CHORIZO DULCE

Chorizo de sabor suave, elaborado con una mezcla de especias dulces que complementan y realzan la calidad de la carne. Se caracteriza por un equilibrio en el perfil de sabor, ofreciendo un embutido aromático sin ser excesivamente picante, con una textura que se deshace suavemente.

Sweet Chorizo

A mildly flavored chorizo, made with a delicate blend of sweet spices that complement and enhance the quality of the meat. It offers a well-balanced aromatic profile, with a smooth texture that melts gently without being overly spicy.

Peso Aproximado: 300 - 400 gramos

- **Tipo de Embalaje: Envasado al vacío / Gas Inerte**
- **Método de Envío: En caja de 6 kg aprox.**
- **Precio por kg: 15 euros**



CHORIZO PICANTE

Embutido de sabor potente, resultado de una mezcla equilibrada de especias que añaden un toque picante a la carne. Este chorizo se elabora siguiendo un proceso tradicional de curado que garantiza una textura firme y un perfil de sabor robusto y especiado, ideal para quienes aprecian los sabores intensos.

Spicy Chorizo

A bold and flavorful chorizo, made with a carefully balanced mix of spices that provide a moderate kick of heat. Cured using traditional methods, it delivers a firm texture and a robust, spicy flavor profile, perfect for those who enjoy intense and hearty flavors.

Peso Aproximado: 300 - 400 gramos

- **Tipo de Embalaje: Envasado al vacío / Gas Inerte**
- **Método de Envío: En caja de 6 kg aprox.**
- **Precio por kg: 15 euros**



SOBRASADA PICANTE

Crema de embutido elaborada con carne finamente molida y especias seleccionadas que aportan un picante moderado y bien integrado. Su consistencia suave y untuosa la hace perfecta para quienes buscan un producto con un toque de intensidad sin perder la esencia y el sabor característico de la carne curada.

Spicy Sobrasada

A spreadable cured meat, made from finely ground meat and selected spices that offer a well-integrated, moderate spiciness. Its smooth and creamy consistency makes it ideal for those seeking a product with a hint of heat, while still preserving the essence and rich flavor of cured meat.

Peso Aproximado: 300 - 400 gramos

- **Tipo de Embalaje: Envasado al vacío / Gas Inerte**
- **Método de Envío: En caja de 6 kg aprox.**
- **Precio por kg: 15 euros**



SABOR NAZARÍ



**C/ BARROETA S/N
18830 HUÉSCAR (GRANADA)
687397626**

INFO@SABORNAZARI.COM

WWW.SABORNAZARI.COM