



## *Calidad para su paladar*

*Carnes Mechadas  
Chicharrones  
Productos Ibéricos  
Patés y Mantecas de Cerdo  
Solo productos naturales*

*Producto Andaluz 100%*



*Sin colorantes ni conservantes*

JOSÉ CABO



PRODUCTOS ARTESANOS

Desde 1954

José Cabo es una empresa con solera... Fundada por **Don José Cabo Cabilla**, nuestro primer establecimiento vio la luz en la calle Afán de Ribera del Cerro del Águila allá por el año 1952. Muchos años de esfuerzo y dedicación que la consolidaron por aquel entonces como un referente de calidad en el mercado de toda la región andaluza. En el año 2004 tomó el relevo **José Manuel Roblas Cabo**, nieto del fundador, trasladándose la factoría a mediados de 2006 a Montequinto en unas instalaciones con todos los adelantos e infraestructuras necesarias para un mercado y una demanda en continuo crecimiento.

Hoy día con nuestras flamantes instalaciones, podemos dar un servicio adecuado a las exigencias de un mercado cada vez más global sin descuidar el mimo y la calidad que marcaron nuestros comienzos.

Además de nuestra factoría en Montequinto, seguimos contando con un establecimiento de venta al público en nuestra situación original en el Cerro del Águila.

Así, plenamente capacitados para la producción industrial pero sin descuidar la elaboración casera, y **con más de 20 años de experiencia, José Cabo** es hoy por hoy una empresa consolidada cuya diferencia es palpable en el sabor de nuestros productos, elaborados con toda la sabiduría de los años, pero capaz de atender al mercado de hoy.



D. José Cabo Cabilla



## Rollo de Carne Mechada

### Ingredientes

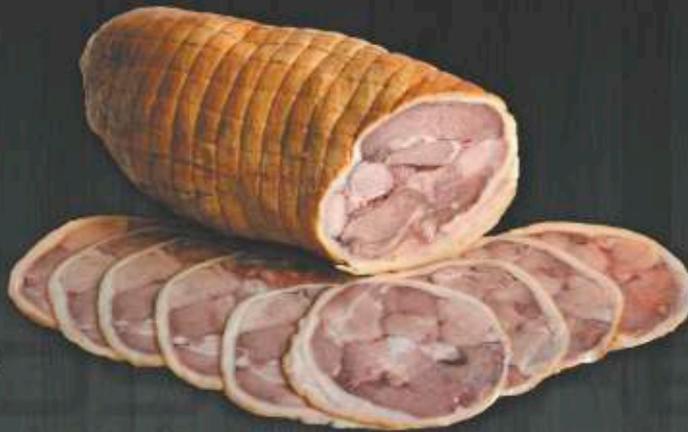
Panceta de Cerdo, carne magra de cerdo, sal y especias naturales

### Tipo de envase

Envasado al vacío y retractorizado en agua caliente a 97°C

### Ficha Logística

Alto: 8 cm., Largo: 10 cm., Ancho: 10 cm.  
Peso aprox.: 1,300 Kg.  
Envase por cajas: 12 piezas



## Rollo de Carne Mechada con Chorizo

### Ingredientes

Panceta de Cerdo, chorizo casero, sal y especias naturales.

### Tipo de envase

Envasado al vacío y retractorizado en agua caliente a 97°C

### Ficha Logística

Alto: 8 cm., Largo: 28 cm., Ancho: 10 cm.  
Peso aprox.: 1,300 Kg.  
Envase por cajas: 12 piezas



## Jamón Mechado Pieza

### Ingredientes

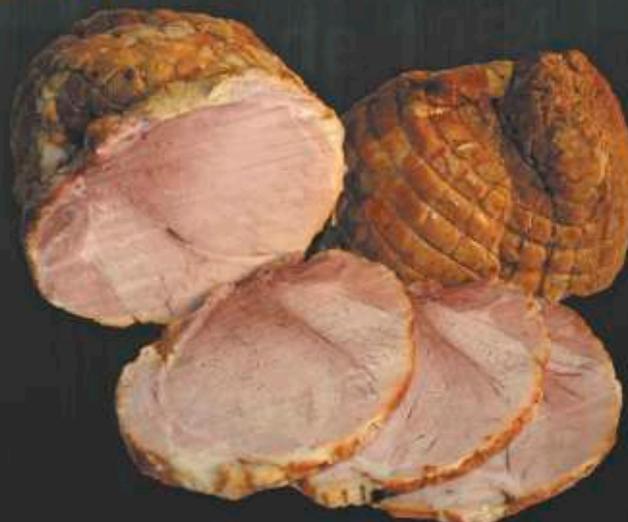
PJamón de cerdo, sal y especias naturales

### Tipo de envase

Envasado al vacío y retractorizado en agua caliente a 97°C

### Ficha Logística

Alto: 8 cm., Largo: 20 cm., Ancho: 15 cm.  
Peso aprox.: 1 Kg.



## Chicharrón de Cádiz

### Ingredientes

Panceta de Cerdo, sal y especias naturales

### Tipo de envase

Envasado al vacío y retractilado en agua caliente a 97°C

### Ficha Logística

Alto: 8 cm., Largo: 10 cm., Ancho: 15 cm.

Peso aprox.: 1 Kg.

Envase por cajas: 15 piezas



## Cabeza de Lomo

### Ingredientes

Panceta de Cerdo, chorizo casero, sal y especias naturales.

### Tipo de envase

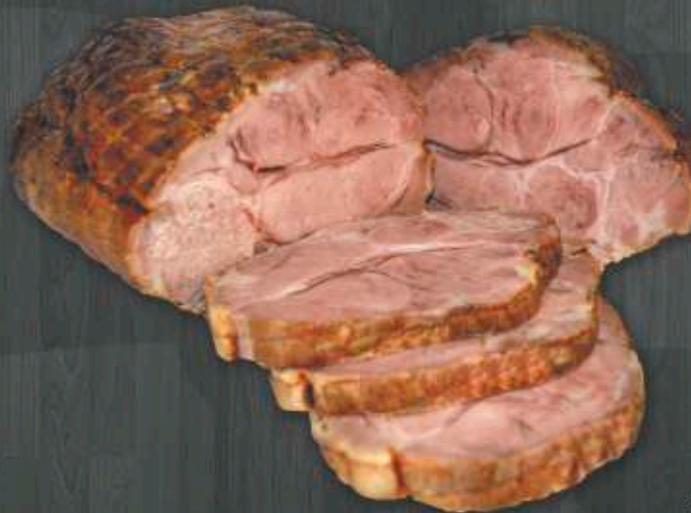
Envasado al vacío y retractilado en agua caliente a 97°C

### Ficha Logística

Alto: 8 cm., Largo: 28 cm., Ancho: 10 cm.

Peso aprox.: 1,300 Kg.

Envase por cajas: 12 piezas



## Secreto Ibérico

### Ingredientes

Secreto Ibérico Mechado, sal y especias naturales

### Tipo de envase

6 filetes de secreto envasados al vacío y retractilados en agua caliente a 97°C

### Ficha Logística

Peso aprox.: 800 g.

Unidades por caja: 15 paquetes



## Chicharrones

### Ingredientes

Panceta y papada de Cerdo, sal y especias naturales

### Tipos de envase

Tarrinas de 1/4 Kg., 1/2 Kg., 1 Kg. y a granel en cajas.



## Costillas Mechadas

### Ingredientes

Costillas de Cerdo, sal y especias naturales.

### Tipo de envase

En bandejas de 1,5 Kg.



## Lomo al Jerez

### Ingredientes

Lomo de Cerdo, sal y especias naturales

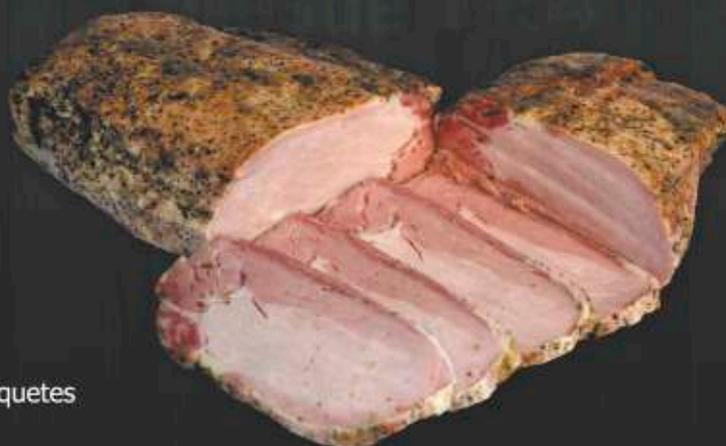
### Tipo de envase

envasados al vacío y retractilados en agua caliente a 97°C

### Ficha Logística

Peso aprox.: 1,5 Kg.

Unidades por caja: 12 paquetes



## Manteca Colorá

### Ingredientes

Grasa de Cerdo, pimentón, sal y especias naturales.

### Tipo de envase

Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.



## Manteca Colorá de Lomo

### Ingredientes

Lomo, manteca de Cerdo, pimentón, sal y especias naturales.

### Tipo de envase

Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.



## Sobrasada

### Ingredientes

Magro, Papada y grasa de Cerdo, sal, ajo y especias naturales.

### Tipo de envase

Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.



## Pringá

### Ingredientes

Carne de Ternera y magro de cerdo, morcilla, chorizo, ajo, sal y especias naturales

### Tipo de envase

Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.

## Zurrapa de Lomo Ibérico

### Ingredientes

Lomo Ibérico, manteca de cerdo ibérico, sal, ajo y especias naturales.

### Tipo de envase

Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.



## Zurrapa de Hígado

### Ingredientes

Hígado, carne, manteca de cerdo, sal y especias naturales

### Tipo de envase

Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.

## Manteca Blanca

### Ingredientes

Pella de cerdo ibérico, sal y especias naturales.

### Tipo de envase

Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.



## Lomo en Aceite de Oliva

### Ingredientes

Lomo de cerdo mechado,  
aceite de oliva virgen extra, ajos, sal y especias



## Lomo en Manteca Ibérica

### Ingredientes

Lomo de cerdo mechado,  
manteca de cerdo Ibérico, ajos, sal y especias



Tipo de envase: Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.

## Paté de Chorizo Ibérico

### Ingredientes

Chorizo Ibérico,  
manteca de cerdo,  
sal, ajo y especias naturales.

### Tipo de envase

Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.



## Paté a la Pimienta

### Ingredientes

Hígado, panceta de cerdo, sal, azúcar,  
proteína de leche, pimienta y especias naturales



Tipo de envase:

## Paté Ibérico

### Ingredientes

Hígado, magro de cerdo, sal, azúcar,  
cebolla y especias naturales



Tarrinas de 1/4, 1/2, 1 y 3 Kg.

## Pollo Relleno

### Ingredientes

Carne de Pollo, sal y especias naturales

### Tipo de envase

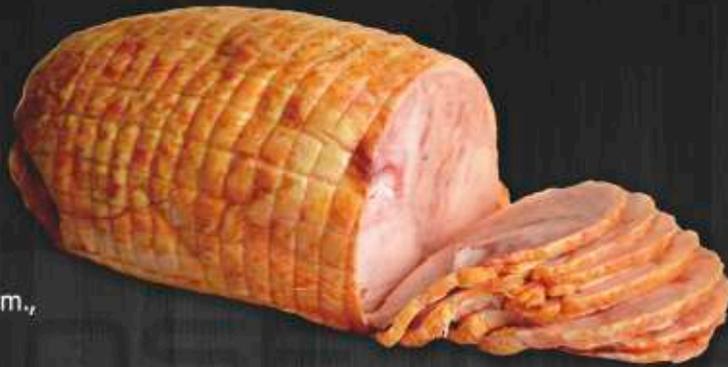
Envasado al vacío y retractilado en agua caliente a 97°C

### Ficha Logística

Alto: 8 cm., Largo: 10 cm., Ancho: 15 cm.

Peso aprox.: 1 Kg.

Envase por cajas: 15 piezas



## Salsas

Envase en cajas de 12 unds.

Salsa del Abuelo Pepe  
Salsa Gaucha  
Salsa al Whisky  
Salsa Mojo Picón

## Porciones

Envase en cajas de 24 unds.

Paté de Chorizo Ibérico

Pringá

Paté Ibérico

Manteca Colorá

Sobrasada

Tomate Natural

Manteca Colorá con Lomo

Zurrapa de Lomo Ibérico

Zurrapa de Hígado

Paté a la Pimienta



## Productos Ibéricos

### Ingredientes

Carne de Cerdo, sal  
y especias naturales

### Tipos de envase

En cajas



*Morcilla de Ronda*



*Morcilla de Hígado*



*Morcilla Ibérica*



*Chorizo Ibérico Dulce*



*Chorizo Ibérico Picante*



*Jabuquito Ibérico*



*Morcón Ibérico*



## Nuestra tienda

Le invitamos a que nos visite en nuestra tienda, en la calle Afán de Rivera, donde podrá encontrar todos nuestros productos de elaboración propia, así como una amplia selección de otros productos de la más alta calidad.

Encontrará también carnes y preparados de una calidad y un precio inmejorables.



## Reparto a domicilio

¿Sabía usted que...?



[www.carnesjosecabo.es](http://www.carnesjosecabo.es)

A nivel nutricional, numerosos estudios científicos han demostrado las extraordinarias propiedades de estos productos y los grandes beneficios que se obtienen al incluir los distintos productos ibéricos dentro de la dieta cotidiana, resultando así una forma deliciosa de cuidarse.

Entre las propiedades nutricionales que se encuentran en los productos derivados del cerdo ibérico, destacan las siguientes:

Son Cardiosaludables, por su gran contenido en ácido oléico.

Contribuyen a reducir el colesterol LDL, de baja densidad o colesterol "malo", gracias a su riqueza en ácidos monoinsaturados y favorecen el aumento de los niveles de HDL, de alta densidad o colesterol "bueno".

Tienen un alto contenido en vitaminas (B1, B2, B12) y minerales como hierro, zinc, magnesio, calcio, selenio y fósforo.

Tienen un alto valor proteico, gracias a un lento proceso de curación en el que se modifican sus proteínas y los convierten en productos ligeros y digestivos.

Son muy recomendables para los niños y para las mujeres en periodo de embarazo y de lactancia.

**Tienda:**

C/. Afán de Rivera, 36  
41006 Sevilla  
Tif. 954 656 039

**Fábrica:**

Pol. Ind. Fuentequintillo  
C/. Vía Salaria, 6  
41089 Montequinto (Sevilla)  
Tif. 955 690 933

