

Corte de jamón en vivo

Todos nuestros cortadores son expertos del más alto nivel, por lo que garantizamos que son auténticos profesionales del corte.

Se desplaza al local uno de nuestros cortadores debidamente uniformado, incluido soporte jamonero profesional y herramientas necesarias para realizar el corte.

Deberá disponer en el local de una mesa o lugar de trabajo con una medida mínima de 1,50m. y las bandejas, platos o pizarras donde se desee servir el jamón.

El coste del trabajo del cortador es de 180 €.



La duración aproximada del corte es de unas 3 horas, normalmente suele llegar al lugar del evento una hora y media antes de la llegada de los invitados para preparar su espacio de trabajo y empezar el corte, de manera que cuando lleguen los invitados ya exista una presentación en la mesa. El resto se lonchea en directo hasta finalizar la pieza.

No cortamos jamones que no sean de nuestra empresa, salvo excepciones que habría que negociar.

El coste del jamón dependerá del peso y de la categoría que finalmente el cliente desee, a continuación y como precio aproximado sería:

Jamón 50% Ibérico Cebo de Campo +/- 190 €

Jamón 50% Ibérico de Bellota +/- 380 €

Jamón 100% Ibérico de Bellota +/- 450 €

Los precios no incluyen IVA (10 %)

Todos los jamones de nuestra empresa son elaborados en Pedroches (Córdoba), Badajoz (Extremadura) o Jabugo (Huelva) con el 100% garantía de calidad.



Para cualquier aclaración, contáctanos:

Joaquín Ibarra

☎️ (+34) 616 411 066

info@jamoneslosandaluces.com



LOS ANDALUCES

· IBIZA ·