

REVISAN

— DESDE 1925 —



CATÁLOGO
DE PRODUCTOS
2022

E M P R E S A



REVISAN nace hacia 1925. Entonces, la vida era más lenta. Se daba tiempo al tiempo para conseguir un producto exquisito, fruto de la experiencia de años de trabajo y siguiendo un método de prueba y error, hasta lograr el punto óptimo de sabor, textura y aroma.

Hoy en día, Revisan Ibéricos es una empresa familiar gestionada por la 3^o y 4^o generación de la familia Revilla, que continúan manteniendo la misma filosofía: el producto debe ser excelente, pero contando también con la ventaja que aporta la tecnología en el proceso de fabricación.



D E H E S A

En pleno corazón del Campo Charro a tan solo 8 km de Ciudad Rodrigo, se encuentran nuestras, Ravida y San Miguel, en un paisaje único salpicado de encinas, robles y alcornoques con un clima único, donde mantenemos nuestra propia producción de cerdas puras ibéricas, de esta manera controlamos todas las etapas del ciclo, desde su nacimiento y crianza en el campo, hasta la obtención del producto final, que representa la culminación para poder obtener nuestros mejores productos.





Í N D I C E



PRODUCTOS

-
-
-
-
-
-



LONCHEADOS

-
-
-

PRESENTACIONES



INICIO



J A M Ó N

JAMÓN ENTERO

-
-
-

JAMÓN DESHUESADO

-
-
-

ÍNDICE

INICIO



JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA D.O.P. GUIJUELO

Jamón de Bellota Ibérico 75% raza ibérica de la Denominación de Origen Guijuelo con una curación mínima de 36 meses.

CALIDAD: Bellota ibérico 75% raza ibérica.
PESO: 7kg a 10kg.
CURACIÓN: Mínima de 36 meses.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Jamón de Bellota Ibérico 50% raza ibérica con una curación mínima de 36 meses.

CALIDAD: Bellota ibérico 50% raza ibérica.
PESO: 7kg a 10kg.
CURACIÓN: Mínima de 36 meses.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA D.O.P. GUIJUELO

Jamón de Cebo de Campo Ibérico 75% raza ibérica D.O.P. Guijuelo con una curación de 30 a 36 meses.

CALIDAD: Cebo de campo ibérico 75% raza ibérica.
PESO: 7kg a 10kg.
CURACIÓN: Mínima de 30 meses

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% raza ibérica con una curación de 30 meses.

CALIDAD: Cebo de campo ibérico 50% raza ibérica.
PESO: 7kg a 10kg.
CURACIÓN: Mínima de 30 meses

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Jamón de cebo ibérico 50% raza ibérica con una curación de 30 meses.

CALIDAD: Cebo ibérico 50% raza ibérica.
PESO: 7kg a 10kg.
CURACIÓN: 30 meses aprox.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





JAMÓN BLANCO GRASO GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC

Jamón de cerdo blanco graso especial Gran Reserva con genética Duroc y una curación mínima de 25 meses.

CALIDAD: Blanco Graso Gran Reserva.
PESO: 7 a 10kg aprox.
CURACIÓN: Mínima de 25 meses.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA D.O.P. DESHUESADO Y PULIDO

Jamón de Bellota Ibérico 75% raza ibérica de la Denominación de Origen Guijuelo.

CALIDAD:	Bellota 75% Ibérico
PESO:	4 a 6 kg aprox.
CURACIÓN:	Mínima de 36 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



JAMON DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADO Y PULIDO

Jamón de Bellota Ibérico 50% raza ibérica y con una curación mínima de 36 meses.

CALIDAD: Bellota 50% Ibérico.
PESO: 4 a 6 kg aprox.
CURACIÓN: Mínima de 36 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA D.O.P. GUIJUELO DESHUESADO Y PULIDO

Jamón de Cebo de Campo Ibérico 75% raza ibérica de la Denominación de Origen Guijuelo con una curación de entre 30 y 36 meses.

CALIDAD: Cebo de campo 75% Ibérico.
PESO: 4 a 6 kg aprox.
CURACIÓN: Mínima de 30 meses.



[ÍNDICE](#)

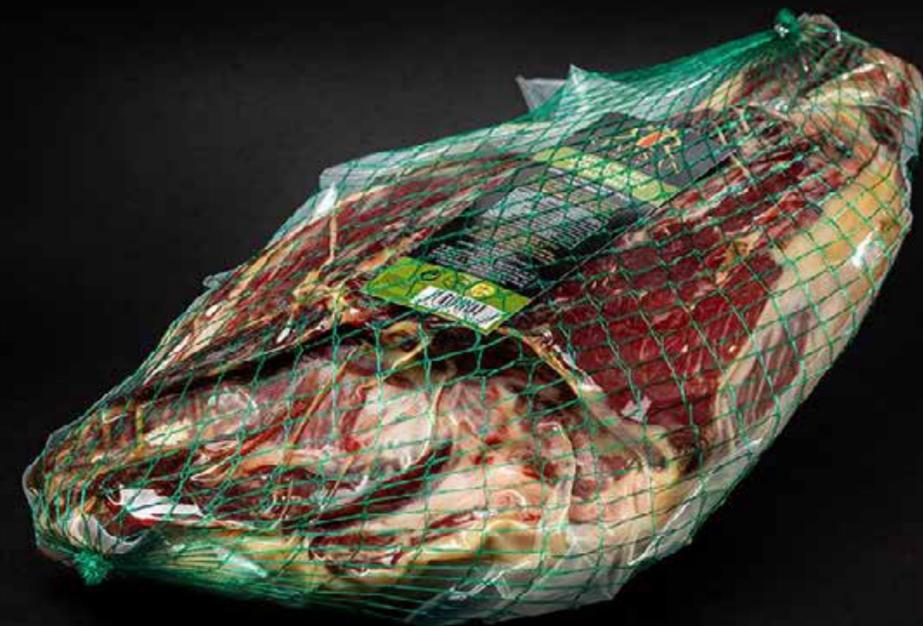
[MENU](#)



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADO Y PULIDO

Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% raza ibérica con una curación de entre 30 y 36 meses.

CALIDAD: Cebo de Campo 50% Ibérico.
PESO: 4 a 6 kg aprox.
CURACIÓN: Mínima de 30 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADO Y PULIDO

Jamón de Cebo Ibérico 50% raza ibérica con una curación de entre 30 y 36 meses.

CALIDAD: Cebo 50% Ibérico.
PESO: 4 a 6 kg aprox.
CURACIÓN: Mínima de 30 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



JAMÓN BLANCO GRASO GRAN RESERVA, DESHUESADO Y PULIDO GENÉTICA DUROC

Jamón de cerdo blanco graso especial Gran Reserva con genética Duroc y una curación de entre 25 y 30 meses.

CALIDAD:	Blanco Graso Gran Reserva.
PESO:	4 a 6 kg aprox.
CURACIÓN:	Mínima de 25 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



PALETA

PALETA ENTERA

-
-
-

PALETA DESHUESADA

-
-
-

ÍNDICE

INICIO



PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 75% RAZA IBÉRICA D.O.P. GUIJUELO

Paleta de Bellota Ibérica 75% raza ibérica de la Denominación de Origen Guijuelo con una curación aproximada de 30 meses.

CALIDAD:

Bellota 75% Ibérica.

PESO:

4,5 a 6,5 kg aprox.

CURACIÓN:

30 meses aprox.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Paleta de Bellota Ibérica 50% raza ibérica con una curación aproximada de 30 meses.

CALIDAD:

Bellota 50% Ibérica.

PESO:

4,5 a 6,5kg aprox.

CURACIÓN:

30 meses aprox.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 75% RAZA IBÉRICA D.O.P. GUIJUELO

Paleta de Cebo de Campo Ibérica 75% raza ibérica de la Denominación de Origen Guijuelo con una curación aproximada de 28 meses.

CALIDAD: Cebo de campo 75% Ibérica.
PESO: 4,5 a 6,5 kg aprox.
CURACIÓN: 28 meses aprox.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Paleta de Cebo de Campo Ibérica 50% raza ibérica con una curación aproximada de 28 meses.

CALIDAD:	Cebo de Campo 50% Ibérica.
PESO:	4,5 a 6,5 kg aprox.
CURACIÓN:	28 meses aprox.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Paleta de Cebo 50% raza ibérica con una curación aproximada de 28 meses.

CALIDAD:	Cebo 50% Ibérica.
PESO:	4,5 a 6,5 kg aprox.
CURACIÓN:	28 meses aprox.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





PALETA BLANCA GRASA GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC

Paleta de cerdo blanco grasa especial Gran Reserva con genética Duroc y una curación de entre 20 y 25 meses.

CALIDAD: Blanca Grasa Gran Reserva.
PESO: 4,5 a 6,5kg aprox.
CURACIÓN: Entre 20 y 25 meses.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





PALETA DE BELLOTA IBERICA 75% RAZA IBERICA DOP GUIJUELO DESHUESADA Y PULIDA

Paleta de Bellota Ibérica 75% raza ibérica de la Denominación de Origen Guijuelo con una curación aproximada de 30 meses.

CALIDAD:	Bellota 75% Ibérica.
PESO:	2 a 3,5kg aprox.
CURACIÓN:	30 meses aprox.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



PALETA DE BELLOTA IBERICA 50% RAZA IBERICA DESHUESADA Y PULIDA

Paleta de Bellota Ibérica 50% raza ibérica con una curación aproximada de 30 meses.

CALIDAD:

PESO

CURACIÓN:

Bellota 50% Ibérica.

2 a 3,5 kg aprox.

30 meses aprox.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 75% RAZA IBÉRICA DOP GUIJUELO DESHUESADA Y PULIDA

Paleta de Cebo de Campo Ibérica 75% raza ibérica de la Denominación de Origen Guijuelo con una curación aproximada de 28 meses.

CALIDAD: Cebo de Campo 75% Ibérica.
PESO: 2 a 3,5 kg aprox.
CURACIÓN: 28 meses aprox.



[ÍNDICE](#)

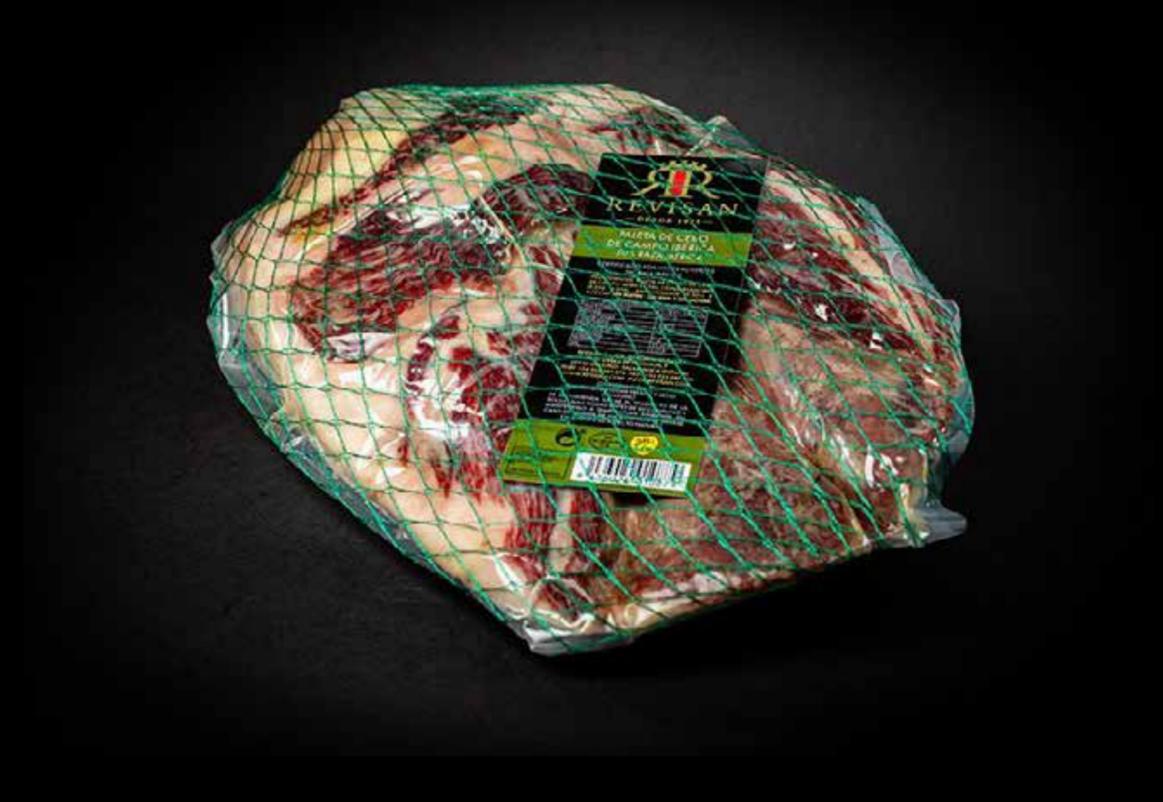
[MENU](#)



PALETA DE CEBO DE CAMPO IBERICA 50% RAZA IBERICA DESHUESADA Y PULIDA

Paleta de Cebo de Campo Ibérica 50% raza ibérica con una curación aproximada de 28 meses.

CALIDAD: Cebo de Campo 50% Ibérica.
PESO: 2 a 3,5 kg aprox.
CURACIÓN: 28 meses aprox.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADA Y PULIDA

Paleta de Cebo 50% raza ibérica con una curación aproximada de 28 meses.

CALIDAD: Cebo 50% Ibérica.
PESO: 2 a 3,5 kg aprox.
CURACIÓN: 28 meses aprox.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





PALETA BLANCA GRAN RESERVA DESHUESADA Y PULIDA GENÉTICA DUROC

Paleta de cerdo blanco grasa especial Gran Reserva con genética Duroc y una curación de entre 20 y 25 meses.

CALIDAD: Blanca Grasa Gran Reserva.
PESO: 2 a 4,5 kg aprox.
CURACIÓN: Entre 20 y 25 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)

L O M O Y

L O M I T O

LOMO Y LOMITO

-
-
-
-
-
-

ÍNDICE

INICIO



LOMO DE BELLOTA 75%/50% RAZA IBÉRICA

Caña de lomo ibérico de bellota; Pieza noble por excelencia, veteada y jugosa.

CALIDAD:	Bellota 75%-50% raza ibérica.
PESO:	0,8 a 1,8 kg. aprox.
LONGITUD:	55cm a 65 cm. aprox.
DIÁMETRO:	65mm a 70mm.
TRIPA:	Artificial.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LOMO DE CEBO DE CAMPO 75%/50% RAZA IBÉRICA

Caña de lomo ibérico de Cebo de Campo. Pieza noble por excelencia, veteadada y jugosa.

CALIDAD:	75%-50% raza ibérica.
PESO:	0,8 a 1,8 kg. aprox.
LONGITUD:	55cm a 65cm.
DIÁMETRO:	65mm a 70mm.
TRIPA:	Artificial.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LOMO DE CEBO 50% RAZA IBÉRICA

Caña de lomo ibérico de Cebo. Pieza noble por excelencia, veteada y jugosa.

CALIDAD:	75%-50% raza ibérica.
PESO:	0,8 a 1,8 kg. aprox.
LONGITUD:	55cm a 65cm.
DIÁMETRO:	65mm a 70mm.
TRIPA:	Artificial.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA

El lomito ibérico de bellota es la pieza noble bola o presa ibérica de bellota embuchada y curada.

CALIDAD:	Bellota.
PESO:	0,3 a 0,5 kg. aprox.
LONGITUD:	20 cm. aprox.
DIÁMETRO:	60 a 70 mm. aprox.
TRIPA:	Artificial.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LOMITO IBÉRICO DE CEBO

El lomito ibérico de cebo es la pieza noble bola o presa ibérica de cebo, embuchada y curada.

CALIDAD:	Cebo.
PESO:	0,3 a 0,5 kg. aprox.
LONGITUD:	20 cm. aprox.
DIÁMETRO:	60 a 70 mm. aprox.
TRIPA:	Artificial.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





CABECERO GRAN RESERVA GENÉTICA DUROC

Cabecero gran reserva con genética Duroc.

CALIDAD:	Gran reserva/ Genética Duroc.
PESO:	0.8-1.5kg.
LONGITUD:	65-45cm.
DIÁMETRO:	80-90mm.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRICO CAMPAÑA BELLOTA

Chorizo cular extra ibérico de bellota en tripa natural.

CALIDAD:	Extra Ibérico Bellota.
PESO:	0,8 a 1,4 kg. aprox.
LONGITUD:	65cm.
DIÁMETRO:	55mm-65mm.
TRIPA:	Natural.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRICO

Chorizo cular extra ibérico en tripa natural.

CALIDAD:	Extra Ibérico.
PESO:	0,8 a 1,4 kg. aprox.
LONGITUD:	60 cm. aprox.
DIÁMETRO:	55mm-65mm.
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



CHORIZO CULAR EXTRA 50% IBÉRICO

Chorizo cular extra 50% ibérico en tripa natural.

CALIDAD:	Extra 50% Ibérico.
PESO:	0,8 a 1,4 kg. aprox.
LONGITUD:	65 cm. aprox.
DIÁMETRO:	55mm-65mm. Aprox.
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



CHORIZO CULAR IBÉRICO

Chorizo cular ibérico en tripa natural.

CALIDAD:	Ibérico.
PESO:	0,8kg a 1,4kg.
LONGITUD:	65cm. Aprox.
DIÁMETRO:	55mm-65mm. Aprox.
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



CHORIZO CULAR IBÉRICO PICANTE

Chorizo cular ibérico picante en tripa natural.

CALIDAD:	Ibérico.
PESO:	0,8 a 1,4 kg. aprox.
LONGITUD:	65cm. Aprox.
DIÁMETRO:	55mm-65mm. Aprox.
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



CHORIZO EXTRA IBÉRICO DE BELLOTA NATURAL

Chorizo extra ibérico de bellota natural.

CALIDAD:	Extra Ibérico Bellota natural.
PESO:	0,18kg-0,20kg.
LONGITUD:	25cm-30cm.Aprox.
DIÁMETRO:	34mm. Aprox.
TRIPA:	Artificial.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





CHORIZO VELA EXTRA IBÉRICA DE BELLOTA

Chorizo vela extra de cerdo ibérico de bellota.

CALIDAD:	Bellota.
PESO:	0,5 a 0,6 kg. aprox.
LONGITUD:	45 a 50 cm. aprox.
DIÁMETRO:	30mm. Aprox.
TRIPA:	artificial.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





CHORIZO VELA IBÉRICA

Chorizo Vela Ibérica.

CALIDAD:	Ibérico.
PESO:	0,5kg-0,6kg.
LONGITUD:	45cm-50cm.
DIÁMETRO:	43mm.
TRIPA:	Artificial.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





MINI VELA CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

Mini vela de chorizo ibérico de Bellota.

CALIDAD:	Ibérico Bellota.
PESO:	0,20 kg.
LONGITUD:	30 a 32 cm. aprox.
DIÁMETRO:	30 mm. aprox.
TRIPA:	Artificial.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



CHORIZO LONGANIZA (SARTA) IBÉRICO DE BELLOTA TIPO TARJA

Sarta o longaniza de chorizo ibérico de Bellota tipo Tarja.

CALIDAD:	Extra Ibérico Bellota.
PESO:	0,4kg-0,5kg.
LONGITUD:	40cm-45cm. aprox.
DIÁMETRO:	36mm. aprox.
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



CHORIZO LONGANIZA (SARTA) IBÉRICO

Sarta o longaniza de chorizo ibérico.

CALIDAD:	Ibérico.
PESO:	0,4kg-0,5 kg.
LONGITUD:	40cm-45cm. aprox.
DIÁMETRO:	36mm. aprox.
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



CHORIZO LONGANIZA (SARTA) IBÉRICA PICANTE

Sarta o longaniza picante de chorizo ibérico picante.

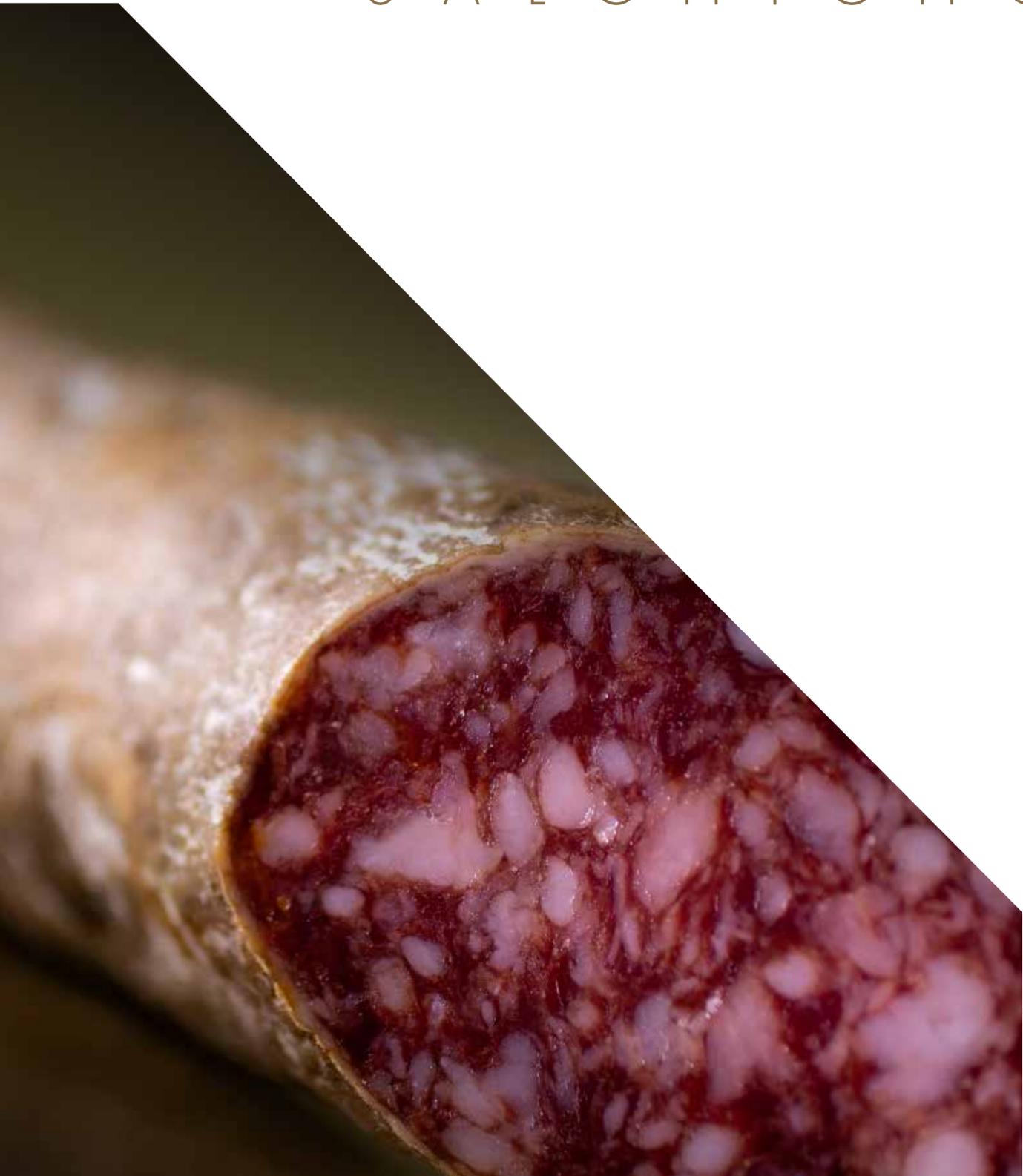
CALIDAD:	Ibérico.
PESO:	0,45 a 0,5 kg. aprox.
LONGITUD:	60 cm. aprox.
DIÁMETRO:	35 mm. aprox.
TRIPA:	Artificial.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)

SALCHICHÓN



SALCHICHÓN

-
-
-
-
-
-
-
-

ÍNDICE

INICIO



SALCHICHÓN CULAR EXTRA IBÉRICO CAMPAÑA BELLOTA

Salchichón cular extra ibérico de bellota en tripa natural.

CALIDAD:	Extra Ibérico Bellota.
PESO:	0,8 a 1,4 kg. aprox.
LONGITUD:	65cm. aprox.
DIÁMETRO:	55mm-65mm. aprox.
TRIPA:	Natural.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





SALCHICHÓN CULAR EXTRA IBÉRICO

Salchichón cular extra ibérico en tripa natural.

CALIDAD:	Extra Ibérico.
PESO:	0,8 a 1,4 kg. aprox.
LONGITUD:	65cm. aprox.
DIÁMETRO:	55mm-65mm. aprox.
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



SALCHICHÓN CULAR EXTRA 50% IBÉRICO

Salchichón cular extra 50% ibérico en tripa natural.

CALIDAD:	Extra 50% Ibérico.
PESO:	0,8 a 1,4 kg. aprox.
LONGITUD:	65cm. aprox.
DIÁMETRO:	55mm-65mm. aprox.
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO

Salchichón cular ibérico en tripa natural.

CALIDAD:	Ibérico.
PESO:	0,8 a 1,4 kg. aprox.
LONGITUD:	65cm. aprox.
DIÁMETRO:	55mm-65mm. aprox.
TRIPA:	Natural.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





MINI HERRADURA DE SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO

Salchichón extra ibérico de bellota natural.

CALIDAD:	Extra Ibérico Bellota natural.
PESO:	0,18kg-0,2kg.
LONGITUD:	25cm-30cm. aprox.
DIÁMETRO:	34mm.aprox.
TRIPA:	Artificial.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





SALCHICHÓN VELA EXTRA IBÉRICA DE BELLOTA

Salchichón vela extra de cerdo ibérico de bellota.

CALIDAD:	Bellota
PESO:	0,5 a 0,6 kg. aprox.
LONGITUD:	45 a 50 cm. aprox.
DIÁMETRO:	30 mm. aprox.
TRIPA:	Artificial.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





MINI VELA SALCHICHON IBÉRICO

Mini vela de Salchichón ibérico.

CALIDAD:	Ibérico.
LONGITUD:	30 a 32 cm. aprox.
PESO:	0,25 kg.
DIÁMETRO:	50mm aprox.
TRIPA:	Artificial.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



SALCHICHÓN LONGANIZA (SARTA) IBÉRICO

Sarta o longaniza de Salchichón ibérico

CALIDAD:	Extra Ibérico Bellota.
PESO:	0,4kg-0,5kg.
LONGITUD:	40cm-45cm aprox.
DIÁMETRO:	36mm.aprox.
TRIPA:	Natural.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





M O R C I L L A
S O B R A S A D A
L E N G U A
P A P A D A Y
M O R C Ó N

MORCILLA, SOBRASADA, LENGUA, PAPADA Y MORCÓN

-
-
-
-
-
-
-
-

ÍNDICE

INICIO



MORCILLA IBÉRICA

La morcilla ibérica está elaborada con panceta de cerdo Ibérico y especias naturales. Su adecuada degustación pasa por mantenerla a temperatura ambiente, aunque también se puede consumir cocinada, en fritura o a la plancha.

CALIDAD:	Ibérica.
PESO:	0,45 a 0,5 kg. aprox.
LONGITUD:	60cm.
DIÁMETRO:	36mm.
TRIPA:	Artificial.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





MINI MORCILLA

Mini Morcilla.

CALIDAD:

Ibérico.

PESO:

0,25 kg.

LONGITUD:

30-40cm.

DIÁMETRO:

38mm.

TRIPA:

Artificial.



[ÍNDICE](#)

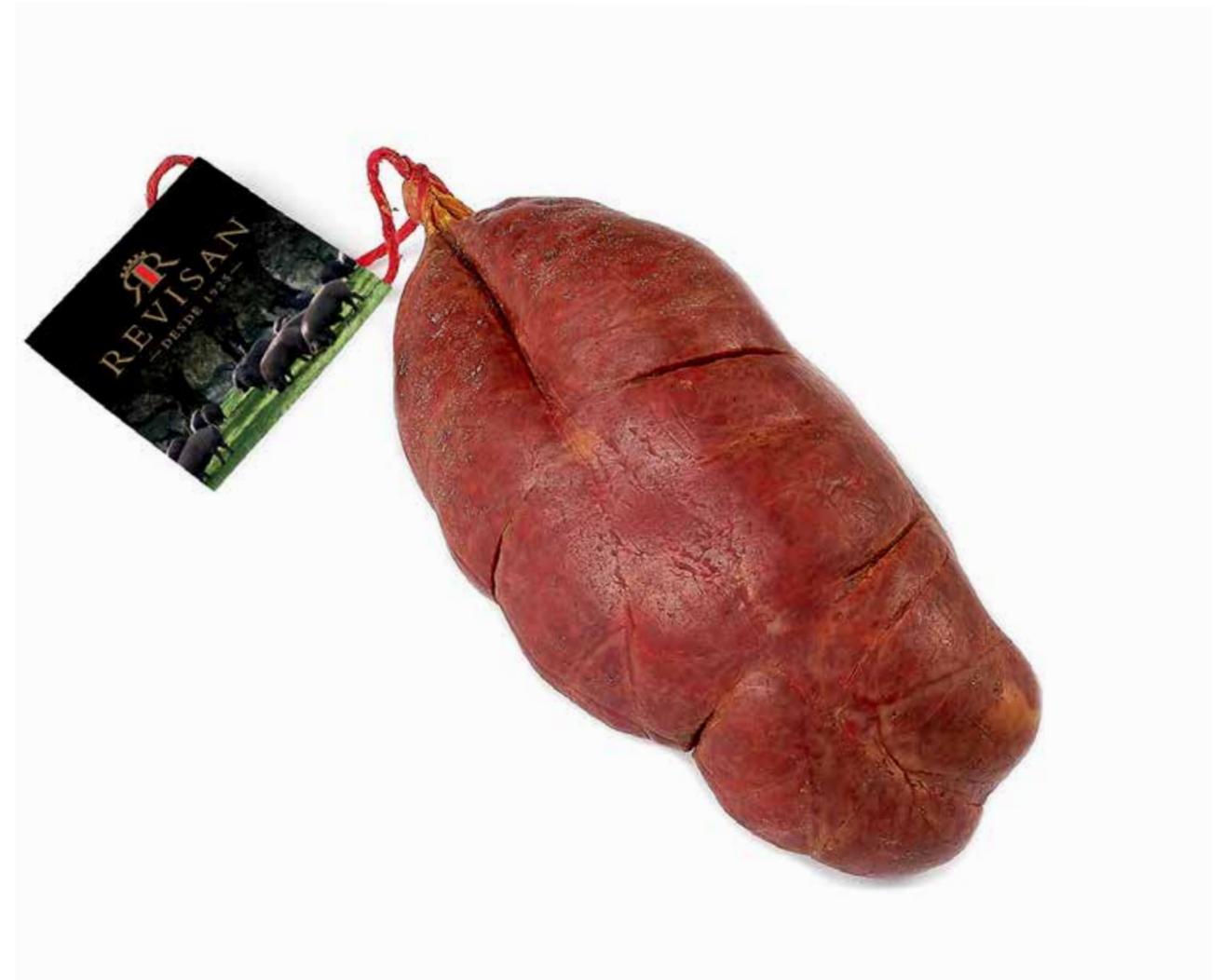
[MENU](#)



SOBRASADA IBÉRICA

La sobrasada ibérica está elaborada con panceta de cerdo ibérico, y en su condimento se destaca una particular selección de las mejores especias naturales. Se recomienda degustar untada en una rebanada de pan tostado caliente.

CALIDAD:	Ibérico.
PESO:	0,9kg-1kg.
LONGITUD:	25 a 30 cm. aprox.
DIÁMETRO:	10cm
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



MINI SOBRASADA

Mini Sobrasada

CALIDAD:	Ibérico.
PESO:	0,25kg
LONGITUD:	30 a 40 cm.
DIÁMETRO:	38mm
TRIPA:	Artificial



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



MORCÓN EXTRA IBÉRICO BELLOTA

Morcón Extra Ibérico bellota en tripa natural.

CALIDAD:	Extra Ibérico Bellota.
PESO:	0,85 a 1,5 kg. aprox.
LONGITUD:	25 a 30 cm. aprox.
DIÁMETRO:	100 mm. aprox.
TRIPA:	Natural.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





MORCÓN EXTRA 50% IBÉRICO

Morcón Extra 50% ibérico en tripa natural.

CALIDAD:	Extra 50% ibérico.
PESO:	0,85 a 1,5 kg. aprox.
LONGITUD:	25 a 30 cm. aprox.
DIÁMETRO:	100 mm. aprox.
TRIPA:	Natural.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LENGUA IBÉRICA

Lengua ibérica adobada y curada.

CALIDAD:	Ibérica.
PESO:	0,18 Kg. aprox.
LONGITUD:	32 a 35 cm. aprox.
DIÁMETRO:	35 mm. aprox.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



PAPADA IBÉRICA

La papada ibérica adobada y curada puede ser cocinada a la plancha, frita o a la brasa.

CALIDAD: Ibérica.
PESO: 1,3kg – 1,6kg.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)

C A R N E D E

C E R D O

I B É R I C O

CARNE DE CERDO IBÉRICO

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

ÍNDICE

INICIO





BARRIGUERA

Barriguera.

UDS./BOLSA:	2
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	3.5-4.5kg.
CALIDAD:	Ibérico.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LOMO IBÉRICO

Lomo Ibérico.

UDS./BOLSA:	1
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	10 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





PRESA (BOLA) IBÉRICA

Presas (Bola) Ibérica.

UDS./BOLSA:	2
BOLSAS/CAJA:	3
PESO CAJA:	4 a 5 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota /Cebo

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





CABECERO IBÉRICO

Cabecero Ibérico.

UDS./BOLSA:	1
BOLSAS/CAJA:	3
PESO CAJA:	3 a 4 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



SECRETO (CRUCETA) IBÉRICO

Secreto (cruceta) Ibérico.

UDS./BOLSA:	2
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	4 a 5 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



PLUMA IBÉRICA

Pluma Ibérica.

UDS./BOLSA:	4/6
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	4 a 5 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





SOLOMILLO IBÉRICO

Solomillo Ibérico.

UDS./BOLSA:	3
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	4 a 5 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo.

ÍNDICE

MENU





CARRILLERA

Carrillera.

UDS./BOLSA:	8
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	4 a 5 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



TAPILLA IBÉRICA

Tapilla Ibérica.

UDS./BOLSA:	6/8
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	3 a 4 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





ABANICO IBÉRICO

Abanico Ibérico.

UDS./BOLSA:	6/8
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	3 a 3,5 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



BARRIGUERA IBÉRICA

Barriguera Ibérica.

UDS./BOLSA:	2
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	3 a 3,5 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LAGARTO IBÉRICO

Lagarto Ibérico.

UDS./BOLSA:	6/8
BOLSAS/CAJA:	4
PESO CAJA:	3 a 3,5 kg. aprox.
CALIDAD:	Bellota / Cebo

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



P L A T O

PLATO DE JAMÓN CORTADO A CUCHILLO

•

•

•

ÍNDICE

INICIO





PLATO DE JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75%/50% RAZA IBÉRICA CORTADO A CUCHILLO

Plato con 100 gramos de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota 75%-50 Ibérico.
CURACIÓN: mínima de 36 meses.



ÍNDICE

MENU



PLATO DE JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75%/50% RAZA IBÉRICA. CORTADO A CUCHILLO

Plato con 100 gramos de jamón de cebo de campo ibérico cortado a cuchillo.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo de campo 75%-50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 30 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



PLATO DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA CORTADO A CUCHILLO

Plato con 100 gramos de jamón ibérico de cebo cortado a cuchillo.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo 50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 30 meses.



ÍNDICE

MENU

E S T U C H A D O

ESTUCHADO

-
-
-
-
-
-
-
-

ÍNDICE

INICIO





LONCHEADO ESTUCHADO DE JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de jamón ibérico de bellota loncheado.
Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota 50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 36 meses.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





LONCHEADO ESTUCHADO DE JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de jamón ibérico de cebo de campo loncheado. Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo de Campo 50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 30 meses.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





LONCHEADO ESTUCHADO DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de jamón ibérico de cebo loncheado.
Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo 50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 30 meses.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





LONCHEADO ESTUCHADO DE PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de paleta ibérica de bellota loncheada.
Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota 50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 30 meses.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





LONCHEADO ESTUCHADO DE PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de paleta ibérica de cebo de campo loncheada. Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo de Campo 50% ibérico
CURACIÓN: mínima de 26 meses.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





LONCHEADO ESTUCHADO DE PALETA DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de paleta ibérica de cebo loncheada.
Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo.
CURACIÓN: 26 meses aprox.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





LONCHEADO ESTUCHADO DE LOMO DE BELLOTA IBERICO 50% RAZA IBERICA

Sobre de 100 gramos de lomo ibérico de bellota loncheado.
Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota 50% ibérico.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





LONCHEADO ESTUCHADO DE LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de lomo ibérico de Cebo de Campo loncheado. Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 g.
CALIDAD: Cebo de campo 50% ibérico.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





LONCHEADO ESTUCHADO DE LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de lomo ibérico de cebo loncheado.
Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo 50% ibérico.

[ÍNDICE](#)

[MENU](#)





LONCHEADO ESTUCHADO DE CHORIZO IBÉRICO BELLOTA

Sobre de 100 gramos de chorizo extra ibérico de bellota loncheado. Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO ESTUCHADO DE CHORIZO IBÉRICO DE CEBO

Sobre de 100 gramos de chorizo ibérico de cebo loncheado.
Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO ESTUCHADO DE SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Sobre de 100 gramos de salchichón ibérico extra ibérico de bellota loncheado. Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO ESTUCHADO DE SALCHICHÓN IBÉRICO DE CEBO

Sobre de 100 gramos de salchichón ibérico de cebo loncheado.
Envasado al vacío y estuchado.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



B O L S A

BOLSA



ÍNDICE

INICIO



LONCHEADO DE JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75%/50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de jamón ibérico de bellota loncheado.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota 75%-50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 36 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75%/50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de jamón ibérico de cebo de campo loncheado. Envasado al vacío.

PESO: 100 g.
CALIDAD: Cebo de campo 75%-50% ibérico
CURACIÓN: mínima de 30 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de jamón ibérico de cebo loncheado.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo ibérico 50%.
CURACIÓN: mínima de 30 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 75%/50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de paleta ibérica de bellota loncheada.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota 75% / 50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 30 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 75%/50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de paleta ibérica de cebo de campo loncheada. Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo de campo 75% / 50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 26 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de paleta ibérica de cebo loncheada.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo 50% ibérico.
CURACIÓN: mínima de 26 meses.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 75%/50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de lomo ibérico de bellota loncheado.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota 75% / 50% ibérico.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75%/50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de lomo ibérico de cebo de campo loncheado. Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.

CALIDAD: Cebo de campo 75% / 50% ibérico.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Sobre de 100 gramos de lomo ibérico de cebo loncheado.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo 50% ibérico.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

Sobre de 100 gramos de chorizo ibérico de cebo loncheado.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE CHORIZO IBÉRICO DE CEBO

Sobre de 100 gramos de chorizo ibérico de cebo loncheado.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Sobre de 100 gramos de salchichón ibérico de bellota loncheado.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Bellota.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)



LONCHEADO DE SALCHICHÓN IBÉRICO DE CEBO

Sobre de 100 gramos de salchichón ibérico de cebo loncheado.
Envasado al vacío.

PESO: 100 gr.
CALIDAD: Cebo.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)

P R E S E N T A C I O N E S
R E V I S A N

REVISA
IBÉRICOS

PRESENTACIONES REVISAN

-
-
-
-

ÍNDICE

INICIO

REVISAN
IBÉRICOS

CAJA ESPECIAL PARA JAMÓN REVISAN

Caja especial para jamones ibéricos de la marca Revisan.

MATERIAL: Cartón reforzado con asa de alta resistencia.

ACABADO: Acabado mate con impresión exterior/interior.



ÍNDICE

MENU

REVISAN
IBÉRICOS

CAJA ESPECIAL PARA PALETA REVISAN

Caja especial para paletas ibéricas de la marca Revisan.

MATERIAL: Cartón reforzado con asa de alta resistencia.

ACABADO: Acabado mate con impresión exterior/interior.



[ÍNDICE](#)

[MENU](#)

REVISAN

IBÉRICOS

CAJA MULTIFUNCIÓN PARA LONCHEADOS REVISAN

Caja multifunción que puede contener diversos productos loncheados de la marca Revisan. Por ejemplo: 6 o 12 platos de jamón de bellota, cebo o cebo de campo; o bien 6 o 12 estuches de embutidos.

MATERIAL: Cartón doble con laminado mate.

ACABADO: Acabado mate con impresión exterior/interior.



ÍNDICE

MENU

REVISAN

IBÉRICOS

CAJA MULTIFUNCIÓN REVISAN

Caja que puede contener diversos productos de Revisan a petición de cliente. Como muestra, puede contener 36 bolsas, sobres o platos de jamón de bellota, cebo o cebo de campo de 100 gr cada uno; 3 bolsas de huesos de aproximadamente un 1,2 kg de jamón; 1 bolsa de 200 gr de tacos de jamón; y 3 bolsas de aproximadamente 800 gr de tocino.

MATERIAL: Cartón reforzado con asa de alta resistencia.

ACABADO: Acabado mate con impresión exterior + división.



ÍNDICE

MENU



Revisan S.L.

Sierra de Herreros 9, Polígono Agroalimentario.

37770 Guijuelo (Salamanca), España.

Apartado de correos: 18

Teléfono: (+34) 923 580 878 / Fax: (+34) 923 580 894

www.revisan.com / e-mail: info@revisan.com