



Juan Aulet Torrent, s.l.
F A B R I C A D E E M B U T I D O S

Historia

Con un siglo de antigüedad respaldando nuestra trayectoria industrial, hemos conseguido ser merecedores del favor del público consumidor por la calidad de nuestros productos.

Desde el jamón cocido extra envasado en lata, auténtico líder de nuestra firma por su excelente y característico bouquet, conseguido con la cuidada selección de la materia prima y el proceso artesanal con que se elabora, junto los demás cocidos y los curados, configuran una gama de especialidades cárnicas de acuerdo con las exigencias de la clientela más selecta del mercado.

El sistema de gestión de calidad de nuestra empresa cumple con la norma ISO 9001:2000 certificada por Lloyd's Register Quality Assurance.



Los controles que hacemos a nuestros productos son analizados por laboratorios altamente cualificados ofreciendo a nuestros clientes una total garantía.



Jamón Cocido

JAMÓN COCIDO CON PIEL EXTRA

Sin Gluten / Sin Lactosa | Latas de
7,600 kgs PB aprox. | Cajas de 2
Latas

Una **rigurosa selección** de carnes frescas, debidamente refrigeradas y reposadas, son la base de una buena elaboración, dando como resultado una gama de especialidades cárnicas de primera calidad, todas ellas **SIN GLUTEN**.



JAMÓN COCIDO IMPERIAL BAJO EN SAL EXTRA

Sin Gluten / Sin Lactosa | Piezas
de 7 kgs. aprox. | Cajas de 2
Piezas





Paleta Cocida

PALETA COCIDA PRIMERA PLANA

Sin Gluten , Plana 11 x 21 |
Piezas de 5,500 kgs. aprox. |
Cajas de 2 Piezas

Una **rigurosa selección** de carnes frescas, debidamente refrigeradas y reposadas, son la base de una buena elaboración, dando como resultado una gama de especialidades cárnicas de primera calidad, todas ellas **SIN GLUTEN**.



PALETA COCIDA PRIMERA 11 x 11

Sin Gluten | Formato Barra 11 x
11 | Piezas de 3 kgs PB aprox. |
Cajas de 4 Piezas.



