

ALJOMAR

El trabajo de una familia

Catálogo General de Productos

**Spanish Ibérico
Gourmet**

General Product Catalogue

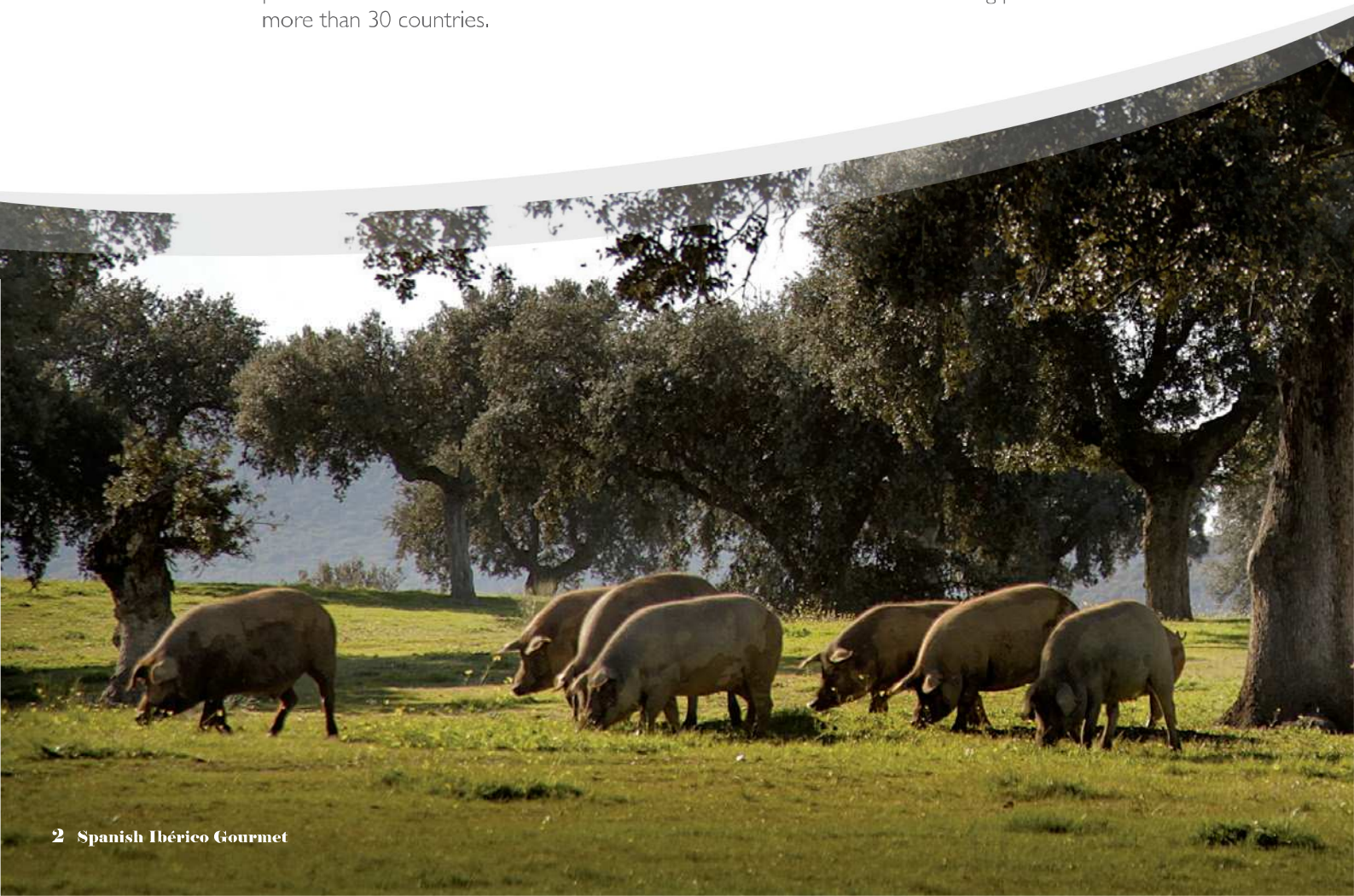


El origen del sabor

Hace 25 años, Don Alfonso Sánchez decidió escribir su propio sueño y poner en práctica los conocimientos adquiridos desde su niñez. Así nació en Guijuelo la marca Aljomar, fruto de la constancia, el esfuerzo y el trabajo de una familia. Partiendo del respeto por la naturaleza y el cuidado de la materia prima, pasando por un meticuloso control del proceso de producción, hoy la marca Aljomar es sinónimo de calidad y tradición, y aún a la perfección artesanal con innovación. Sólo así es posible mantener intacto el sabor y poderlo compartir con los paladares más exigentes de más de 30 países.

The origin of flavour

25 years ago Mr. Alfonso Sánchez decided to write his own dream and implement the knowledge that he had acquired since his childhood. And so the Aljomar company was born in Guijuelo, the fruit of the perseverance, effort and work of one family. Starting with an ardent respect for nature and regard for raw materials, and adhering to a meticulous control of the production process, today Aljomar is synonymous with quality and tradition, perfectly combining craftsmanship with innovation. Only in this way is it possible to maintain the flavor which is to be shared with the most demanding palates in more than 30 countries.



UN CICLO DE CALIDAD



A HIGH QUALITY CYCLE



JAMONES » HAMS

Disfrute degustando cada detalle de nuestros productos, desde los exquisitos jamones y paletas ibéricos, etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo... todos sinónimos de sabor y calidad.

Enjoy the taste of each and every one of our products. From the exquisite acorn-fed Iberico hams and pork shoulders, which spend the longest time in our curing rooms, to our cereal-fed pieces...they are all synonymous of taste and quality.

TRADICION
FAMILIAR

★★★★★
DESDE 1992

A FAMILY
TRADITION

★★★★★
SINCE 1992



Jamón de Bellota 100% Ibérico REF. 90010
8437002666019
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Ham 50/100 u.
7 - 9,50 kg.

-SIN GLUTEN-



Jamón de Bellota Ibérico 75% Raza Ibérica REF. 90020
8437002666026
Acorn-Fed Iberico Pork Ham 75% Iberico Breed 50/100 u.
7 - 9,50 kg.

-SIN GLUTEN-

Los jamones y los centros de jamón deshuesados Aljomar, etiquetados según la Nueva Normativa de Calidad del Ibérico, comenzarán a comercializarse a partir de 2017 - The Aljomar hams and boneless center cut hams are labelled according to the new quality control regulations for Iberico products and will be on the market in 2017.



¿CÓMO CORTAR Y CONSERVAR EL JAMÓN?

Consulta con nuestra red comercial o déjate envolver por la cultura del sabor. Escanea el código con tu dispositivo móvil para ver el video dedicado al corte del jamón o conocer alguno de los consejos de conservación.



HOW TO CARVE AND PRESERVE THE HAM?

Contact our sales network or delve into the culture of flavour: Scan the QR code with your mobile device to watch a video on how to cut ham, or to read our insider tips on storage techniques.



Jamón de Cebo de Campo Ibérico 75% Raza Ibérica
Iberico Pork Ham Natural Range Feed 75% Iberico Breed

REF. 90030
 8437002666033
 50/100 u.
 7 - 9,50 kg.

-SIN GLUTEN-



Jamón de Cebo Ibérico 50% raza Ibérica
Cereal-Fed Iberico Pork Ham 50% Iberico Breed

REF. 90035
 8437002666040
 50/100 u.
 7 - 9,50 kg.

-SIN GLUTEN-

02 PALETAS » PORK SHOULDERS

Nuestras paletas saben esperar. Nuestro equipo sabe mimarlas. Sólo así aguardan su punto justo de bodega, su máximo grado de sabor.

Our pork shoulders know how to wait. Our team knows how to take care of them. They remain in our curing cellars the precise time it takes to reach their maximum flavour.



Paleta de Bellota 100% Ibérica
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Shoulder
-SIN GLUTEN-

REF. 95010
 8437002666088

50/100 u.
 4 - 6 kg.



Paleta de Bellota Ibérica 75% Raza Ibérica
Iberico Pork Shoulder 75% Iberico Breed
-SIN GLUTEN-

REF. 95020
 8437002666095

50/100 u.
 4 - 6 kg.



SABOR, PARA TODOS

En su constante preocupación por dotar a sus productos de un carácter saludable, Jamones Aljomar ha sido pionero en garantizar que sus jamones y paletas, en todos sus formatos, carecen de lactosa. Tras un proceso de lavado y control de su proceso de curación (temperatura-humedad), la lactosa es eliminada de entre los ingredientes del producto, consiguiendo su erradicación en un 100%.



adilac
Asociación de intolerantes a la lactosa España

TASTE FOR EVERYBODY

Driven by a constant desire to provide a healthy product, Jamones Aljomar has pioneered efforts to ensure its hams, pork shoulders, in all of their forms, are lactose-free. Following a washing process and control of the curing process (temperature-humidity), lactose is 100% eliminated from the list of product ingredients.



Paleta de Cebo de Campo Ibérica 75% Raza Ibérica
Iberico Pork Shoulder Natural Range Feed 75% Iberico Breed
REF. 95030
8437002666101
50/100 u.
4 - 6 kg.

-SIN GLUTEN-



Paleta de Cebo Ibérica 50% raza Ibérica
Cereal-Fed Iberico Pork Shoulder 50% Iberico Breed
REF. 95035
8437002666118
50/100 u.
4 - 6 kg.

-SIN GLUTEN-

03 EMBUTIDOS » IBERICO CHARCUTERIE

Productos de la mayor exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.

Products of the highest exquisiteness, taste and aroma. Selected from the best meats to achieve an unsurpassed quality.



**CALIDAD
INSUPERABLE**



**UNSURPASSED
QUALITY**



Chorizo Ibérico : REF. 46150
Extra 8436563851483
Ibérico 🍷 6/8 u.
Chorizo Extra 📦 1,200 kg.

-SIN GLUTEN-

Salchichón Ibérico : REF. 46030
Extra 8436563851476
Ibérico 🍷 6/8 u.
Salchichon Extra 📦 1,200 kg.

-SIN GLUTEN-



Longaniza Ibérica : REF. 40080
Extra 8437002666309
Ibérico Longaniza 🍷 16 u.
Extra 📦 0,400 kg.

-SIN GLUTEN-



Longaniza Ibérica : REF. 40110
Picante 8437002666330
Ibérico Longaniza 🍷 16 u.
Spicy 📦 0,400 kg.

-SIN GLUTEN-



EXQUISITOS

Los embutidos de Aljomar son productos de gran exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.

EXQUISITE

Aljomar Iberico Charcuterie are products of the highest exquisiteness, taste and aroma. Selected from the best meats to achieve an unsurpassed quality.



Chorizo Vela Ibérico Extra
Salchichón Ibérico Extra Vela
Iberico Chorizo Extra Vela
Iberico Salchichon Extra Vela

REF. 40060 - 8437002666583
 REF. 40070 - 8437002666590
 12 u.
 0,700 kg.

SIN GLUTEN.



Morcón Ibérico Extra
Iberico Morcon Extra

REF. 40040
 8437002666262
 6/8 u.
 1,000 kg.

SIN GLUTEN.



Chorizo Ibérico Extra Casero
Iberico Chorizo Extra Homestyle

REF. 46180
 8436563851452
 15 u.
 0,400 kg.

SIN GLUTEN.



Salchichón Ibérico Extra Casero
Iberico Salchichon Extra Homestyle

REF. 46190
 8436563851469
 15 u.
 0,400 kg.

04 ENVASADOS AL VACIO » VACUUM PACKED

En nuestras instalaciones se mezcla tradición e innovación. Nuestro departamento de Calidad apuesta por la innovación permanente.
 Tradition meets innovation in our facilities. Our Quality Control department is committed to continuous innovation.



-SIN GLUTEN-

Lomo de Bellota
100% Ibérico
Acorn-Fed
100% Iberico
Cured Loin

REF. 50020
 8437002666408

6/8 u.
 1,200 kg.



-SIN GLUTEN-

Lomo de Bellota Ibérico
75% Raza Ibérica
Acorn-Fed
75% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 50030
 8437002666392

6/8 u.
 1,200 kg.



-SIN GLUTEN-

Lomo de Cebo de Campo Ibérico
75% Raza Ibérica
Natural Range Feed
75% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 50070
 8437002666743

6/8 u.
 1,200 kg.

INNOVATION AT THE SERVICE OF TASTE



INNOVACIÓN AL SERVICIO DEL SABOR



Lomo de Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica
Cereal Feed
50% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 50040
 8437014510409

6/8 u.
 1,200 kg.



-SIN GLUTEN-

Lomito Ibérico de Bellota
Acorn-Fed
Iberico Cured Loin

REF. 50050
 8437002666422

20 u.
 0,400 kg.



Morcón Ibérico Extra
Iberico Morcon Extra

REF. 45040
 8437014510935

6/8 u.
 1 kg.



ELABORADO
CON PRESA

MADE WITH
PRESA

SIN GLUTEN.

**Chorizo Ibérico
Extra Bellota
Campaña**
Acorn-Fed
Iberico Chorizo
Extra Campaña

REF. 45130
8437002666354
6/8 u.
1,200 kg.



SIN GLUTEN.

**Chorizo Ibérico
Extra Bellota**
Acorn-Fed
Iberico Chorizo
Extra

REF. 45150
8437014510966
6/8 u.
1,200 kg.



SIN GLUTEN.

**Chorizo ibérico
Extra Casero**
Iberico Chorizo
Extra Homestyle

REF. 46182
8436563851391
14 u.
0,400 kg.



ELABORADO
CON PRESA

MADE WITH
PRESA

SIN GLUTEN.

**Salchichón Ibérico
Extra Bellota
Campaña**
Acorn-Fed
Iberico Salchichon
Extra Campaña

REF. 45200
8437002666781
6/8 u.
1,200 kg.



SIN GLUTEN.

**Salchichón Ibérico
Extra Bellota**
Acorn-Fed
Iberico Salchichon
Extra

REF. 45030
8437014510928
6/8 u.
1,200 kg.



SIN GLUTEN.

**Salchichón ibérico
Extra Casero**
Iberico Salchichon
Extra Homestyle

REF. 46192
8436563851407
14 u.
0,400 kg.



**Longaniza Ibérica
Extra**
Iberico Longaniza
Extra

REF. 45082
8437014510973
14 u.
0,400 kg.



**Longaniza Ibérica
Picante**
Iberico Longaniza
Spicy

REF. 45112
8437014510980
14 u.
0,400 kg.



**Guijuelito Ibérico
Extra**
Iberico Guijuelito
Extra

REF. 45092
8437002666316
20 u.
2x 0,125 kg.



Tocino Ibérico Salado
Iberico Pork Back Fat
 REF. 65010
 8437002666446
 3 u.
 2/4 kg.



Panceta Ibérica Salada
Iberico Pork Belly
 REF. 65020
 8437002666453
 3 u.
 2/4 kg.

- CENTROS DE JAMÓN Y PALETA DESHUESADO -

Nuestros centros de jamón y paleta deshuesados carecen de lactosa y de gluten por lo que su consumo es apto tanto para celíacos como para los intolerantes a la lactosa.

BONELESS CENTER CUT HAM AND PORK SHOULDER

Our center cut ham and pork shoulders are lactose and gluten free, making them suitable for people with coeliac disease or lactose intolerance.



ALTO RENDIMIENTO

Nuestros centros de jamón deshuesados pueden adquirirse en formato bloque, lo que permite un mayor aprovechamiento del producto. Un alto rendimiento con la misma calidad.



HIGH YIELD

Our center cut boneless hams can be purchased in a block format, allowing the fullest enjoyment of the product with virtually no waste. Higher yield with the same quality.



Centro Jamón de Bellota 100% Ibérico (Etiqueta Negra)
Acorn-Fed Iberico Pork Ham Boneless 100% Iberico Breed (Black label)

REF. 30000
 8437002666156

2 u.
 3-5 kg.

-SIN GLUTEN-



Centro Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica (Etiqueta Roja)
Acorn-Fed Iberico Pork Ham Boneless 75% Iberico Breed (Red label)

REF. 30010
 8437002666163

2 u.
 3-5 kg.

-SIN GLUTEN-

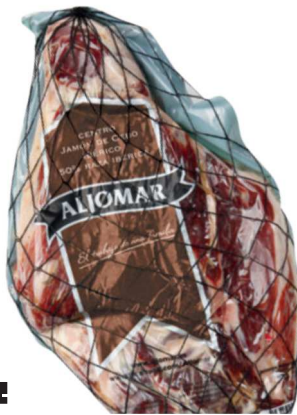


Centro Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica (Etiqueta Verde)
Iberico Pork Ham Natural Range Feed 50% Iberico Breed (Green label)

REF. 30040
 8436563851490

2 u.
 3-5 kg.

-SIN GLUTEN-



-SIN GLUTEN-

Centro Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica (Etiqueta Marrón)
Cereal-Fed Iberico Pork Ham Boneless 50% Iberico Breed (Brown label)

REF. 30020
 8437014510041

2 u.
 3-5 kg.



-SIN GLUTEN-

Centro Paleta de Bellota 100% Ibérica (Etiqueta Negra)
Acorn-Fed Iberico Pork Shoulder Boneless 100% Iberico Breed (Black label)

REF. 30090
 8437002666613

4 u.
 2-3 kg.



Centro Paleta de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica (Etiqueta Roja)
Acorn-Fed Iberico Pork Shoulder Boneless 50% Iberico Breed (Red label)

REF. 30100
 8437002666194

4 u.
 2-3 kg.

-SIN GLUTEN-



Centro Paleta de Cebo de Campo Ibérica 50% Raza Ibérica (Etiqueta Verde)
Iberico Pork Shoulder Natural Range Feed Boneless 50% Iberico Breed (Green label)

REF. 30140
 8436563851506

4 u.
 2-3 kg.

-SIN GLUTEN-



Centro Paleta de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica (Etiqueta Marrón)
Cereal-Fed Iberico Pork Shoulder Boneless 50% Iberico Breed (Brown label)

REF. 30110
 8437014510058

4 u.
 2-3 kg.

-SIN GLUTEN-

LONCHEADOS Y QUESOS » SLICED PRODUCTS AND OUR CHEESES

Adaptándonos a la actual demanda de consumo, llegamos a todos los espacios... a todos los bolsillos.

Adapting to the current demand of our consumers, we satisfy every need...and every pocketbook.



-SIN GLUTEN-

Jamón de Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica
Sliced Cereal-Fed
Iberico Pork Ham
50% Iberico Breed

REF. 40250
 8437002666798
 16 u.
 0,100 kg.



-SIN GLUTEN-

Paleta de Cebo Ibérica
50% Raza Ibérica
Sliced Cereal-Fed
Iberico Pork Shoulder
50% Iberico Breed

REF. 40260
 8437002666842
 16 u.
 0,100 kg.



Lomo de Cebo
Ibérico
50% Raza Ibérica
Sliced Cereal-Fed
Iberico Cured Loin
50% Iberico Breed

REF. 40270
 8437002666873
 16 u.
 0,100 kg.

-SIN GLUTEN-



Chorizo Ibérico
Sliced Iberico
Chorizo

REF. 40280
 8437002666859
 16 u.
 0,100 kg.

-SIN GLUTEN-



Salchichón Ibérico
Sliced Iberico
Salchichon

REF. 40290
 8437002666866
 16 u.
 0,100 kg.

-SIN GLUTEN-



**CORTADO
A CUCHILLO**

★★★★★
POR MAESTROS
JAMONEROS

**HAND
CARVED**

★★★★★
BY HAM
MASTERS



-SIN GLUTEN-

Jamón Ibérico de Bellota
Corte a Cuchillo
Acorn-Fed Iberico
Pork Ham Handcut

REF. 40300
8437002666132
15 u.
0,100 kg.



-SIN GLUTEN-

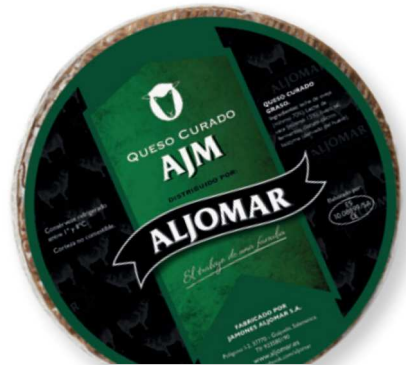
Jamón de Cebo de Campo Ibérico
75% raza Ibérica Corte a Cuchillo
Iberico Pork Ham Natural Range Feed
75% Ibérico Breed Handcut

REF. 40310
8437002666149
15 u.
0,100 kg.



Queso viejo puro de oveja
“Quevilsa” (14/16 meses)
Cured Pure Sheep’s milk Cheese
“Quevilsa” (14/16 months)

REF. 80001
8437002666576
2 u.
3 kg.



Queso Curado “A.J.M.”
(8/10 meses)
Cured Cheese “A.J.M.”
(8/10 months)

REF. 40260
8437002666569
2 u.
3 kg.

CARNES IBÉRICAS » IBÉRICO MEATS

Nuestras carnes ibéricas muestran texturas y sabores que denotan nuestra mano supervisando todo el ciclo productivo. Pensado tanto para hostelería como para el consumidor, ¿por qué no disfrutar del cerdo ibérico, en todas sus piezas?

Our Iberico meats exhibit textures and flavours that attest to our carefully supervised production cycle. Whether for the hotel industry or the consumer, why not enjoy the Iberico pork in all its forms?



Pluma Ibérica
Iberico Pork
Pluma

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70120

8436563850813

Congelado/frozen
REF. 75120

8437002666620

Presas Ibérica
Iberico Pork
Presas

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70080

8436563850769

Congelado/frozen
REF. 75080

8437002666538



Secreto Ibérico
Iberico Pork
Secreto

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70040

8436563850653

Congelado/frozen
REF. 75040

8437002666507



Lomo Ibérico
Adobado
Iberico Marinated
Pork Loin

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 71070

8436563850721

Congelado/frozen
REF. 751070

8436563851018

Lomo Ibérico
Iberico Pork Loin

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70070

8436563850707

Congelado/frozen
REF. 75070

8437002666521



Solomillo Ibérico
Iberico Pork
TenderLoin

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70020

8436563850561

Congelado/frozen
REF. 75020

8437002666484



Lágrimas Ibéricas
Iberico Pork
Finger Ribs

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70037

8436563850646

Congelado/frozen
REF. 75037

8437014510485

¿CONOCES NUESTRAS CARNES IBÉRICAS?

La gran calidad de los productos Aljomar viene avalada por un exigente Ciclo Controlado de Producción y Elaboración en cada una de las fases: desde la cuidadosa alimentación en nuestras dehesas, hasta su sacrificio en nuestro matadero y posterior fabricación en nuestras instalaciones de Guijuelo.



DO YOU KNOW OUR IBERICO MEATS

The excellent quality of the Aljomar products is ensured by the Vertically Integrated Production process of each phase: from the nutritional control of the feeding in our farms, to our state of the art slaughterhouse, and the final curing process in our facilities in Guijuelo, Spain.



Cabecero Iberico
Iberico Pork Collar

Fresco/fresh
REF. 70180
8436563850882

Congelado/frozen
REF. 75180
8437014510454

6 u.
1,100 kg.



Lagarto Ibérico
Iberico Pork Lagarto

Fresco/fresh
REF. 70050
8436563850660

Congelado/frozen
REF. 75050
8437002666293

8 u.
1,200 kg.



Rack Ibérico
Iberico Pork Frenched Rack

Fresco/fresh
REF. 70072
8436563850752

Congelado/frozen
REF. 75072
8437014510010

3 u.
1,200 kg.



Secreto Ibérico Iª
Iberico Pork Secreto

Fresco/fresh
REF. 70035
8436563850622

Congelado/frozen
REF. 75035
8437002666286

8 u.
1,200 kg.



Puntas de Lomo Ibérico
Iberico Pork Boneless Top Loin

Fresco/fresh
REF. 70034
8436563850615

Congelado/frozen
REF. 75034
8437002666279

8 u.
1,200 kg.



Abanico Ibérico
Iberico Pork Abanico

Fresco/fresh
REF. 70140
8436563850844

Congelado/frozen
REF. 75140
8437002666378

8 u.
1,200 kg.



Tapa Ibérica
Iberico Pork Tapa

Fresco/fresh
REF. 70150
8436563850851

Congelado/frozen
REF. 75150
8437002666224

8 u.
1,200 kg.



Costilla Ibérica con carne
Iberico Pork Spareribs

Fresco/fresh
REF. 70111
8436563850806

Congelado/frozen
REF. 75111
8436563851049

8 u.
1,200 kg.

TRIBUTO DON ALFONSO

Tributo representa el extraordinario esfuerzo de nuestra familia por conseguir una pieza única, elaborada para los paladares más exigentes.

Tributo represents the extraordinary effort of our family to achieve a unique piece, made for the most demanding palates.



LO MEJOR
QUE SABEMOS
HACER



WHAT WE DO
BEST



Jamón Ibérico Bellota
Tributo Don Alfonso

REF. 90015
8437002666927

Acorn-Fed Iberico Ham
Tributo Don Alfonso

1 u.
 7-9 kg.

SIN GLUTEN



Paleta de Bellota 100% Ibérica
Tributo Don Alfonso

REF. 95015
8437002666934

Acorn-Fed Iberico Pork Shoulder
Tributo Don Alfonso

1 u.
 4-6 kg.

SIN GLUTEN



Centro Jamón Ibérico Bellota
Tributo Don Alfonso

REF. 30005
8437002666989

Acorn-Fed Iberico Pork Ham
Boneless Tributo Don Alfonso

2 u.
 3-5 kg.

SIN GLUTEN



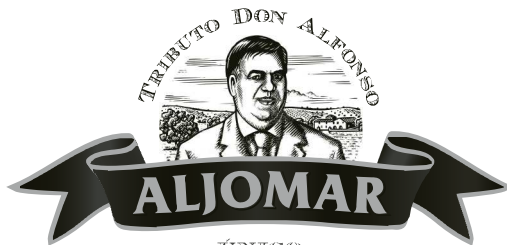
Centro de Paleta de Bellota
100% Ibérica Tributo Don Alfonso

REF. 30095
8437002666996

Acorn-Fed Iberico Pork Shoulder
Boneless Tributo Don Alfonso

4 u.
 2-3 kg.

SIN GLUTEN



El trabajo de una familia



-SIN GLUTEN-

Lomo de Bellota 100% Ibérico
Tributo Don Alfonso REF. 50035
8437002666965
Acorn-Fed 100% Iberico Cured
Loin Tributo Don Alfonso 6 u.
1,200 kg.



-SIN GLUTEN-

Morcón Ibérico Extra
Tributo Don Alfonso REF. 40050
8437002666972
Iberico Morcon Extra
Tributo Don Alfonso 6 u.
1,200 kg.

TRIBUTO DON ALFONSO

Todo el extraordinario saber hacer de **Don Alfonso** se centra en esta nueva marca, donde cada detalle es minuciosamente cuidado, pensando en los más selectos paladares.

DESDE SUS RAÍCES MANTIENE INTACTA LA FORMA ARTESANAL DE ELABORAR SUS PRODUCTOS, QUE PROCEDEN de cerdos ibéricos de bellota que pasan toda su vida en las mejores dehesas del oeste de nuestro país, alimentándose de los recursos naturales que ofrecen la naturaleza, en el mejor ecosistema posible, y, por supuesto, de la mejor alimentación en la montanera, la bellota. Tributo Don Alfonso es un homenaje a una tradición familiar que permanece viva después de más de 40 años.

The extraordinary know-how of **Don Alfonso** is channeled into this new line, with meticulous attention to detail that satisfies the most demanding palate. True to his roots, Don Alfonso maintains the artisanal tradition of developing this product, acorn-fed Iberico pigs who spend their life in the best pastures located in the western region of Spain, feeding on the natural products of the environment, in the best possible ecosystem and, of course grazing on the best montanera product, the acorn. **Tributo Don Alfonso** pays homage to a family tradition that remains alive after more than 40 years.



-SIN GLUTEN-

Chorizo Ibérico Bellota
Tributo Don Alfonso REF. 45135
8437002666941
Acorn-Fed Iberico Chorizo
Tributo Don Alfonso 6 u.
1,200 kg.

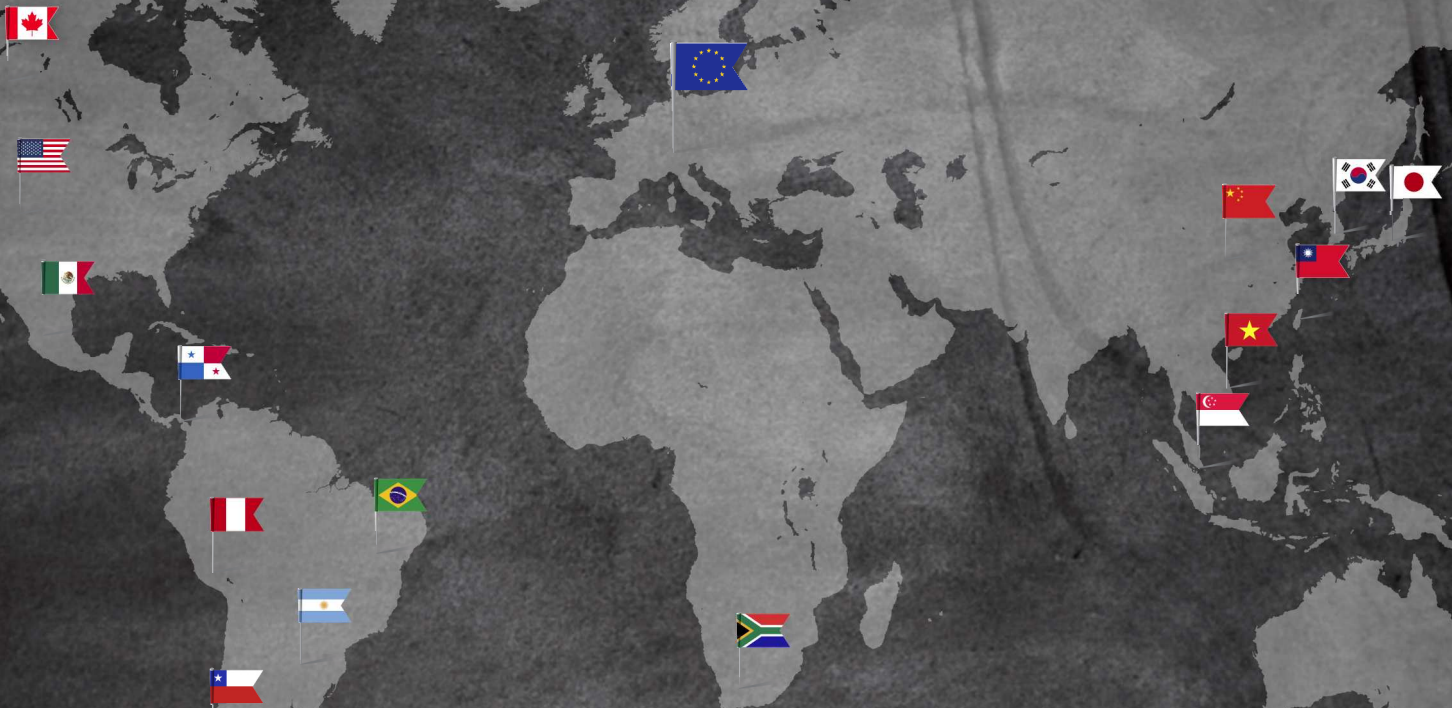


-SIN GLUTEN-

Salchichón Ibérico Bellota
Tributo Don Alfonso REF. 45205
8437002666958
Acorn-Fed Iberico Salchichon
Tributo Don Alfonso 6 u.
1,200 kg.

certified to export to

USA, Europe, China, Japan, Korea, Vietnam, Singapore, South Africa,
Argentina, Mexico, Brazil, Peru, Panama, Canada, Chile and Taiwan.



ALJOMAR

El trabajo de una familia

Polígono Industrial I.2 •
37770 GUIJUELO - Salamanca (SPAIN)
Tel. + 34 923 580 190 • Fax + 34 923 580 197
e-mail: export@aljomar.es

WWW.ALJOMAR.ES

