

Iberterra

La granja ibérica

En nuestra granja ibérica, la pasión por la tradición y la excelencia se fusionan para ofrecerte nuestros exquisitos productos. Nuestro compromiso con la calidad y el respeto por la herencia culinaria de la región es evidente en cada uno de nuestros productos, que son el resultado de años de cuidadoso cultivo y elaboración artesanal.

NUEVOS LOTES



Catálogo

Campaña.23

Desde el cálido sol que acaricia nuestros campos hasta el amor con el que criamos a nuestros cerdos, cada paso en nuestro proceso de producción es una manifestación de nuestra dedicación por ofrecer lo mejor de la gastronomía ibérica.

Hambre de ibérico

En la elaboración de nuestras paletas y jamones ibéricos, cuidamos cada ínfimo detalle, la salazón y postsalado están supervisadas para que temperatura y humedad sean perfectas.

Criados y curados en la dehesa extremeña, Sierra de Tentudia.



Paleta de bellota 100% ibérica 139€

Tamaño de 5 a 5.5 kg.
Ibérico certificado: Brida negra
Desde 30 meses de curación.



Jamón cebo de campo ibérico 159€

Tamaño de 7,5 a 8 kg.
Ibérico certificado: Brida verde
Desde 30 meses de curación.



Lote paleta de bellota 100% ibérica

Ibérico certificado: Brida negra

Desde 30 meses de curación.

Lote ibérico compuesto por:

1 Paleta de bellota 100% ibérica de 5 a 5,5 kilos

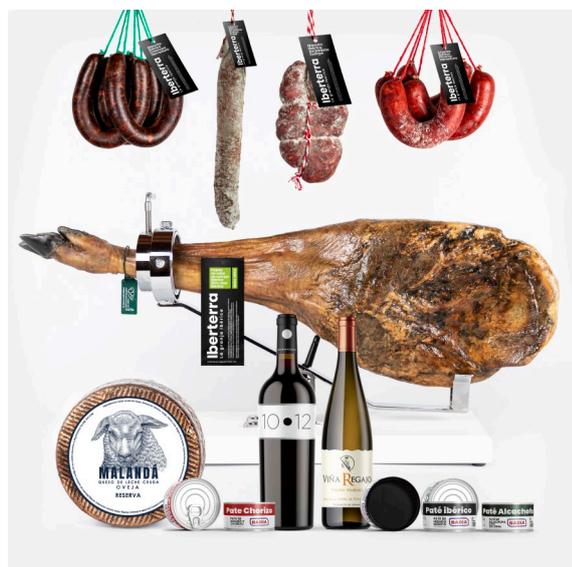
1 kilo de salchichón ibérico de bellota

1/2 kilo de chorizo ibérico de bellota

1 kilo de morcón ibérico de bellota

1 kilo de morcilla ibérica herradura

189€



Lote paleta de cebo de campo XXL

1 Paleta de cebo de campo ibérica de 4,5 a 5 kilos

1 kilo de morcón ibérico de bellota

1 kilo de queso de oveja de leche cruda Malandá

1/2 kilo de chorizo ibérico de bellota

1 kilo de morcilla ibérica de herradura

1 kilo de chorizo ibérico herradura

1 botella de Vino Selección 10.12

1 botella de Pedro Ximenez Viña Regajo

1 paté de cerdo ibérico Badia

1 paté de chorizo ibérico badia

1 paté de Alcachofa Badia

149€



Lote paleta de cebo de campo ibérica 50% raza ibérica

Ibérico certificado: Brida verde

Desde 24 meses de curación.

Lote ibérico compuesto por:

1 Paleta de cebo de campo ibérica de 4,5 a 5 kilos

1 kilo de salchichón ibérico de bellota

1/2 kilo de chorizo ibérico de bellota

1 kilo de morcón ibérico de bellota

1 kilo de morcilla ibérica herradura

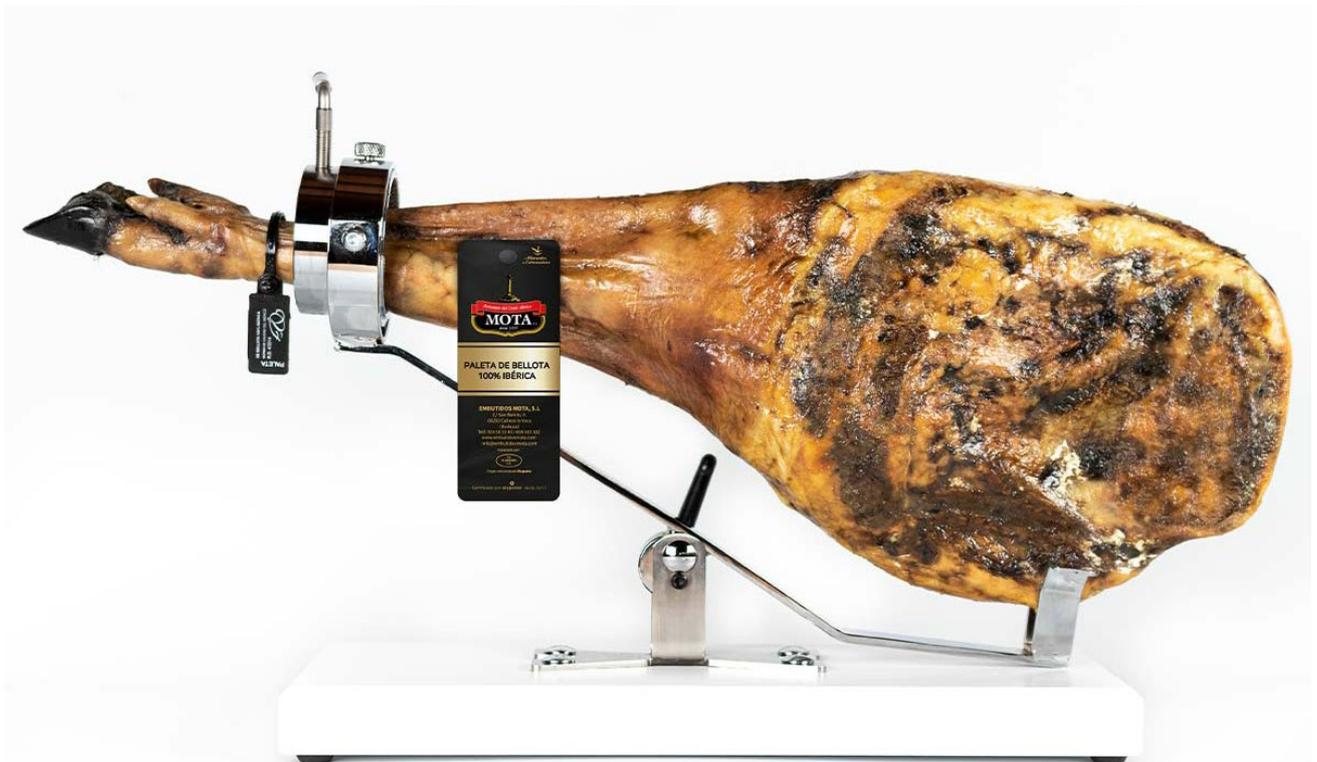
129€

Somos tierra de sabor ibérico

Todos nuestros productos estan garantizados en calidad y en satisfacción

Curando ibéricos desde 1935

Celebración de la tradición y el gusto por lo auténtico en la gastronomía.



Paleta de bellota 100% ibérica Mota

Tamaño de 4,5 a 5 kg.
Ibérico certificado: Brida negra
Desde 30 meses de curación.

145€

CURACIÓN LENTA EN BODEGAS NATURALES



Paleta de cebo ibérica 50% raza ibérica

Tamaño de 4,5 a 5 kg.
Ibérico certificado: brida blanca
Desde 24 meses de curación.

74€



Jamón de cebo ibérico 50% raza ibérica

Tamaño de 7,5 a 8 kg.
Ibérico certificado: brida blanca
Desde 24 meses de curación.

145€

Ofertas en paletas ibéricas



Paleta de cebo de campo ibérica 50% raza ibérica

La calidad y autenticidad de nuestros productos ibéricos están totalmente garantizados.

Tamaño de 4,5 a 5 kg.

Ibérico certificado: Brida verde

Desde 24 meses de curación.

79€

Descubre la deliciosa y exclusiva paleta ibérica de cebo de campo 50% raza ibérica de nuestra granja ibérica, una opción para todos los públicos que desvela un variado abanico de matices en cuanto a su aroma y sabor.

Somos expertos en ofrecerte lo mejor en cuanto a paletas ibéricas de cebo de campo 50% raza ibérica, una opción perfecta para todos los amantes de los sabores exquisitos.

Al degustar una paleta ibérica de cebo de campo de IBERTERRA, descubrirás una experiencia culinaria exclusiva con un sabor suave pero prolongado. Gracias a su bajo contenido en sal y a su meticulosa curación, cada bocado se distingue por un ser único.



Lote paleta de cebo ibérica 50% raza ibérica Iberterra

Lote ibérico compuesto por:

- 1 Paleta de cebo ibérica 50% raza ibérica de 4,5 a 5 kilos
- 1 kilo de morcón ibérico de bellota
- 1 kilo de queso de oveja de leche cruda Malandá
- 1/2 kilo de chorizo ibérico de bellota
- 1 kilo de morcilla ibérica de herradura
- 1 kilo de chorizo ibérico herradura
- 1 kilo de panceta ibérica curada Estirpe
- 1 paté de cerdo ibérico Badia
- 1 paté de chorizo ibérico badia.

134€



Paleta de bellota 100% ibérica D.O. Extremadura

Tamaño de 5 a 5,5 kg.

Ibérico certificado: Denominación de origen

Desde 30 meses de curación.

Durante el período de montanera, los cerdos ibéricos se nutren con una dieta rica en hierbas y bellotas, lo que contribuye al sabor y calidad inigualables de cada pieza.

La trazabilidad rigurosa de estas paletas es garantizada por expertos del Consejo Regulador D.O. "Dehesa de Extremadura", quienes supervisan cada etapa.

165€



Paleta de cebo de campo ibérica 50% raza ibérica Mota

Lote ibérico compuesto por:

- 1 Jamón de bellota 100% ibérico de 7 a 7,5 kilos
- 0,7 a 0,8 kilos de lomo de bellota 100% ibérico
- 1 kilo de morcón ibérico de bellota
- 1 kilo de chorizo ibérico de bellota
- 1 kilo de salchichón ibérico de bellota
- 1 kilo de morcilla ibérica herradura

425€

Jamón de bellota 100% ibérico

319€

Peso de 7 a 7,5 kilos

El proceso de curación en nuestros secaderos y bodegas naturales se extiende por **más de 36 meses.**

Tamaño de 7 a 7,5 kg.

Ibérico certificado: Brida negra

Desde 36 meses de curación.

Descubre la exquisitez de la gastronomía española con nuestro auténtico Jamón Ibérico de Bellota 100% Ibérico.

En Iberterra, nos esforzamos en la minuciosa selección de las mejores piezas ibéricas para brindarte un producto gourmet de insuperable calidad.

Nuestro Jamón de bellota 100% Ibérico representa la cumbre del sabor ibérico de bellota, procedente de cerdos ibéricos criados en libertad en la Sierra de Tentudia, situada en Extremadura y alimentados exclusivamente con bellotas y pastos naturales de nuestra dehesa.





Jamón de cebo de campo ibérico 50% raza ibérica Iberterra

El jamón ibérico de cebo de campo 50% raza ibérica de Iberterra es la elección perfecta para enriquecer tus comidas y cenas familiares con un toque de distinción.

Nuestros jamones provienen de cerdos criados en libertad, entre bosques de encinas y dehesas, donde su alimentación natural es enriquecida con piensos y cereales seleccionados.

Este delicado equilibrio se refleja en su punto de sal y en su inigualable sabor.

Cada pieza de jamón cebo de campo es un tributo a la calidad, obtenida gracias a la materia prima excepcional y a un proceso de curación lenta, aprovechando el microclima único de nuestro enclave.

Cada cerdo es criado bajo un estricto control alimentario, basado principalmente en cereales y leguminosas, hasta que alcanza su peso y musculatura óptimos.

Posteriormente, los cerdos disfrutan de meses en total libertad en nuestros campos, donde pastan y se nutren de los regalos que la naturaleza les brinda. Este ciclo culmina en un meticuloso proceso de curación, que se extiende por más de 24 meses.

Tamaño de 7,5 a 8 kg.

Ibérico certificado: Brida verde

Desde 30 meses de curación.

159€

Jamones y paletas Badia



Paleta de Autor Selección

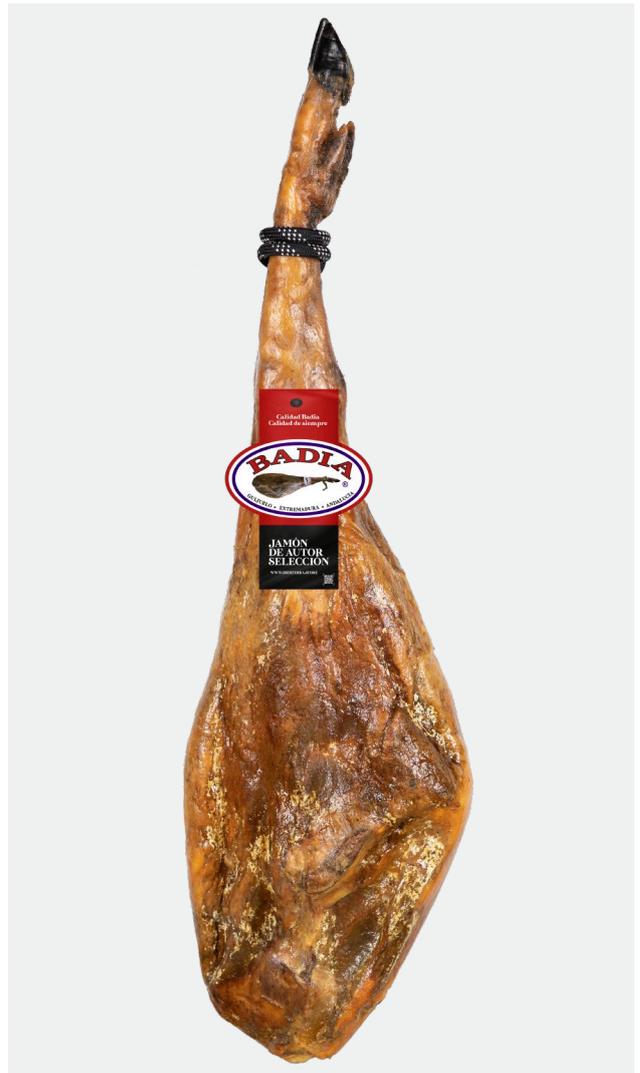
69€

Tamaño de 5 a 5,5 kg.

Desde 18 meses de curación.

Nuestras paletas cuidadosamente seleccionadas es de las opciones preferidas del día a día en las familias

Ya sea para desayunos, tapas, bocadillos o raciones, esta paleta es la elección perfecta .



Jamón de Autor Selección **135€**

Tamaño de 7,5 a 8 kg.

Desde 24 meses de curación.

Descubre la relación perfecta entre calidad y precio.

Elaborados a partir de cerdos criados en la Sierra de Tentudia, Extremadura.

Gran Reserva Selección Estirpe

Los sin norma de Iberterra: **Misma calidad, mejores precios.**



Paleta Gran Reserva Selección Estirpe

Nuestro compromiso con la excelencia y la calidad se refleja en cada detalle de este producto único.

Nuestra Paleta Gran Reserva Selección Estirpe es el resultado de una cuidadosa selección de las mejores patas delanteras de cerdos de estirpe noble criados en la Sierra de Tentudia, en Extremadura.

Estos cerdos son criados en nuestras fincas, donde disfrutan de una alimentación basada en cereales y recursos naturales que da esta tierra, lo que les confiere un sabor y una calidad excepcionales.

Cada pieza es tratada con mimo y atención en nuestros secaderos naturales, donde se controlan minuciosamente la temperatura y la humedad para obtener una calidad suprema.

Tamaño de 4,5 a 5kg.

Desde 18 meses de curación.

70€



Jamón Gran Reserva Selección Estirpe

El sabor de este jamón es simplemente excepcional.

Su estirpe noble le confiere una personalidad única, con matices profundos y una elegante combinación de dulce y salado que deleitará a los paladares más exigentes.

En Iberterra, nos enorgullece ofrecer productos que cumplen con los más altos estándares de calidad.

Es el resultado de años de dedicación y experiencia en la cría y la elaboración de productos de alta gama. La calidad de nuestro jamón Selección Estirpe es reconocida en toda la industria.

Su cuidadoso proceso de curación, que desde 24 meses, garantiza una maduración perfecta y una textura suave

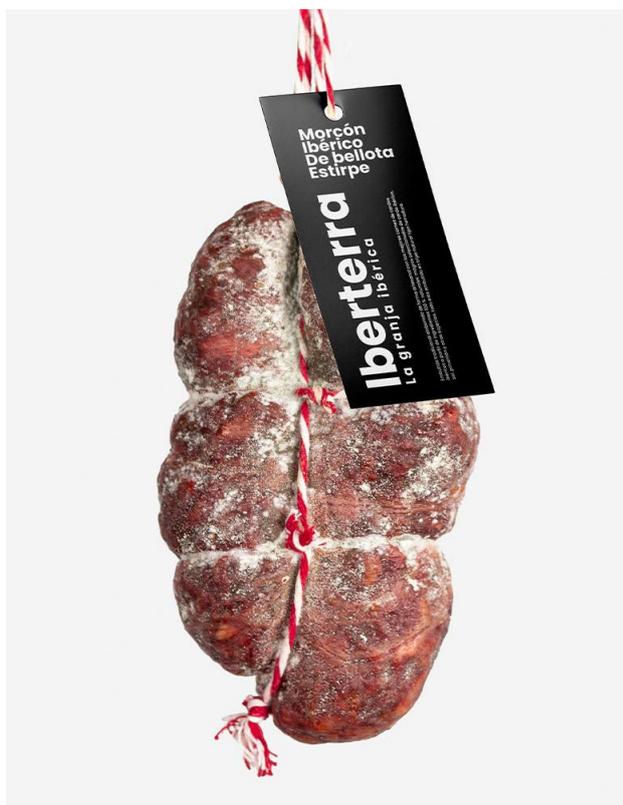
Tamaño de 7,5 a 8 kg.

Desde 24 meses de curación.

136€

Embutidos ibéricos artesanos

La mejor materia prima seleccionada se fusiona con especias para crear uno de los embutidos con más tradición en nuestro país.

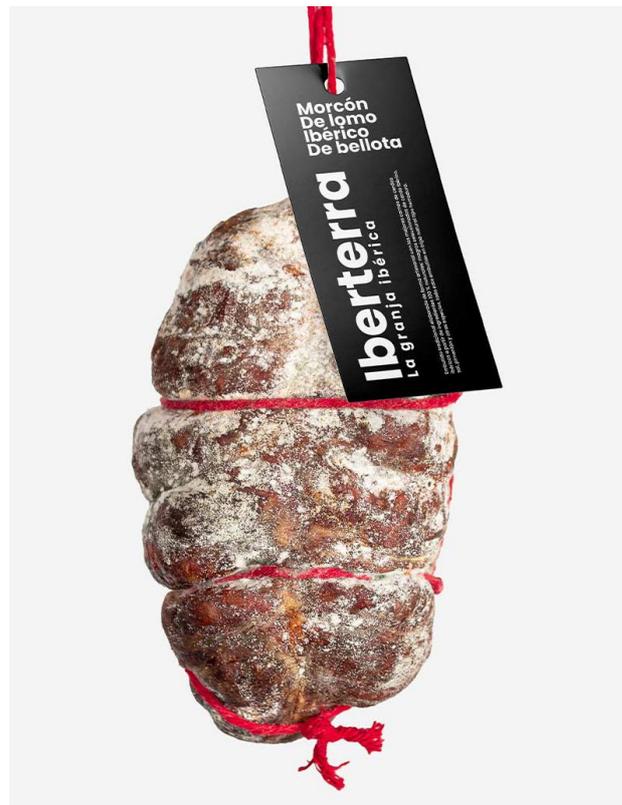


Morcón ibérico de bellota

Tamaño de 1 kg

Curación: Desde 5 meses.

15€



Morcón ibérico de lomo de bellota

Tamaño de 1 kg

Curación: Desde 5 meses.

20€

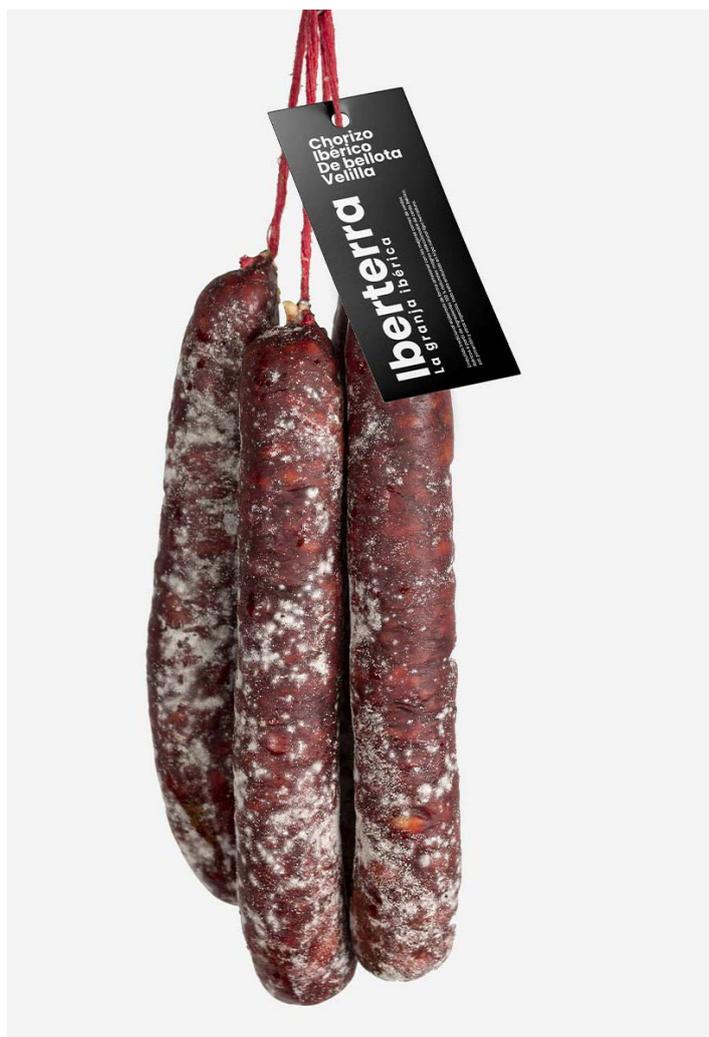
Chorizo ibérico de bellota Velilla

Nuestro chorizo es elaborado cuidadosamente utilizando una receta tradicional transmitida de generación en generación en nuestro pueblo.

Peso: 1 kg

Curación: Desde 5 meses.

15,50€



Morcilla ibérica tradicional

Peso: 1 kg

Curación: Desde 4 meses.

8,50€



Chorizo ibérico herradura

Peso: 1 kg

Curación: Desde 4 meses.

8,60€



Morcilla ibérica Cremosa

Peso: 1 kg

Curación: Desde 4 meses.

8,60€



Chorizo ibérico de lomo de bellota

**Elaborados desde 1957
con pimentón de la Vera**

El proceso de elaboración de este exquisito embutido es un testimonio del compromiso de la marca con la calidad y la tradición.

El chorizo se confecciona con la carne magra y jugosa del lomo de cerdos criados en libertad y alimentados con una dieta de bellotas que realza su sabor único.

Este lomo se mezcla con una selección de especias naturales y pimentón de La Vera, añadiendo una profundidad de sabor inigualable.

Peso: 1 kg.

Curación: Desde 5 meses.

20€

Embutidos elaborados tradicionalmente como se ha hecho desde siempre.

Elaborados con magros seleccionados, nuestros productos reflejan la calidad y el compromiso que nos caracteriza.



Salchichón ibérico de bellota

Este salchichón se adereza con especias naturales que realzan su sabor y se embute en tripa natural, conservando así la tradición artesanal.

El resultado es un salchichón ibérico de textura suave y sabores profundos, donde la armonía entre la carne y las especias es perfecta. Un homenaje a la tradición y la pasión de Iberterra por la excelencia culinaria.

Peso: 1 kg.

Curación: Desde 5 meses.

20€

Lomo de bellota 100% ibérico

**La calidad de siempre,
el sabor de siempre.**

El incomparable sabor de nuestro lomo de bellota se encuentra profundamente arraigado en la raza 100% ibérica alimentada de bellotas y en su adobo, una fórmula que ha sido refinada durante generaciones con la incorporación de especias naturales y el uso de un excepcional pimentón de La Vera.

Al realizar el corte, las lonchas exhiben un tono delicadamente sonrosado que se entrelaza con las vetas de grasa asimétrica, creando una experiencia sensorial que celebra la tradición y la calidad inigualable del lomo de bellota.

Su textura es firme y compacta, sensible a la presión y agradable en la boca

Peso: De 0,6 a 0,7 kg.

Curación: Desde 5 meses.

32€



Lomo de bellota 100% ibérico a la sal

32€

Peso: De 0,6 a 0,7 kg.

Curación: Desde 5 meses.





Chorizo ibérico de herradura picante suave.

Un producto típico de la gastronomía extremeña que no puede faltar en tu casa.

Se trata de un embutido tradicional elaborado de forma artesanal con las mejores carnes de cerdos ibéricos a partir de ingredientes 100 % naturales: Magros seleccionados de cerdo ibérico, sal, pimentón y otras especias.

De sabor intenso y jugoso, con curación en secaderos naturales que hacen que el producto realce los matices de aroma y sabor.

Peso: 1 kg. (Tamaño unitario 180/200g)

Curación: Desde 4 meses.

8,50€



Compuesto por:

Chorizo Ibérico de bellota: 1 kg

Morcón de bellota de lomo: 1 kg

Morcilla ibérica Cremosa: 1 kg

Chorizo ibérico herradura: 1 kg

Lote Ibérico
48,50€



**Panceta ibérica
salada curada en
bodegas naturales.**

Peso aproximado: 1 kg.

Curación: Desde 5 meses

6,95€





Prueba nuestras carnes ibéricas

Elaboradas de nuestros cerdos ibéricos criados la Sierra de Tentudia

Nuestros cerdos ibéricos son seleccionados los domingos, sacrificados los lunes y los envíos se realizan puntualmente los martes. Desde la dehesa hasta tu hogar en solo tres días.

Nuestras carnes frescas ibéricas de Iberterra, son el resultado de un proceso meticuloso y una pasión inquebrantable por la calidad. Desde las vastas dehesas de la península ibérica hasta su llegada a su mesa, cada paso es cuidadosamente supervisado para garantizar una experiencia culinaria excepcional.

Comenzamos con la selección de cerdos ibéricos criados en nuestras fincas, lo que confiere a la carne su distintivo sabor y ternura.

Nuestros expertos carniceros, con décadas de experiencia, se encargan de despiezar y preparar cada corte, preservando su calidad y frescura.

Nuestra carne fresca ibérica se convierte en el lienzo de creación culinaria en manos de chefs y aficionados por igual. Ya sea que elija prepararla a la parrilla, en guisos, o en cualquier otra deliciosa receta, nuestros productos ofrecen sabores intensos y jugosidad que enriquecerán sus platos.

En Iberterra, estamos comprometidos con mantener las tradiciones de la gastronomía española y brindar a nuestros clientes la excelencia que merecen. Nuestras carnes frescas ibéricas son un tributo a la riqueza de la cultura culinaria de la península ibérica, y estamos orgullosos de compartirlas con usted en cada bocado.



Secreto ibérico fresco

Envasado al vacío

Peso aproximado: 1 kg

26,95€



Presa ibérica fresca

Envasado al vacío

Peso aproximado: Pieza de 750/ 800 gr

29,95€



Cabeza de lomo ibérico fresco

Envasado al vacío

Peso aproximado: Pieza de 750/ 800 gr

13,95€



Abanico ibérico fresco

Envasado al vacío

Peso aproximado: 1 kg

16,95€



Látigo ibérico fresco

Envasado al vacío

Peso aproximado: 1 kg

13,95€



Carrillada ibérica fresca

Envasado al vacío

Peso aproximado: 1 kg

17,95€



Lote ibérico fresco para barbacoa

Compuesto por : 1 kilo de secreto ibérico, 1 kilo de presa de segunda ibérica, 1 kilo de abanico ibérico, 1 kilo de látigo ibérico y 1 kilo de solomillo ibérico.

79,95€



Pluma ibérica fresca

Envasado al vacío

Peso aproximado: 1 kg

29,95€



Solomillo ibérico fresco

Envasado al vacío

Peso aproximado: 1 kg

18,95€

Brindemos por la calidad

Nuestros vinos son el resultado de años de dedicación, desde la selección de las uvas hasta el proceso de envejecimiento en barricas de roble cuidadosamente escogidas.

Nuestros expertos te asesoran.

Si deseas adquirir cualquier vino y tienes preguntas o necesitas asesoramiento, te animamos a ponerte en contacto con nuestro sumiller experto en nuestra tienda online. Estará encantado de guiarte en tu selección, garantizando una experiencia satisfactoria.

Desde nuestros elegantes blancos y frescos rosados hasta los robustos tintos con carácter, cada botella cuenta su propia historia y refleja la riqueza de nuestros viñedos.

Además de nuestra pasión por la calidad, también estamos comprometidos con la sostenibilidad y el respeto por la tierra que nos brinda estos tesoros. Trabajamos en armonía con la naturaleza para preservar la belleza y la biodiversidad de nuestros viñedos, porque creemos que un vino extraordinario proviene de una tierra saludable.



Vino tinto Pozanco

6,95€

Crianza 2009

D.O. Ribera de Guadiana



Vino blanco semidulce

4,45€

Viña Regajo

Vino de la tierra de Extremadura



Pedro Ximenez

5,95€

Viña Regajo

Vino de la tierra de Extremadura

Descubre nuestros vinos



Vino Tinto 10.12 el compañero ideal para carnes ibéricas

Asegúrate de servir este excepcional vino a una temperatura óptima de entre 10 y 15°C, lo que permitirá apreciar plenamente todos sus matices.

Tinto joven, fresco, estructurado, saliendo fácilmente los aromas florales y a frutos rojos. Descubre la excelencia del Vino Tinto 10.12.

El Vino Tinto 10.12 es una exquisita obra realizada a partir de una cuidadosa mezcla de variedades, donde destacan la elegancia de la Tempranillo, la suavidad del Merlot y la fuerza del Cabernet Sauvignon.

Este vino es el resultado de la perfecta combinación de las uvas provenientes de los viñedos ubicados en la pintoresca comarca de Tierra de Barros.

Al observar el vino en la copa, se desvela un cautivador color rojo con reflejos violetas, exhibiendo una capa media-alta que invita a sumergirse en su complejidad.

La nariz se deleita con una explosión de aromas intensos, evocando las delicias de frutas rojas maduras y la frescura de un bosque mediterráneo, enriqueciendo la experiencia sensorial.

6,95€

Descubre más vinos y ofertas en nuestra bodega en www.ibertera.store

Mermeladas naturales

Con un contenido de 65 g de fruta por cada 100g de producto, esta mermelada no solo es una delicia para el paladar, sino también una opción más saludable. Su contenido total en azúcares, de 56g, equilibra la dulzura natural de los frutos, satisfaciendo tus antojos sin comprometer tu bienestar.

60% fruta

**Comprometidos con la calidad,
producto 100% natural.**



Mermelada del bosque

Mermelada de fresa 100% natural

Elaborado con: Cereza, frambuesa, fresa y grosella (65%) y 35% azúcar.

Peso neto 400 gramos

3,80€



Mermelada de melocotón

Mermelada de melocotón 100% natural

Elaborado con 65% de melocotón y azúcar 35%.

Peso neto 400 gramos

3,80€



Mermelada de arandanos

Mermelada de arandanos 100% natural

Elaborado con 65% de arandanos y azúcar 35%.

Peso neto 400 gramos

3,80€

Mermelada de fresa

Mermelada de fresa 100% natural

Elaborado con solo dos ingredientes:
Fresas 65% y azúcar 35%.

Peso neto 400 gramos



3,80€



Iberterra De la dehesa a tu hogar

Visítanos en:
www.iberterra.store

iberian Farmhouse.sl
C/ bodión nº4
Zafra 06300
Badajoz

Teléfono: +34 955 466 017
WhatsApp: +34 672 351 304
E-mail: tienda@iberterra.store