

Mont-Corb[®]

ALTA CHARCUTERIA DESDE 1913





Mont-Corb®

ALTA CHARCUTERIA DESDE 1913

Más de
100
años
de historia

Una carnicería situada en la calle Mayor de Sils, en 1913, fue el origen de este negocio familiar que ya ha superado los cien años, con la cuarta generación al frente.

Alta charcutería de de 1913

Tradición, oficio y pasión

Mont-Corb es tradición, oficio y pasión por las cosas bien hechas. Buscamos calidad superior en todos los productos que elaboramos.

Desde nuestros inicios hacemos jamones cocidos y embutidos pensando en obtener la calidad que queremos para aquellos que más queremos. Hacemos alta charcutería con sabor, aroma y textura.





Jamón Cocido 100% Duroc

Calidad con mucho oficio



Jamón Cocido 100% Duroc madurado durante 4 meses en su misma lata.

Un producto de máxima calidad que parte de una materia prima única.

Elaborado con todo respeto:

- Cerdo 100% Duroc
- 11 horas de cocción lenta
- Larga maduración. 4 meses en la lata para potenciar todas las características organolépticas
- Gran jugosidad, ternura y un gusto inigualable a ningún otro jamón cocido
- Veteado intramuscular
- Aroma intenso
- Materia prima única con origen Girona
- Textura fina y melosa
- Elaborado con una sola pieza entera de jamón
- Alto contenido en ácidos grasos insaturados
- Bienestar animal

Ref. 1838

Jamón cocido extra 100% duroc sin fosfatos añadidos, madurado en lata durante 4 meses





Jamón Cocido Extra 100% Duroc

El Jamón Duroc de siempre, un placer como nunca



Nuestro Jamón Cocido 100% Duroc lo tiene todo. Es la excelencia del jamón cocido, inigualable y único.

Un producto de máxima calidad que parte de una materia prima única.

Elaborado con todo respeto:

- Cerdo 100% Duroc
- Gran jugosidad, ternura y un gusto inigualable a ningún otro jamón cocido
- Veteado intramuscular
- Aroma intenso
- Materia prima única con origen Girona
- Textura fina y melosa
- Elaborado con una sola pieza entera de jamón
- Alto contenido en ácidos grasos insaturados
- Bienestar animal
- Envasado en bolsa de aluminio de fácil apertura

Ref. 1783

Jamón cocido extra 100% Duroc



Jamón Cocido Extra 100% Duroc

El Jamón Duroc de siempre, listo para llevar



Nuestro Jamón Cocido 100% Duroc lo tiene todo. Es la excelencia del jamón cocido, inigualable y único.

Un producto de máxima calidad que parte de una materia prima única.

Elaborado con todo respeto:

- Cerdo 100% Duroc
- Gran jugosidad, ternura y un gusto inigualable a ningún otro jamón cocido
- Veteado intramuscular
- Aroma intenso
- Materia prima única con origen Girona
- Textura fina y melosa
- Elaborado con una sola pieza de jamón
- Alto contenido en ácidos grasos insaturados
- Bienestar animal

Ref. 1916

Jamón cocido extra 100% Duroc 100g



Jamón Cocido Extra en Lata

El Jamón Duroc de siempre, un placer como nunca



Seleccionamos las mejores piezas y las elaboramos en nuestro obrador siguiendo el carácter artesano que manda la tradición.

Un producto de máxima calidad que parte de una materia prima única.

Elaborado con todo respeto:

- 11 horas de cocción al vapor
- Elaborado con una sola pieza entera de jamón
- Textura fina y melosa
- Elaborado de forma manual y tradicional, como la receta original
- Color del corte rosado, destacan todas las partes del jamón
- Bienestar animal

Ref. 1001

Jamón cocido extra sin fosfatos añadidos en lata.



Jamón Cocido Extra Duroc

La forma de comer bien es comer calidad

Pieza entera de jamón Duroc que conserva su estructura anatómica original cocida lentamente durante 11 horas. De textura fina y melosa y con color de carne cocida.



Ref. 1866

Jamón cocido extra Duroc con Pata



Ref. 1847

Jamón cocido extra Duroc



Mont-Corb®

ALTA CHARCUTERIA DESDE 1913



Jamón Cocido Extra

Variedades para degustar y disfrutar

La combinación de la experiencia de estos años y los avances aplicados en tecnología alimentaria hacen de nuestros productos un referente de tradición y constancia en el mercado.



Ref. 1046

Jamón cocido extra sin fosfatos añadidos con piel



Ref. 1845

Jamón cocido extra sin fosfatos añadidos con piel y finas hierbas



Ref. 1843

Jamón cocido extra sin fosfatos añadidos con piel y trufa



Jamón Cocido Extra

Degustar y disfrutar, también en PLS

La combinación de la experiencia de estos años y los avances aplicados en tecnología alimentaria hacen de nuestros productos un referente de tradición y constancia en el mercado.



Ref. 1539

Jamón cocido extra sin fosfatos añadidos,
100g



Ref. 1541

Jamón cocido extra sin fosfatos añadidos
con finas hierbas, 100g



Ref. 1540

Jamón cocido extra sin fosfatos añadidos
con trufa, 100g





Butifarra catalana

Origen y sello de un territorio

Un producto de máxima calidad elaborado con tripa natural y de forma variable. Elaborada con carne de cerdo Duroc macerada con especias siguiendo la receta tradicional. De corte rosado y textura tierna y melosa, tiene un gusto suave aromático y muy sabroso.



Ref. 1320
Butifarra catalana



Ref. 1321
Butifarra catalana trufada



Bacon

Intensidad y todo el sabor

Elaboramos nuestros bacons con piezas enteras seleccionadas, de manera tradicional y los ahumamos de forma natural con madera de haya. Listos para acompañar los platos de verdura, pasta, guisados o legumbres.



Ref. 1387

Bacon curado y ahumado



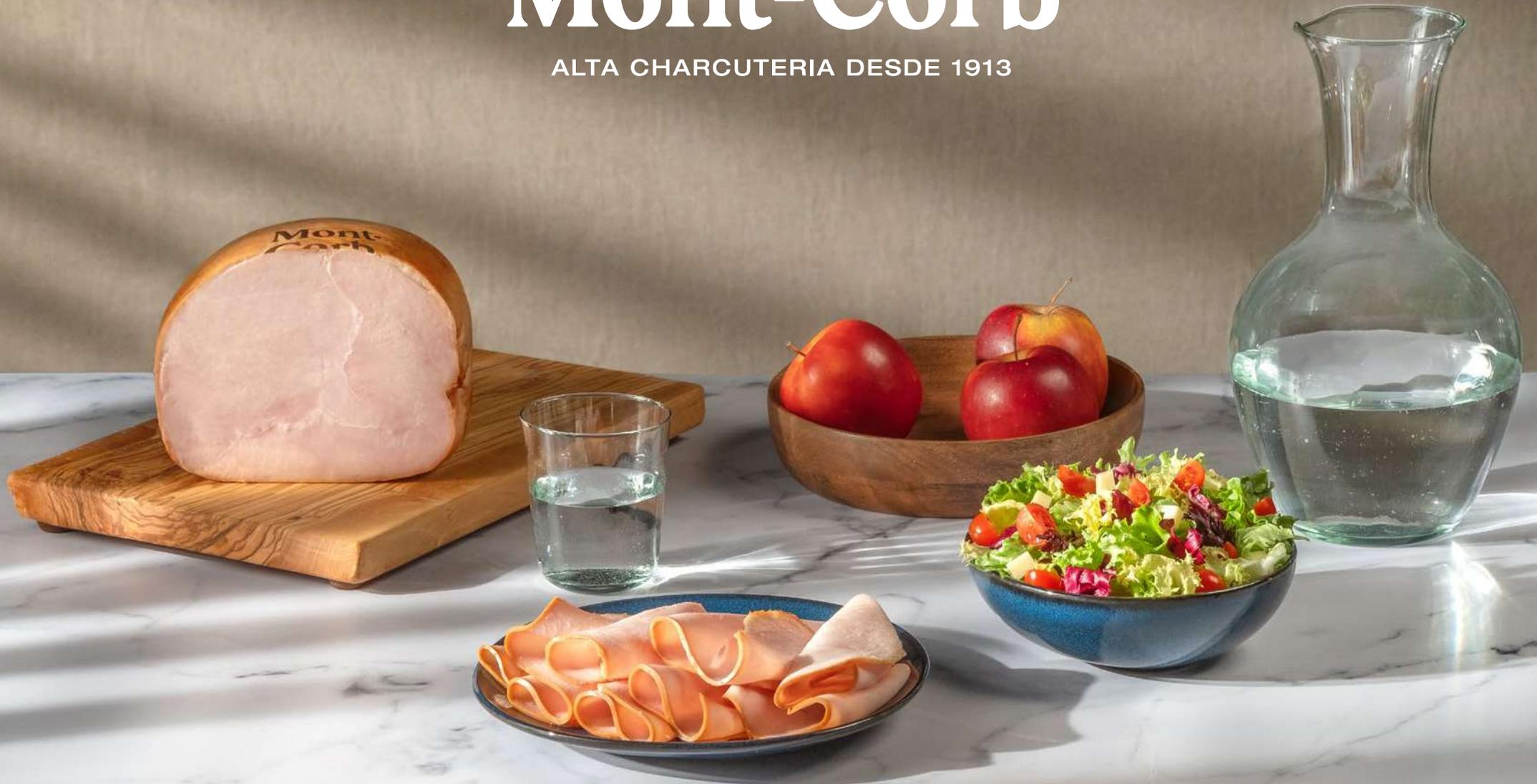
Ref. 1400

Bacon cocido y ahumado



Mont-Corb®

ALTA CHARCUTERIA DESDE 1913



Pechuga de pavo braseada

Una pieza única, natural y braseada



Con todo el sabor Mont-Corb nuestros productos naturales de pavo són ideales para toda la familia.

Elaborado con todo respeto:

- 4 horas de cocción al vapor
- Elaborado con una sola pieza de pechuga de pavo
- Sabor suave y delicioso
- Carne ligera, tierna y sabrosa
- Bajo contenido en grasas
- Proteínas de alta calidad
- Recomendada para dietas equilibradas
- Para toda la familia

Ref. 1682

Pechuga de pavo braseada



Sin gluten



Sin lactosa



Sin soja



Sin colorantes



3 KG



2 P.



6 KG



100



60

Pechuga de pavo braseada

Natural, braseada y lista para llevar a casa



Con todo el sabor Mont-Corb nuestros productos naturales de pavo són ideales para toda la familia.

Elaborado con todo respeto:

- 4 horas de cocción al vapor
- Elaborado con una sola pieza de pechuga de pavo
- Sabor suave y delicioso
- Carne ligera, tierna y sabrosa
- Bajo contenido en grasas
- Proteínas de alta calidad
- Recomendada para dietas equilibradas
- Para toda la familia

Ref. 1627

Pechuga de pavo braseada, 100 g.



Pechuga de pavo

Sabor para cuidarse



Con todo el sabor Mont-Corb nuestros productos naturales de pavo són ideales para toda la familia.

Elaborado con todo respeto:

- 4 horas de cocción al vapor
- Sabor suave y delicioso
- Carne ligera, tierna y sabrosa
- Bajo contenido en grasas
- Proteínas de alta calidad
- Recomendada para dietas equilibradas
- Para toda la familia

Ref. 1836

Pechuga de pavo



Sin gluten



Sin lactosa



Sin soja



Sin colorantes



4,2 KG



1 P.



4,2 KG



100



120

Mont-Corb®

ALTA CHARCUTERIA DESDE 1913

Tipo	Referencia	Producto					
Jamón cocido Duroc	1838	Jamón cocido extra 100% Duroc madurado 4 meses (lata)	8 KG	1 P.	8 KG	80	540
	1783	Jamón cocido extra 100% Duroc	7 KG	1 P.	7 KG	66	120
	1916	Jamón cocido extra 100% Duroc 100g	0,1 KG	8 P.	0,8 KG	180	60
	1001	Jamón cocido extra Duroc (lata)	8 KG	1 P.	8 KG	80	540
	1866	Jamón cocido extra C/P Duroc	9,5 KG	1 P.	9,5 KG	50	90
	1847	Jamón cocido extra Duroc	4,2 KG	1 P.	4,2 KG	100	120
Jamón cocido	1046	Jamón cocido extra	7 KG	1 P.	7 KG	66	120
	1845	Jamón cocido extra finas hierbas	7 KG	1 P.	7 KG	66	120
	1843	Jamón cocido extra trufa	7 KG	1 P.	7 KG	66	120
	1539	Jamón cocido extra chiffonada 100g	0,1 KG	8 P.	0,8 KG	180	60
	1541	Jamón cocido extra finas hierbas chiffonada 100g	0,1 KG	8 P.	0,8 KG	180	60
	1540	Jamón cocido extra trufa chiffonada 100g	0,1 KG	8 P.	0,8 KG	180	60
Botifarra Catalana	1320	Butifarra catalana Duroc	1 KG	4 P.	4 KG	100	65
	1321	Butifarra catalana Duroc trufa	1 KG	4 P.	4 KG	100	65
Bacon	1387	Bacon curado y ahumado	1,2 KG	6 P.	7,4 KG	48	120
	1400	Bacon cocido y ahumado	1,6 KG	6 P.	9,6 KG	48	120
Pechuga de pavo	1682	Pechuga de pavo braseada	3 KG	2 P.	6 KG	100	60
	1627	Pechuga de pavo braseada chiffonada 100g	0,1 KG	8 P.	0,8 KG	180	60
	1836	Pechuga de pavo	4,2 KG	1 P.	4,2 KG	100	120

Mont-Corb[®]

ALTA CHARCUTERIA DESDE 1913

Facturación

6.000.000 €

RRHH

40 trabajadores

ISO

9001

Producción

2.500.000 kg

Instalaciones

4.000 m²
de fábrica

Exportación: 35%

40 países
4 continentes

MONT-CORB.COM

