EL VERDADERO
SABOR EXTREMEÑO
Cárdeno

1910
COMIENZA NUESTRA HISTORIA

Más de 110 años

Cárdeno es fruto de una evolución empresarial que comienza hacia 1910 de la mano de su fundador Plácido Cárdeno Navarro, quien con gran visión de futuro, fue pionero en dar a conocer en el resto de la geografía española la excelencia y calidad de los productos extremeños conseguidos a partir del auténtico Cerdo Ibérico de Bellota.

Esta labor ha sido continuada y ampliada por sus sucesores, estando presente en la actualidad, en los más exigentes centros de Hostelería y Restauración de España y cada día en más países.

Localizados en Fuentes de León, a una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar, en pleno corazón de la mejor dehesa arbolada de encinas del sur extremeño y norte de Huelva, disfrutando de un clima y entorno idóneos para la obtención del mejor Jamón de Cerdo Ibérico de Bellota

.

Fuentes de León, Extremadura.

Cárdeno

El jamón de bellota Cárdeno cuenta con unas características muy determinadas

Sabor, aroma, buqué

Característico sabor dulce y delicado, debido a su lenta maduración en sal, favorecido por la temperatura y humedad de la zona.

Más de 110 años de historia dan para mucho...

Maestros Jamoneros

Nuestro sistema de elaboración artesanal está amparado por el factor humano quienes cuentan con una gran experiencia y competencia.

100% natural

En todo el proceso de elaboración nuestro jamón de bellota 100% no cuenta con ningún tipo de aditivo. Hablamos de un animal criado en plena naturaleza y alimentado únicamente con el fruto de las encinas en un espacio natural.

Cárdeno

Cerdos ibéricos en libertad, cuya alimentación se basa en bellota

Su raza

Una pieza estilizada, de fina y delgada pata que nos asegura su origen como Cerdo Ibérico al 100%.

Criados en la dehesa

Alimentación a base de bellotas, completamente natural que hace que su grasa sea de una cobertura muy fluida.

36 meses

Curación mínima de 3 años en bodegas centenarias.

JAMONES Y PALETAS

Cárdeno

Hemos sido reconocidos con **3 estrellas** en los **Taste Awards**

JAMONES Y PALETAS

Jamón de Bellota 100% Ibérico

Jamón de bellota 100% ibérico, procede de un cerdo que durante su fase de engorde, **se ha alimentado en libertad de bellotas, hierba y demás recursos naturales**, presente en nuestras propias dehesas.

JAMONES Y PALETAS

Jamón de Bellota Ibérico 75% raza Ibérica

Nuestro jamón 75% ibérico es alimentado durante su fase de engorde en plena libertad a base de bellotas, hierbas y otros recursos naturales de la dehesa. **Elaborado de forma completamente artesanal y natural,** únicamente con sal marina.

Cárdeno

JAMONES Y PALETAS

Paleta de Bellota 100% Ibérica

Nuestra Paleta Ibérica 100% Cárdeno es una pieza **elaborada con las patas delanteras de nuestro cerdo criado en libertad** en las dehesas extremeñas y alimentado con bellota y otros productos completamente naturales.

JAMONES Y PALETAS

Paleta de Bellota Ibérico 75% raza Ibérica

La Paleta 75% ibérico, procedente de nuestros propios cerdos procede de una **elaboración completamente natural,** en secaderos centenarios, para conseguir un sabor único.

Cárdeno

JAMONES Y PALETAS

Jamón de Bellota 100%Ibérico

EDICIÓN LIMITADA

1910

En búsqueda del jamón de bellota perfecto nace esta edición limitada.

Cerdos de casi 24 meses, con 2 montaneras con una alimentación completamente natural. **Piezas con una curación en la centenaria "bodega del Molino",** todo para conseguir la máxima puntuación en las pruebas de Oléico y Calado de aroma. **Elegidas una a una.**

EMBUTIDOS

EMBUTIDOS

Chorizo Ibérico de Bellota, Bodega

Elaborado artesanalmente con los mejores trozos de carne magra de nuestros cerdos ibéricos. Condimentado con sal, pimentón y ajo y secado lentamente en nuestras bodegas naturales.

EMBUTIDOS

Lomo de Bellota 100% Ibérico

Nuestra caña de lomo de bellota es una pieza elaborada artesanalmente una a una. Envejecida lentamente en bodegas naturales durante 3 meses que dan lugar a un sabor intenso y delicado.

***Disponible en loncheado**

EMBUTIDOS

Morcón Ibérico de Bellota

Elaborado con trozos de carne magra de nuestros cerdos 100% ibéricos. Adobado en sal y especias que hacen de él un producto de gran calibre.

EMBUTIDOS

Presa Ibérica de Bellota Embutida

La presa ibérica **elaborada con la cabezada de lomo de cerdo 100% ibérico** de bellota es secada lentamente durante setenta días.

***Disponible en loncheado**

EMBUTIDOS

Salchichón Ibérico de Bellota, Bodega

Elaborado de manera artesanal, condimentado con sal, pimentón, ajo, pimiento y canela, donde permanece dos días para posteriormente pasar a su secado en bodega. Excelente y delicado bouquet.

EMBUTIDOS

Serranitos Ibéricos Cárdeno

Los chorizos serranitos ibérico Cárdeno **se elaboran con los magros y pancetas de nuestros cerdos ibéricos al estilo tradicional.** Un producto muy apreciado por su calidad y sabor.

EMBUTIDOS

Sobrasada Ibérica Cárdeno

Sobrasada ibérica con un toque picante que aporta **un sabor único.**

OTROS PRODUCTOS

EMBUTIDOS

Panceta de Cerdo Ibérico

La panceta de cerdo ibérico de bellota es **ideal para consumir en crudo o cocinar.**

EMBUTIDOS

Chicharrón Ibérico de Bellota

Extraído de nuestros cerdos ibéricos alimentados por bellotas y otros productos completamente naturales.

Cárdeno

C/ Matadero, Nº 11, 06280, Fuentes de León (Badajoz)
atencionweb@cardeno.es
Teléfono de atención al cliente:
+34 924 724 304 (de 8h a 15h)
+34 615438163 - 615437749 - 659656197

www.cardeno.es