

Jamones  
BLÁZQUEZ



Puente Colgante, 11 47007 Valladolid

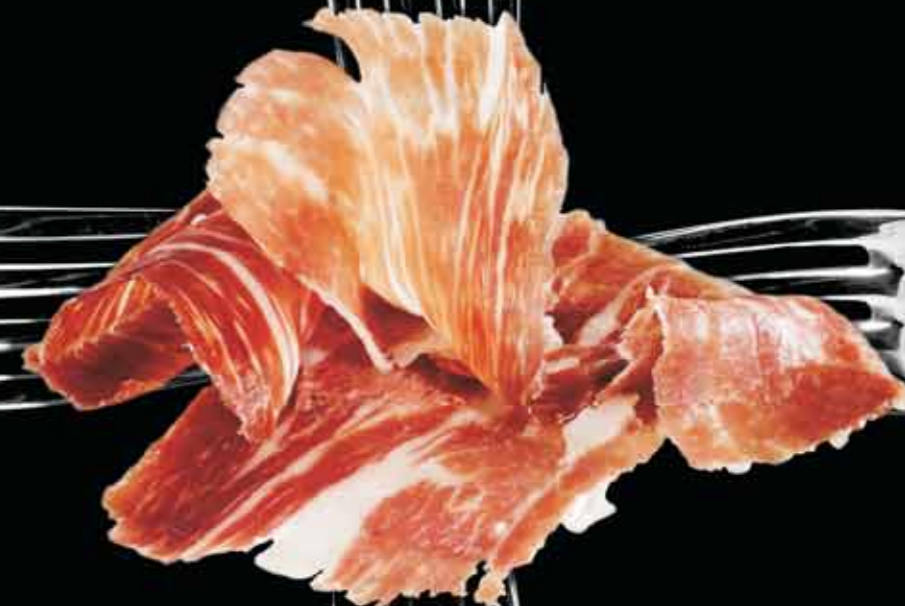
T.: 983 271 961

F.: 983 237 107

luis@dislasic.es

www.dislasic.es

el Regalo  
más cotizado  
de esta NAVIDAD



Jamones  
BLÁZQUEZ







## SELECCIÓN ESPECIAL

En Dislasic, estamos al servicio de nuestros clientes. Con este catálogo intentamos ayudar con algunas sugerencias para facilitar sus decisiones estas fiestas con los productos y marcas que nos preceden.

Tenemos una diversidad de objetos de artesanía que pueden enriquecer cualquier lote, o convertirse en un magnífico obsequio, por si solo.

Poseemos una experiencia y posicionamiento sin parangón en toda clase de productos derivados del cerdo ibérico con Jamones Blázquez.

Esta Navidad, regale algo único, algo con lo que sin duda deleitará los paladares de sus mejores clientes.

### PEDIDOS

Con el objetivo de ahorrarle tiempo y facilitarle toda la información que necesite, existen 4 formas de contacto para la realización de sus pedidos.

#### TELÉFONO

983 271 961

#### FAX

983 237 107

#### INTERNET

[luis@dislasic.es](mailto:luis@dislasic.es)  
[www.dislasic.es](http://www.dislasic.es)

#### CORREO

Puente Colgante, 11  
47007 Valladolid

Compruebe que los datos de envío estén actualizados, procure incluir un número de contacto. Portes incluidos dentro de Castilla y León, para el resto de España, coste del porte según volumen.



# JAMONES BLÁZQUEZ

**LOTE Jamón admiración**  
Ibérico de bellota  
7,5 - 8 kg aprox.  
36 meses de curación



**Jamón Ibérico de campo** **LOTE**  
Recebo  
7,5 - 8 kg aprox.  
30 meses de curación



**LOTE paleta admiración**  
Ibérica de bellota  
5 kg aprox.  
24 meses de curación



**paleta de cebo** **LOTE**  
5 kg aprox.  
24 meses de curación



### ADMIRACIÓN DE BLÁZQUEZ

Productos especialmente seleccionados por su extrema calidad. 100% jamón y paleta ibéricos criados en libertad en nuestras mejores dehesas con pastos y bellotas en montanera. Curado en secaderos propios según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales.

### JAMÓN IBÉRICO DE CAMPO

100% Jamón ibérico criado en libertad en nuestras mejores dehesas con piensos naturales, pastos y bellotas en montanera. Curado en secaderos propios según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales.

### PALETA DE CEBO

100% paleta de cerdo ibérico alimentado con piensos naturales en nuestras mejores dehesas. Curado en secaderos propios según la experiencia de nuestros métodos tradicionalmente artesanales.

# GRANDES VINOS

**LOTE mauro**  
3 botellas  
Mauro Cosecha 2006



### MAURO COSECHA 2006

Syrah 10.00% Tinto Fino 90.00% 16 meses en barrica. Potente, elegante, amplio, carnoso y muy estructurado en boca donde quedan sensaciones de fruta negra madura (ciruelas) y roja en licor (cerezas), bombón, tostados, lácteos, laurel, especiados... Persistente final muy equilibrado entre las sensaciones primarias y de la madera.

### VALDUERO ESTUCHE SELECCIÓN PREMIUM

Valduero I Cepa, 17 meses en barrica, de cada cepa una botella. Valduero Premium 6 años, cepas viejas, 26 meses en barrica. Valduero Reserva, 20 meses en barrica de roble y resto en botella.

**LOTE valduero**  
Valduero I Cepa  
Valduero Reserva  
Valduero Premium

