El Artesano de Marcos Paz

JAMONES CRUDOS

PRODUCTOS | PRODUCTS | PRODUTOS

Productos El Artesano
@Artesano_JCrudo

El Artesano de Marcos Paz
JAMONES CRUDOS

www.productoselartesano.com

Vuelva a lo natural

El Artesano es el perfecto resultado de la arraigada mentalidad del buen artesano jamonero junto con un concepto empresarial moderno y con visión de futuro. Años de experiencia, dedicación y progreso constante nos avalan.

El no tener prisa y ver como poco a poco, va naciendo y perfeccionando el aroma y el sabor, con el paso del tiempo, son las bases de la elaboración del Jamón Crudo El Artesano. Estas son las claves para obtener un producto final cuyas características cautivan al mercado nacional e internacional.

La planta cuenta con 2700 m2 cubiertos, de los cuales más de un 60% está destinado a salones de estacionamiento para el Jamón Crudo (Secaderos), el resto de los sectores comprende Cámaras Frigoríficas, Salas de elaboración, Sala de envasado y Sala de Empaque.

Contamos con la ventaja de ser una fábrica moderna en el rubro de chacinados, contando con un lay-out perfecto, que evita el cruce de la materia prima con el producto terminado durante todo el proceso y a través del cual la recepción se encuentra completamente separada de la expedición.

Nuestros productos cuentan con seguridad alimentaria respaldada por un sistema de gestión de calidad que comprende las siguientes normas: Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Trazabilidad del Producto, Análisis de Puntos Críticos de Control del Proceso (HACCP), análisis fisicoquímicos y bacteriológicos de los productos finales, Sello Sin TAC, Sello de calidad diferenciada "Alimentos Argentinos"

El establecimiento cuenta con secaderos equipados con tecnología al servicio de la elaboración artesanal que manejados bajos los más estrictos controles higiénico- sanitarios, posicionan a Jamones El Artesano de Marcos Paz , como los de mayor calidad.

El Artesano de Saladillo
GRANJA

Get back to natural

El Artesano is the perfect result of combining the dug-in mindset of the good ham artisan with a modern business concept and a vision of future. Years of experience, commitment and continuous progress support us.

Taking our time and seeing how, little by little, over the time, the scent and taste start to appear are the bases of the manufacture of dry-cured prosciutto El Artesano. These are the keys to obtain a final product which characteristics captivate the national and international market.

The factory has 2700 covered sq meters, of which more than 60% are destined to aging rooms for dry-cured prosciutto (drying places). The other sectors comprise walk-in cold

rooms, production rooms and packaging rooms. We have the advantage of being a modern factory in the field of cold cuts, counting with a perfect layout which prevents the raw materials from coming into contact with the finished product during the whole process, where the reception is completely separated from the dispatching.

Our products have food security supported by a quality management system that comprises the following rules: Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Product Traceability, Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), physicochemical and bacteriological analyses of the finished products, the gluten-free sign and the stamp of differentiated quality "Alimentos Argentinos".

The establishment counts with drying places equipped with technology at the service of artisanal manufacturing which, managed under the strictest hygienic-sanitary controls, position the hams of El Artesano de Marcos Paz as the highest-quality hams.

Volta ao natural

El Artesano é o perfeito resultado da mentalidade arraigada do bom artesão do presunto junto a um conceito empresarial moderno e com visão de futuro. Anos de experiência, dedicação e progresso constante nos validam.

O não ter pressa e ver como pouco a pouco, o aroma e o sabor vão nascendo e sendo aperfeiçoados com o passar do tempo, são as bases da elaboração do Presunto Cru El Artesano. Estas são as chaves para obter um produto final cujas características cativam o mercado nacional e internacional.

A Fábrica conta com 2700 m2 cobertos, dos quais mais de 60% está destinado a salões de repouso para o Presunto Cru (Secadores), o resto dos setores compreende Câmaras Frigoríficas, Salas de elaboração, Sala de acondicionamento e Sala de embalagem. Contamos com a vantagem de ser uma fábrica moderna no ramo de chacinados, contando com um lay-out perfeito, que evita o cruzamento da matéria prima com o produto terminado durante todo o processo e através do qual a recepção se encontra completamente separada da expedição.

Nossos produtos contam com segurança alimentícia respaldada por um sistema de gestão de qualidade que compreende as seguintes normas: Boas Práticas de Manufaturas (BPM), Procedimentos Operacionais Padronizados de Saneamento (POES), Rastreamento do Produto, Análise de Pontos Críticos de controle do Processo (HACCP), análise físico-química e bacteriológica dos produtos finais, Selo Sem TAC, Selo de qualidade diferenciada "Alimentos Argentinos"

O estabelecimento conta com secadores equipados com tecnologia a serviço da elaboração artesanal que manejados sob os mais estritos controles higiênicos- sanitários, posicionam Presuntos Artesão de Marcos Paz, como os de maior qualidade.

Productos El Artesano
@Artesano_JCrudo

www.productoselartesano.com

JAMÓN CRUDO ARGENTINO

Uncooked ham / presunto cru Argentino

Jamón Crudo Argentino

Este producto es actualmente el único en el mercado habilitado por SENASA para llevar dicha denominación de origen la cual corresponde a la clasificación de mayor calidad de jamones crudos según el Código Alimentario Argentino. El Jamón Crudo Argentino, El Artesano, es un producto que se distingue por cumplir con los requisitos de origen, trazabilidad y estacionamiento mínimo de 12 meses, controlados y certificados por la empresa SGS. Auditados por SENASA, cubriendo las espectativas de un jamón crudo Premium con el Sello de calidad Alimentos Argentinos.

Today, this product is the only one in the market authorized by SENASA (National Food Safety and Quality Service) to carry such designation of origin, which corresponds to the classification of highest quality dry-cured prosciuttos, according to the Argentine Food Code. The Argentine dry-cured prosciutto El Artesano is a product that stands out for meeting all the requirements of origin, traceability and 12-month minimum aging, controlled and certified by the company SGS. Audited by SENASA, they meet the expectations of a Premium dry-cured prosciutto with the quality stamp of Alimentos Argentinos.

Este produto é atualmente o único no mercado habilitado pelo SENASA para utilizar tal denominação de origem a qual corresponde à classificação de maior qualidade de presuntos crus segundo o Código Alimentício Argentino. O Presunto Cru Argentino, El Artesano, é um produto que se distingue por cumprir com os requisitos de origem, rastreamento e repouso mínimo de 12 meses, controlados e certificados pela empresa SGS. Auditados pelo SENASA, excedendo as expectativas de um Presunto Cru Premium com o Selo de qualidade de Alimentos Argentinos.

Presentación / Presentation / Apresentação

Entero sin hueso 5,00 / 6,00 kg
Envasado al vacio / Piezas por caja: 1
Temperatura de conservación: 0 a 7 °C
Maduración: mayor a 12 meses / Vida útil: 6 meses
Código / Producto: N° 43 Jamón Crudo Argentino

Whole, without bone 5.00/6.00 kg / Vacuum packed
Pieces per box: 1 / Temperature for preservation: 0 to 7 °C
Maturation: more than 12 months / Shelf life: 6 months
Code/Product: No. 43 Argentine dry-cured prosciutto

Inteiro sem osso 5,00 | 6,00 kg / Embalado a vácuo
Peças por caixa: 1 / Temperatura de conservação: 0 a 7 °C
Maturação: maior que 12 meses / Vida útil: 6 meses
Código | Produto: N° 43 Presunto Cru Argentino

Productos El Artesano
@Artesano_JCrudo

El Artesano de Marcos Paz
JAMONES CRUDOS

www.productoselartesano.com

JAMÓN CRUDO CON HUESO

dry cured ham with bone / presunto cru com osso

Jamón Crudo con Hueso

Realizado con jamones seleccionados por su bajo tenor graso y calidad de carne, sometido a un proceso natural de estacionamieto y secado.
Producto sin tacc.

Made from hams selected for their low fat-content and the quality of their meat, subjected to a natural process of aging and drying. Gluten-free product.

Realizado com presuntos selecionados por seu baixo teor de gordura e qualidade de carne, submetido a um processo natural de estacionamento e secagem. Produto sem tacc.

Presentación / Presentation / Apresentação

Entero con hueso 8,0 /9 kg
Envasado con stokinette de algodon y papel. / Pieza: 1
Temperatura de conservación: 5 a 15 °C
Maduración: mayor a 6 meses / Vida útil: 12 meses
Código / Producto: N° 01 Jamón Crudo con Hueso

Whole, with bone 8 / 9 kg / Packed with cotton and paper stockinet
Pieces: 1 / Temperature for preservation: 5 to 15 °C
Maturation: more than 6 months / Shelf life: 12 months
Code/Product: No. 01 Dry-cured prosciutto with bone

Inteiro com osso 8,0 /9 kg
Embalado com stokinette de algodão e papel. / Peça: 1
Temperatura de conservação: 5 a 15 °C / Maturação: maior que 6 meses
Vida útil: 12 meses / Código / Produto: Nº 01 Presunto Cru com Osso

JAMÓN CRUDO CON CUERO / ENTERO / MITADES

Dry-cured prosciutto with skin – Whole/Halves / Presunto Cru com couro Inteiro / Metades

Jamón Crudo con Cuero / Entero / Mitades

Jamones seleccionados por su bajo tenor graso y calidad de carne. Secados y estacionados en condiciones de temperatura y humedad controladas.
Producto sin tacc.

Hams selected for their low fat content and the quality of their meat. Dried and aged in controlled temperature and humidity conditions.

Presuntos selecionados por seu baixo teor de gordura e qualidade de carne. Secos e curados em condições de temperatura e umidade controladas. Produto sem tacc.

Presentación / Presentation / Apresentação

Entero 5,60 / 6,00 kg / Mitad 2,80 / 3,30 Kg / Envasado al vacio /
Piezas por caja: 2 enteros / 4 mitades / Temp. de conservación: 0 a 5 °C
Maduración: mayor a 6 meses / Vida útil: 12 meses
Código / Producto: N° 018 Jamón Crudo con Cuero Entero
N° 002 Jamón Crudo con Cuero Mitades

Whole 5.60/6 kg / Half 2.80/3.30 kg / Vacuum packed
Pieces per box: 2 wholes / 4 halves / Temp. for preservation: 0 to 5 °C
Maturation: more than 6 months / Shelf life: 12 months
Code/ Product: No. 018 Dry-cured prosciutto with skin - Whole
No. 002 Dry-cured prosciutto with skin - Halves

Inteiro 5,60 / 6,00 kg / Metade 2,80 / 3,30 Kg / Embalado a vácuo
Peças por caixa: 2 inteiros / 4 metades / Temp. de conservación: 0 a 5 °C
Maturação: maior que 6 meses / Vida útil: 12 meses
Código / Produto: N° 018 Presunto Cru com Couro Inteiro
N° 002 Presunto Cru com Couro Metades

JAMÓN CRUDO LISTO / ENTERO / MITADES

Ready dry-cured prosciutto – Whole/Halves / Presunto Cru Pronto Inteiro / Metades

Jamón Crudo Listo / Entero / Mitades

Realizado con jamones seleccionados de primera calidad. Secados en salones climatizados con ala tecnología, respetando los tiempos del proceso tradicional y logrando el estacionamiento optimo. Producto sin tacc.

Hams selected for their low fat content and the quality of their meat. Dried and aged in controlled temperature and humidity conditions.

Realizado com presuntos selecionados de primeira qualidade. Secados em salões climatizados com ala tecnologia, respeitando os tempos do processo tradicional e atingindo um ótimo estágio de cura. Produto sem tacc.

Presentación / Presentation / Apresentação

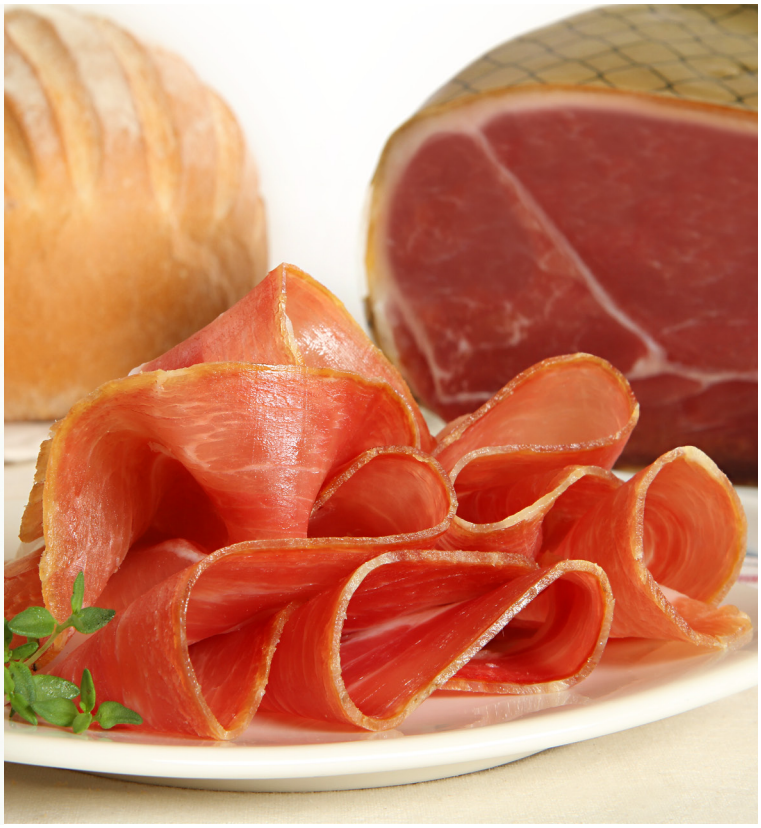
Entero 5,60 / 6,00 kg / Mitad 2,50 / 3,00 Kg / Envasado al vacio
Piezas por caja: 2 enteros / 4 mitades / Temp. de conservación: 0 a 5 °C
Maduración: mayor a 6 meses / Vida útil: 12 meses
Código / Producto: N° 011 Jamón Crudo Listo sin Cuero Entero
N° 003 Jamón Crudo Listo sin Cuero Mitades

Whole 5.60/6 kg / Half 2.50/3 kg / Vacuum packed
Pieces per box: 2 wholes / 4 halves / Temp. for preservation: 0 to 5 °C
Maturation: more than 6 months / Shelf life: 12 months
Code/Product: No. 011 Dry-cured prosciutto without skin - Whole
No. 003 Dry-cured prosciutto without skin - Halves

Inteiro 5,60 / 6,00 kg / Metade 2,50 / 3,00 Kg / Embalado a vácuo.
Peças por caixa: 2 inteiros / 4 metades / Temp. de conservação: 0 a 5 °C
Maturação: maior que 6 meses / Vida útil: 12 meses
Código / Produto: N° 011 Presunto Cru Pronto sem Couro Inteiro
N° 003 Presunto Cru Listo sem Couro Metades

JAMÓN CRUDO FETEADO

Sliced / Fatiado



Jamón Crudo Feteado

Realizado con la selección de los mejores jamones en presentacíon directa al consumidor. Producto sin tacc

Made from the selection of the best hams directly presented to the consumer. Gluten-free product.

Realizado com a escolha dos melhores presuntos em apresentação direta ao consumidor. Produto sem tacc

Presentación / Presentation / Apresentação

Entero con hueso 8,0 /9 kg
Envasado con stokinette de algodon y papel. / Pieza: 1
Temperatura de conservación: 5 a 15 °C
Maduración: mayor a 6 meses / Vida útil: 12 meses
Código / Producto: N° 01 Jamón Crudo con Hueso

Packets of 100 g or 150 g / Vacuum packed
Pieces per box: 20/30 total, 3 kg / Temperature for preservation: 0 to 5 °C
Maturation: more than 6 months / Shelf life: 6 months
Code/Product: No. 021 Sliced dry-cured prosciutto

Pacotes de 100g o 150g / Embalado a vácuo
Pecas por caixa: 20 | 30 total 3kg. / Temp. de conservação: 0 a 5 °C
Maturação: maior a 6 meses / Vida útil: 6 meses
Código / Produto: N° 021 Presunto Cru em fatias

El Artesano
de Marcos Paz

JAMONES CRUDOS

www.productoselartesano.com

Juan Bautista Alberdi 6469. (C1440ABC). Ciudad de Buenos Aires. Argentina.
TE.: (+54.11) 4687-2305 (Líneas rotativas) Fax: (+54.11) 4686-5623
info@productoselartesano.com