



**Los Remedios**  
Embutidos y jamones  
de Serón

Artesanos desde 1982

Eligiendo los mejores condimentos elaboramos  
un embutido de **calidad**



## Productos curados

Chorizo dulce  
Chorizo picante  
Longaniza  
Salchichón de Serón  
Salchichón chapado  
Chorizo de Serón  
Fuet  
Sobrasada  
Sobrasada picante  
Sobrasada kg  
Sobrasada tripa

## Productos curados/especial para corte

Salchichón de Serón corte  
Chorizo de Serón corte  
Lomo embuchado  
Lomo al romero

## Productos oreados

Chistorra roja  
Chistorra blanca

## Productos pasteurizados o cocidos

Morcilla de Serón  
Morcilla de Serón picante  
Morcilla de Serón rosario  
Morcilla de Serón rosario picante  
Blanquillo de Serón  
Butifarra negra  
Butifarra catalana  
Relleno de Serón  
Morcón en bola  
Blanquillo chapado





## Productos pasteurizados o cocidos en tripas minis

Blanquillo de Serón  
Morcón  
Butifarra catalana  
Relleno de Serón  
Cabeza de jabalí

## Productos pasteurizados o cocidos/especial para corte

Morcón barra  
Cabeza de jabalí corte

## Salazones

Huesos de canilla  
Rabos, patas, costilla y orejas  
Panceta  
Panceta ibérica

## Jamones y paletillas

Jamón gran reserva  
Jamón reserva  
Paleta cruce de duroc  
Paleta serrana





**PRODUCTOS CURADOS**





Los  
Remedios

PRODUCTOS CURADOS



## CHORIZO DULCE

### INGREDIENTES

Magro de primera y panceta de cerdo, sal, pimienta negra, pimentón dulce, pimiento curado, ajo, perejil y vino.

### DESCRIPCIÓN

Nuestros chorizos son ideales para cocinar o para comer curados, elaborados con carnes frescas y de gran calidad se pican dejando la masa reposar un mínimo de 24 horas antes de ser embutida. Existen dos variedades dulce y picante en rosarios.







## CHORIZO PICANTE

### INGREDIENTES

Magro de primera y panceta de cerdo, sal, pimienta negra, pimentón picante, pimiento curado picante, ajo, perejil y vino.

### DESCRIPCIÓN

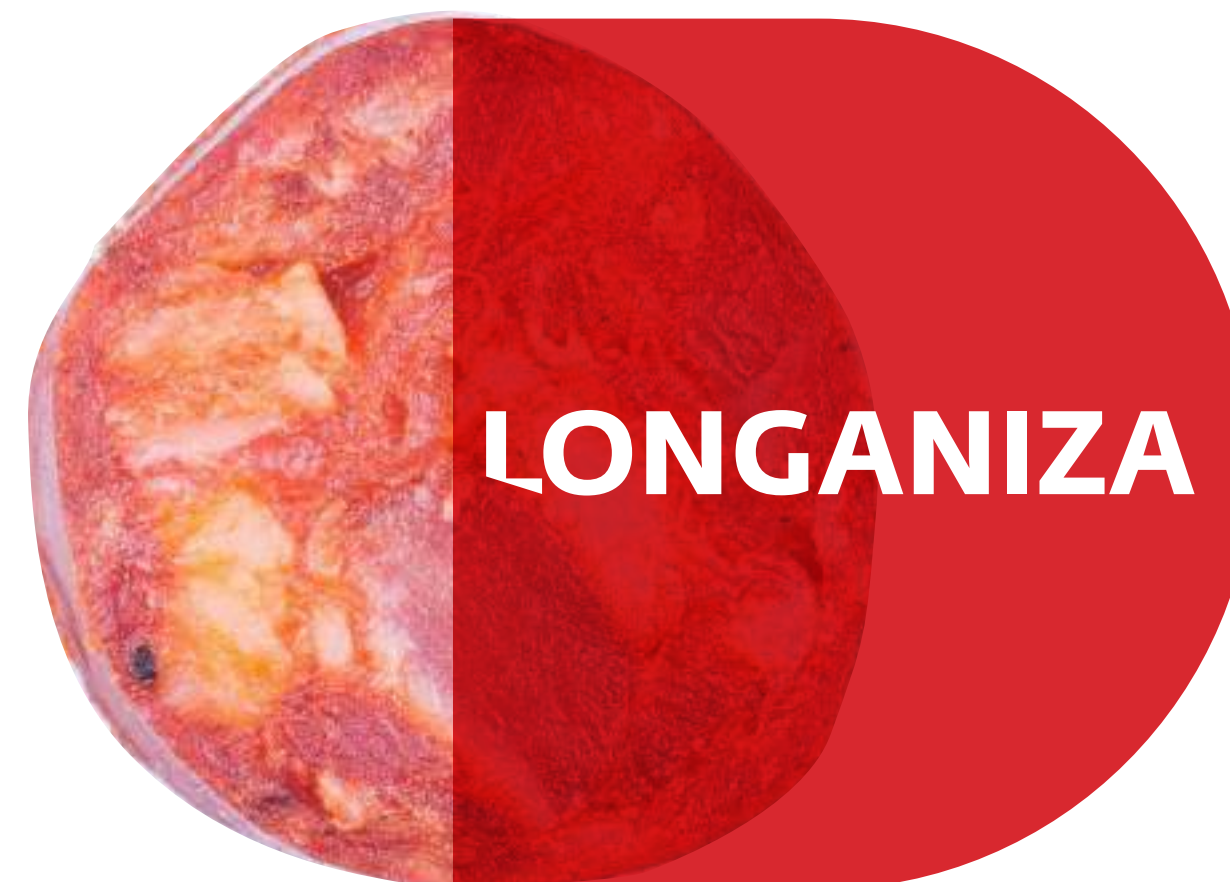
Nuestros chorizos son ideales para cocinar o para comer curados, elaborados con carnes frescas y de gran calidad se pican dejando la masa reposar un mínimo de 24 horas antes de ser embutida. Existen dos variedades dulce y picante en rosarios.







**LR** Los Remedios  
**PRODUCTOS CURADOS**



### **INGREDIENTES**

Magro de primera y panceta de cerdo, ajo, sal, pimentón dulce, pimiento curado, anís grano, orégano, tomillo y vino.

### **DESCRIPCIÓN**

Longanizas elaborados con carnes frescas derivadas del cerdo andaluz y de gran calidad, sometidas a un proceso corto de secado y maduración. Peso base de la pieza 350 gramos.







## SALCHICHÓN DE SERÓN

### INGREDIENTES

Magro de primera, sal, pimienta molida, pimienta en grano, nuez moscada y coñac.

### DESCRIPCIÓN

Elaborado con el magro del cerdo, previamente seleccionado y escogido para posteriormente ser picado y aliñado con nuez moscada, pimienta negra y ajo. Embutido en tripa cular de cerdo. Su curación es de 40 a 60 días. Su peso aproximado es de más de 400 gr, por tripa.







Los  
Remedios

PRODUCTOS CURADOS



## SALCHICHÓN CHAPADO

### INGREDIENTES

Magro de primera,  
sal, pimienta molida,  
pimienta en grano,  
nuez moscada y co-  
ñac.

### DESCRIPCIÓN

Elaborado con el magro del cerdo, previa-  
mente seleccionado y escogido para pos-  
teriormente ser picado y aliñado con nuez  
moscada, pimienta negra y ajo. Embutido  
en tripa cular de cerdo. Su curación es de 40  
a 60 días . Su peso aproximado es de más  
de 400 gr por tripa.







### **INGREDIENTES**

Magro de primera, sal, pimienta negra, pimentón dulce, pimentón curado, ajo y vino.

### **DESCRIPCIÓN**

Elaborado con el magro del cerdo, previamente seleccionado y escogido para posteriormente ser picado. Embutido en tripa cular de cerdo. Su curación es de 4 a 5 meses. Su peso aproximado es de más de 400 gr por tripa.

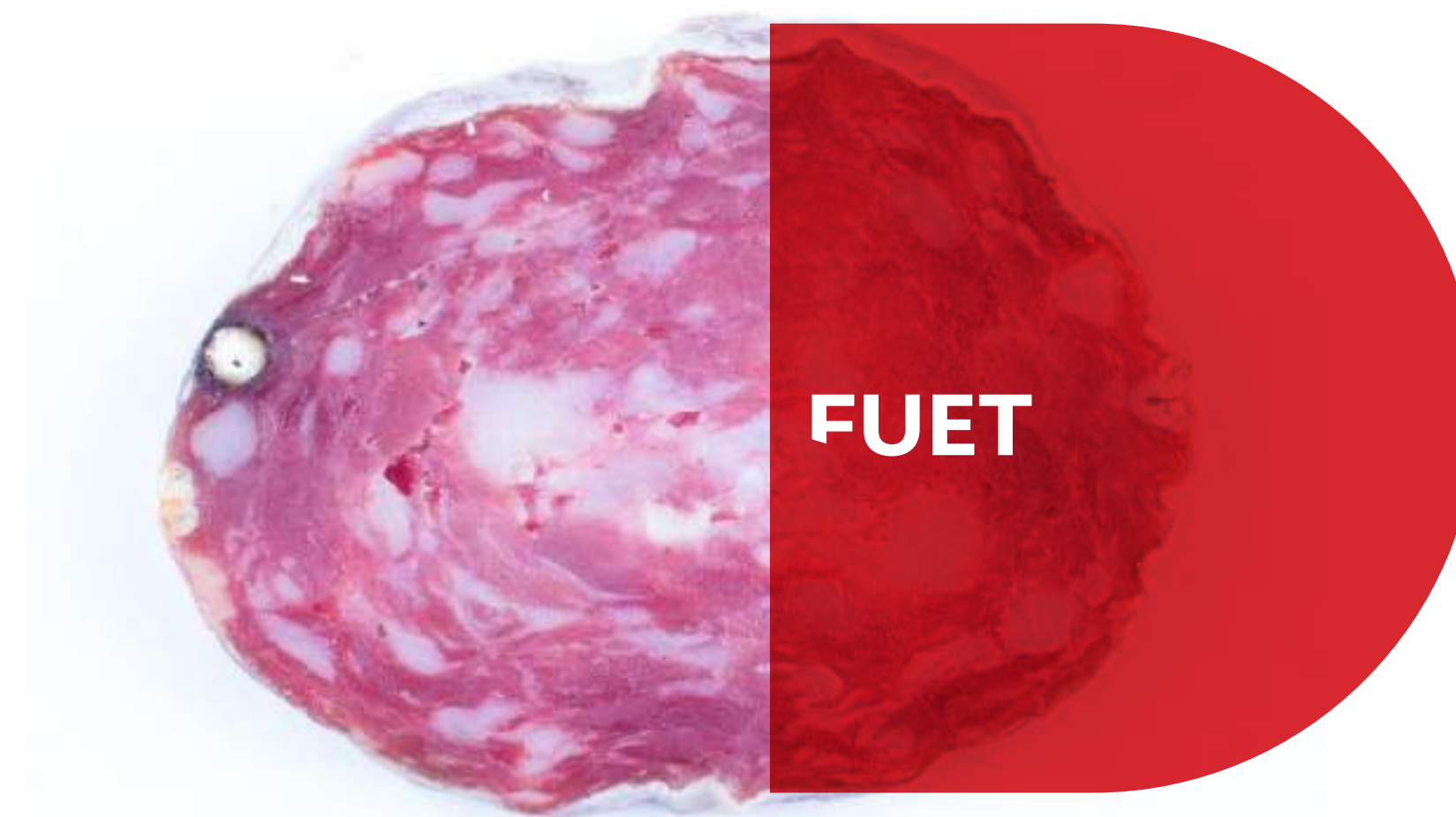






Los  
Remedios

PRODUCTOS CURADOS



### INGREDIENTES

Magro de primera,  
sal, pimienta molida  
y nuez moscada.

### DESCRIPCIÓN

Elaborado con carne de cerdo seleccionada,  
picada y aliñada con ajo, pimienta y demás  
especies. Ideal para servirse como una tapa  
o aperitivo. Es de gran curación.







### **INGREDIENTES**

Panceta y tocino de cerdo, sal, pimentón dulce, pimienta blanca molida, ajo y vino.

### **DESCRIPCIÓN**

Sobrasada ideal para untar. Está elaborada con carne y tocino de cerdo, y se condimenta con pimentón, sal y otras especias. Cada tarrina pesa 250 gramos.







## SOBRASADA PICANTE

### INGREDIENTES

Panceta y tocino de cerdo, sal, pimentón picante, pimienta blanca molida, ajo y vino.

### DESCRIPCIÓN

Sobrasada ideal para untar. Está elaborada con carne y tocino de cerdo, y se condimenta con pimentón, sal y otras especias. Cada tarrina pesa 250 gramos.







Los  
Remedios

PRODUCTOS CURADOS



SOBRASADA  
KG

### INGREDIENTES

Panceta y tocino de cerdo, sal, pimentón dulce, pimienta blanca molida, ajo y vino.

### DESCRIPCIÓN

Sobrasada ideal para untar. Está elaborada con carne y tocino de cerdo, y se condimenta con pimentón, sal y otras especias. Hay tarrinas de 3kg o de 1kg.







## SOBRASADA TRIPA

### INGREDIENTES

Panceta y tocino de cerdo, sal, pimentón dulce, pimienta blanca molida, ajo y vino.

### DESCRIPCIÓN

Sobrasada ideal para untar. Está elaborada con carne y tocino de cerdo, y se condimenta con pimentón, sal y otras especias. Cada tripa pesa 220 gramos.







**PRODUCTOS CURADOS/ESPECIAL PARA CORTE**





Los  
Remedios

PRODUCTOS CURADOS/  
ESPECIAL PARA CORTE



## SALCHICHÓN DE SERÓN CORTE

### INGREDIENTES

Magro de primera,  
sal, pimienta molida,  
pimienta en grano,  
nuez moscada y co-  
ñac.

### DESCRIPCIÓN

Elaborado con el magro del cerdo, previa-  
mente seleccionado y escogido para pos-  
teriormente ser picado y aliñado pimienta  
negra y ajo. Embutido en tripa de cerdo. Su  
curación es de 4 a 5 meses. Su peso aproxi-  
mado es de más de 2 kg.







Los  
Remedios

PRODUCTOS CURADOS/  
ESPECIAL PARA CORTE



## CHORIZO DE SERÓN CORTE

### INGREDIENTES

Magro de primera,  
sal, pimienta negra,  
pimentón dulce, pi-  
mentón curado, ajo  
y vino.

### DESCRIPCIÓN

Elaborado con Magro y panceta de cerdo,  
pimiento natural, ajo pimienta y perejil. Ela-  
borado en tripa natural de cerdo. Su cura-  
ción es de 4 a 5 meses.

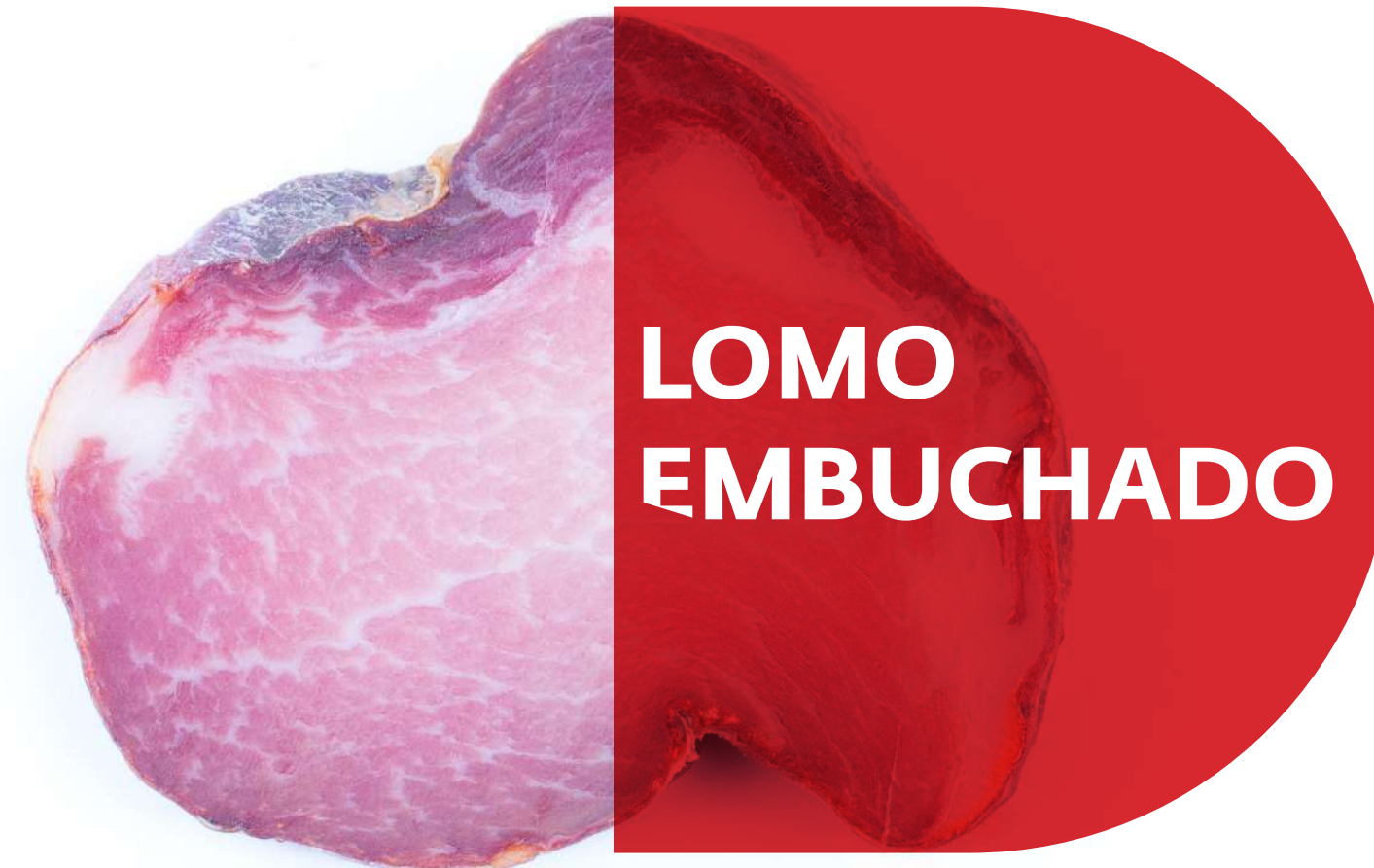






Los  
Remedios

PRODUCTOS CURADOS/  
ESPECIAL PARA CORTE



## LOMO EMBUCHADO

### INGREDIENTES

Lomo de cerdo, sal, pimentón dulce, pimienta molida y pimiento curado cocido.

### DESCRIPCIÓN

Embuchado perfecto para entrantes o tapas. Está elaborada con la mejor carne, y especias naturales. Curado en secadero natural. Su peso aproximado es de más de 2 kg.







Los  
Remedios

PRODUCTOS CURADOS/  
ESPECIAL PARA CORTE



## LOMO AL ROMERO

### INGREDIENTES

Lomo de cerdo, sal, pimentón dulce, pimienta molida, pimiento curado cocido y romero.

### DESCRIPCIÓN

Embuchado perfecto para entrantes o tapas. Está elaborada con la mejor carne, y especias naturales. Curado en secadero natural. Su peso aproximado es de más de 2 kg.







**PRODUCTOS OREADOS**





Los  
Remedios

PRODUCTOS OREADOS



## CHISTORRA ROJA

### INGREDIENTES

Magro de primera y panceta de cerdo, ajo, sal, pimentón dulce, pimiento curado, orégano y vino.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborado con carne picada fresca de cerdo, además de ajo, sal y pimentón que suele darle un color rojo característico.







Los  
Remedios

PRODUCTOS OREADOS



## CHISTORRA BLANCA

### INGREDIENTES

Magro de primera,  
sal, pimienta molida  
blanca y vino.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborado con carne picada fresca de  
cerdo, además de ajo, sal y sin pimentón.







**PRODUCTOS PASTEURIZADOS O COCIDOS**





**PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS**



## MORCILLA DE SERÓN

### INGREDIENTES

Sangre, tocino y manteca de cerdo, cebolla cocida, sal, pimienta negra molida, pimentón dulce, pimiento curado frito, pan, anís, clavo, canela y arroz.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborada con tocino de cerdo, cebolla natural cocida y especies naturales. Embutida en tripa natural. Existen dos formatos en Herradura y/o Rosario.







**PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS**



## MORCILLA DE SERÓN PICANTE

### INGREDIENTES

Sangre, tocino y manteca de cerdo, cebolla cocida, sal, pimienta negra molida, pimentón picante, pimiento curado frito, pan, anís, clavo, canela y arroz.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborada con tocino de cerdo, cebolla natural cocida y especies naturales. Embutida en tripa natural. Existen dos formatos en Herradura y/o Rosario.







Los Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS



## MORCILLA DE SERÓN ROSARIO

### INGREDIENTES

Sangre, tocino y manteca de cerdo, cebolla cocida, sal, pimienta negra molida, pimentón dulce, pimiento curado frito, pan, anís, clavo, canela y arroz.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborada con tocino de cerdo, cebolla natural cocida y especies naturales. Embutida en tripa natural. Existen dos formatos en Herradura y/o Rosario.







Los  
Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS



## MORCILLA DE SERÓN ROSARIO PICANTE

### INGREDIENTES

Sangre, tocino y manteca de cerdo, cebolla cocida, sal, pimienta negra molida, pimentón picante, pimiento curado frito, pan, anís, clavo, canela y arroz.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborada con tocino de cerdo, cebolla natural cocida y especies naturales. Embutida en tripa natural. Existen dos formatos en Herradura y/o Rosario.







Los Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS



## BLANQUILLO SERÓN

### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimienta, clavo, anís, canela, orégano y huevo.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborada con carne y magro de cerdo, y se condimenta con especias naturales formando la receta de Serón. Embutida en tripa natural en forma de herradura.

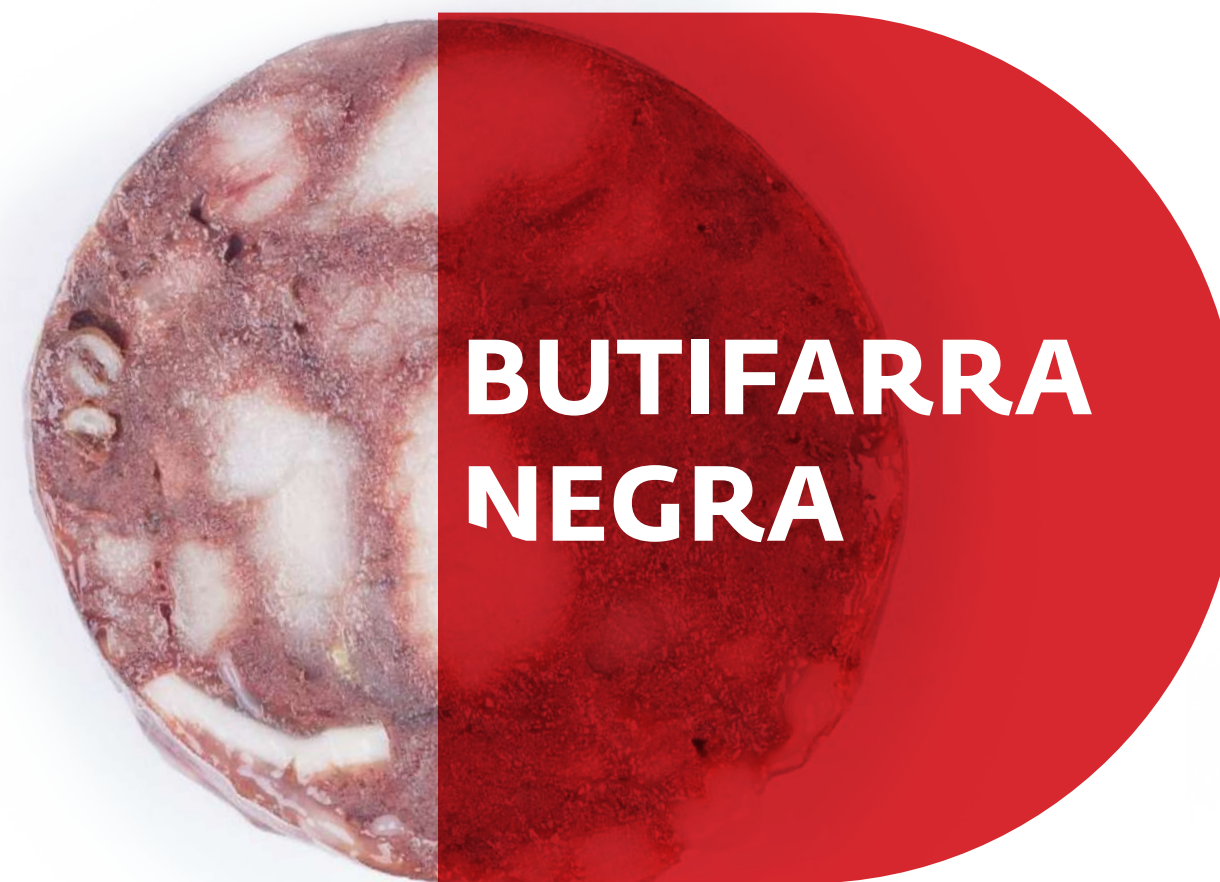






Los Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS



## BUTIFARRA NEGRA

### INGREDIENTES

Magro, papada, cabeza y sangre de cerdo, sal, pimienta, clavo, anís, canela y orégano.

### DESCRIPCIÓN

Elaborado con Magro de la cabeza condimentado con especias frescas. Elaborado en tripa natural de cerdo.







Los Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS



## BUTIFARRA CATALANA

### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimienta, clavo, anís, canela, orégano y huevo.

### DESCRIPCIÓN

Elaborado con Magro de la cabeza condimentado con especias frescas. Elaborado en tripa natural de cerdo.







Los Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS



## RELLENO DE SERÓN

### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimienta, clavo, anís, canela, orégano, perejil, azafrán y huevo.

### DESCRIPCIÓN

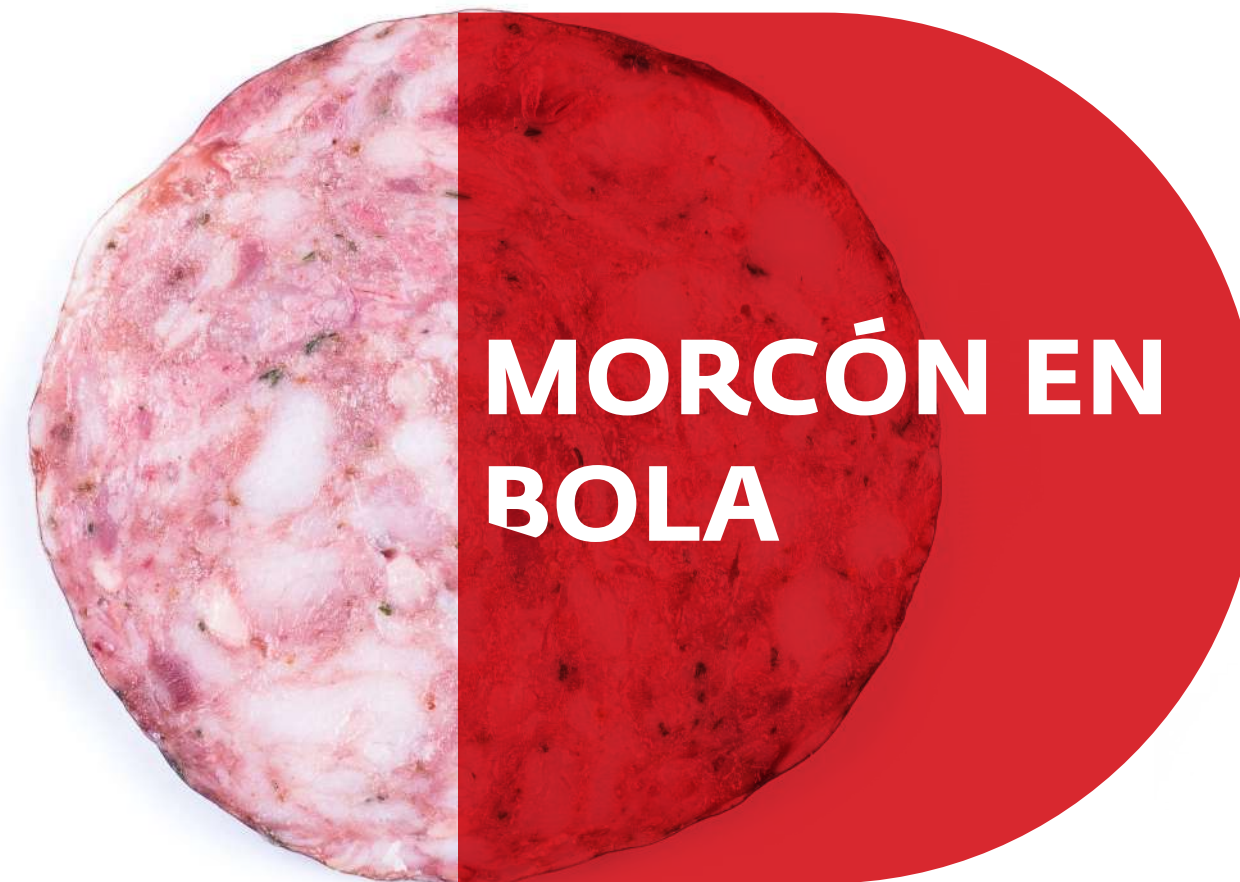
Está elaborada con carne y magro de cerdo, y se condimenta con especias naturales formando la receta única de Serón. Embutida en tripa natural en forma de herradura. Tripa de 400 gramos.







**PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS**



## MORCÓN EN BOLA

### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimenta, clavo, perejil, canela, orégano, huevo y proteínas de soja.

### DESCRIPCIÓN

Este producto está embutido en tripa natural en forma de bola o en Tripa ideal para lonchas. Está elaborado con magro y panceta, especias y hierbas naturales. Sometido a una cocción muy lenta y cuidadosa. Producto típico Almeriense de Serón. Su peso aproximado es de más de 600 gramos por bola y en Tripa 2 kg.







Los Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS



## BLANQUILLO CHAPADO

### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimienta, clavo, anís, canela, orégano y huevo.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborada con carne y magro de cerdo, y se condimenta con especias naturales formando la receta de Serón. Esta está embutida en tripa de plástico que proporciona un mayor aguante.







**PRODUCTOS PASTEURIZADOS O COCIDOS EN TRIPAS MINIS**





**PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS EN TRIPAS MINIS**



## BLANQUILLO DE SERÓN

### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimienta, clavo, anís, canela, orégano y huevo.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborada con carne y magro de cerdo, y se condimenta con especias naturales formando la receta de Serón. Embutida en tripa natural en forma de herradura.

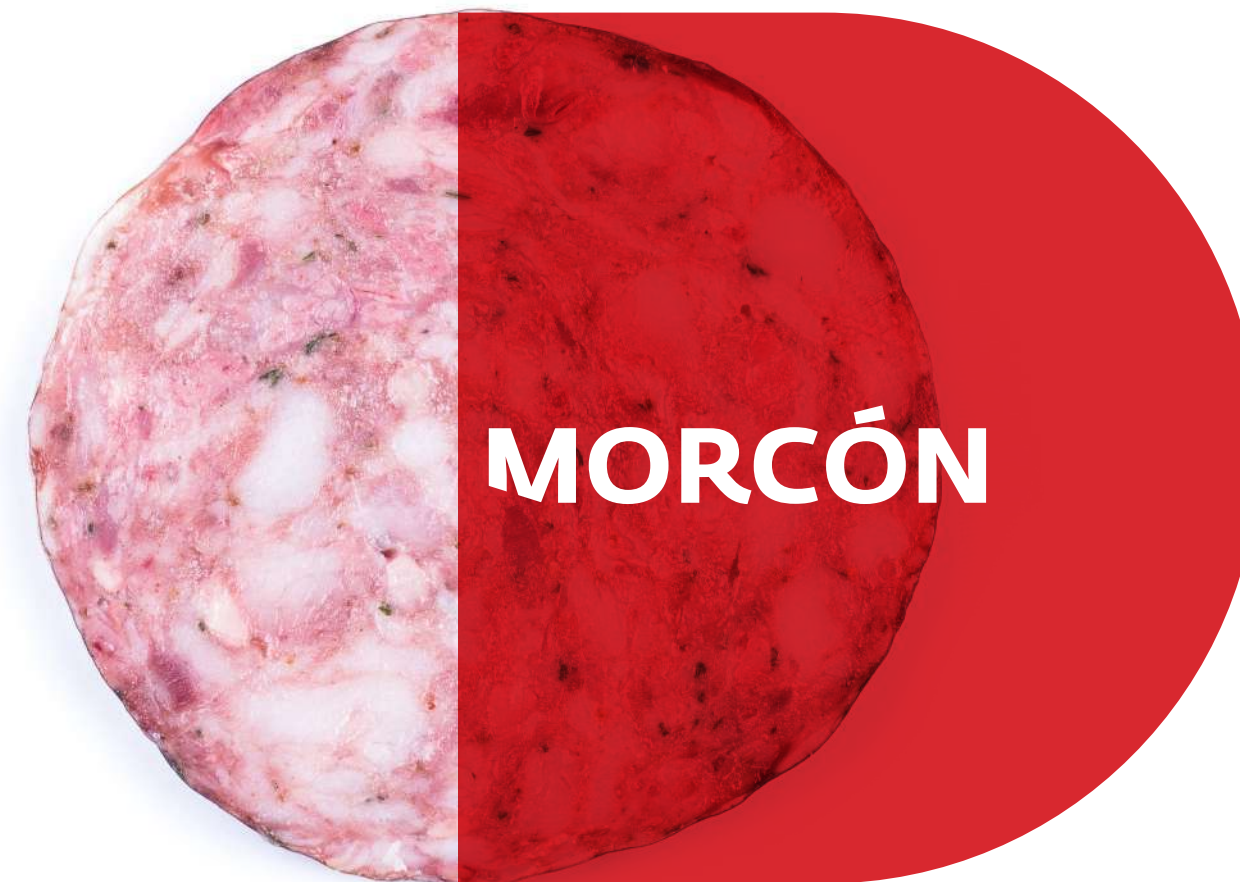






Los  
Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS EN TRIPAS MINIS



### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimenta, clavo, perejil, canela, orégano, huevo y proteínas de soja.

### DESCRIPCIÓN

Está elaborado con magro y panceta, especias y hierbas naturales. Sometido a una cocción muy lenta y cuidadosa. Cada tripa pesa 200 gramos.







Los  
Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS EN TRIPAS MINIS



## BUTIFARRA CATALANA

### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimienta, clavo, anís, canela, orégano y huevo.

### DESCRIPCIÓN

Elaborado con Magro de la cabeza condimentado con especias frescas. Elaborado en tripa natural de cerdo.

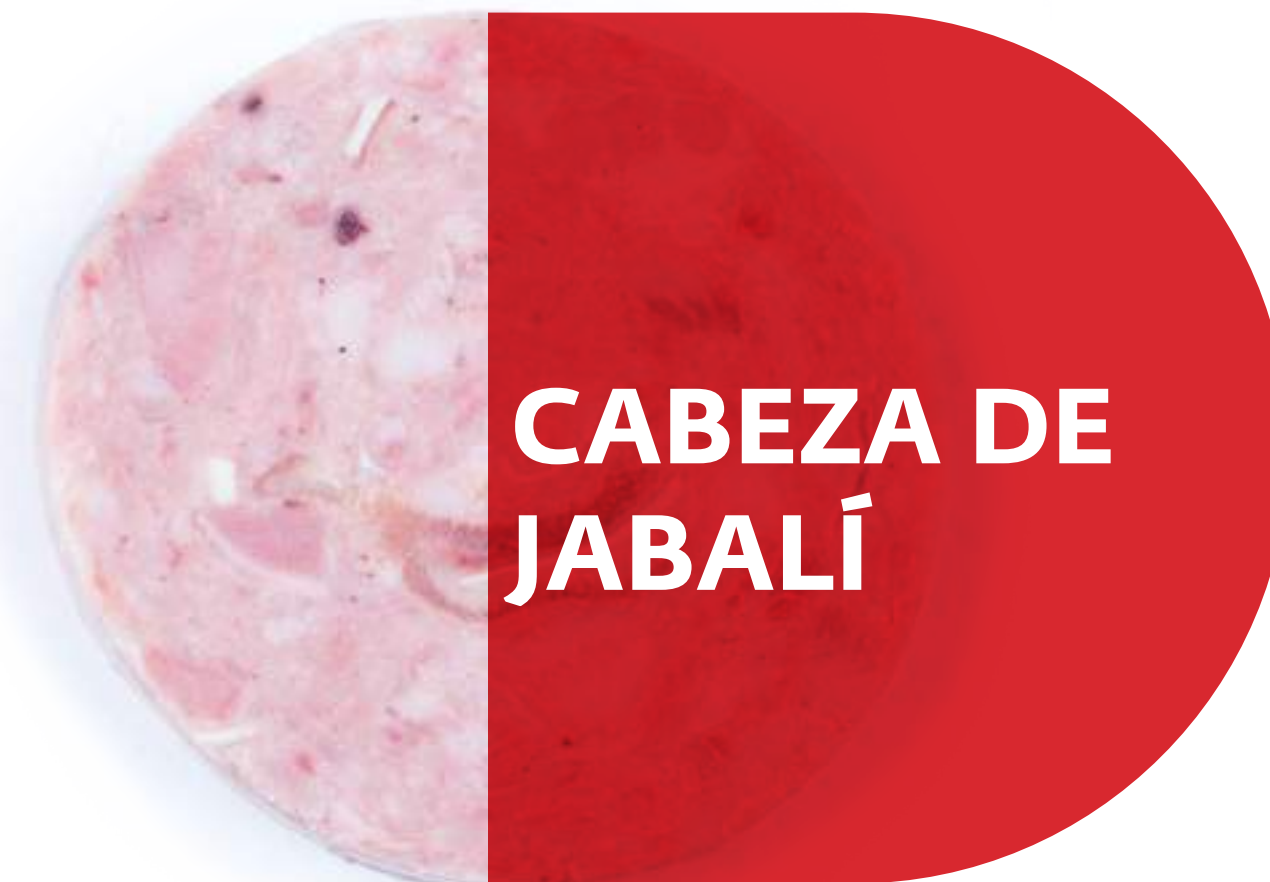






**LR** Los Remedios

**PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS EN TRIPAS MINIS**



## CABEZA DE JABALÍ

### INGREDIENTES

Carne de cabeza, papada, careta, lengua y carrillada de cerdo, sal, pimienta, clavo, perejil, canela y orégano.

### DESCRIPCIÓN

Este producto está embutido en tripa artificial. Está elaborado magro de cerdo, cabeza, caretas y lenguas.





**PRODUCTOS PASTEURIZADOS O COCIDOS/ESPECIAL PARA CORTE**

CARLOS LETTERER  
Ma. 85 - Tel 2279951  
BARCELONA

FUERZA 5 Kgs.  
Nº 406  
B.O. 28-4-42

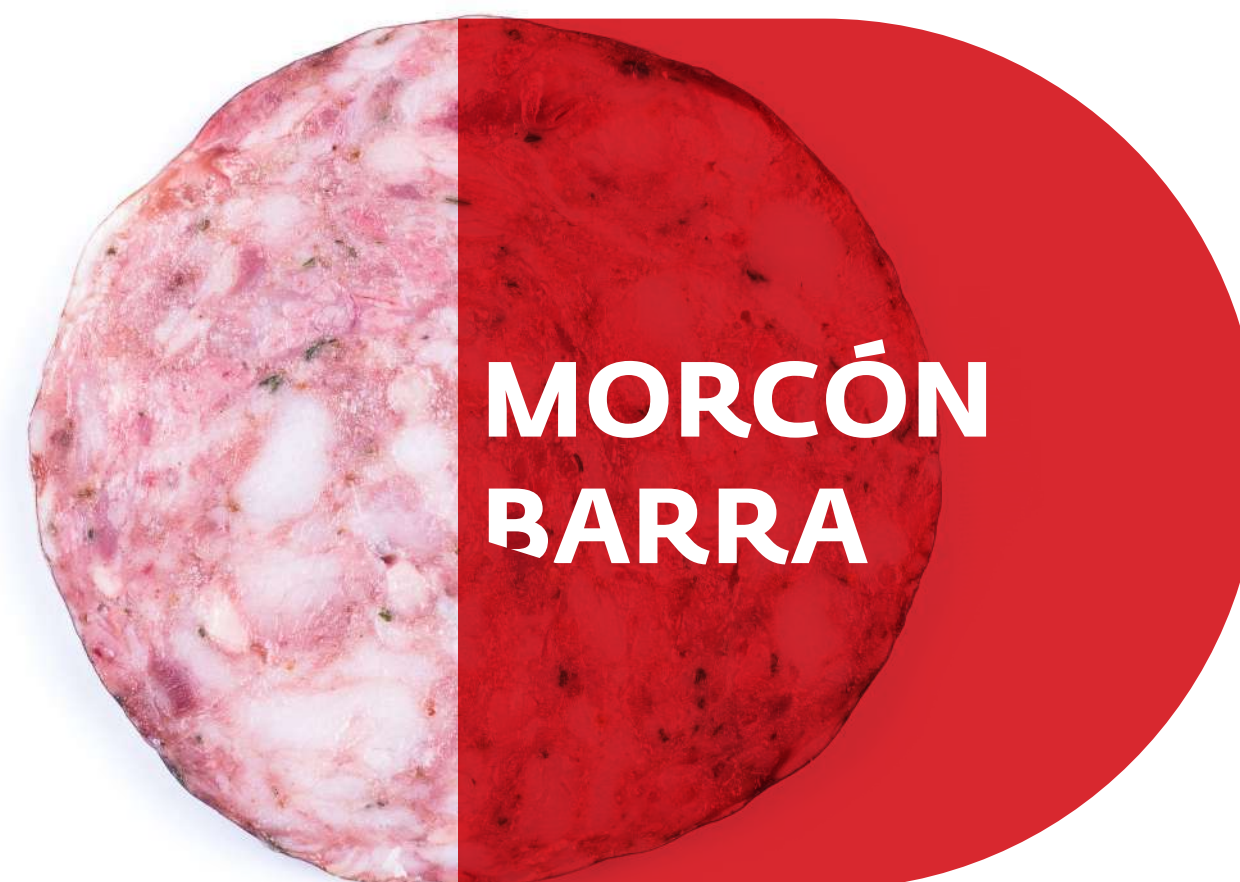
*Leavra*





Los Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS/ESPECIAL PARA  
CORTE



### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimenta, clavo, perejil, canela, orégano, huevo y proteínas de soja.

### DESCRIPCIÓN

Este producto está embutido en tripa natural en forma de bola o en Tripa ideal para lonchas. Está elaborado con magro y panceta, especias y hierbas naturales. Sometido a una cocción muy lenta y cuidadosa. Producto típico Almeriense de Serón. Su peso aproximado es de más de 600 gramos por bola y en Tripa 2 kg.







Los  
Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS/ESPECIAL PARA  
CORTE

*Los Remedios*



## CABEZA DE JABALÍ CORTE

### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimenta, clavo, perejil, canela, orégano, huevo y proteínas de soja.

### DESCRIPCIÓN

Este producto está embutido en tripa natural en forma de barra ideal para lonchas. Está elaborado magro de cerdo, cabeza, caretas y lenguas.







Los  
Remedios

PRODUCTOS PASTEURIZADOS  
O COCIDOS/ESPECIAL PARA  
CORTE



## SALCHICHÓN COCIDO

### INGREDIENTES

Magro, papada y cabeza de cerdo, sal, pimienta, clavo, anís, canela, orégano y huevo.

### DESCRIPCIÓN

Elaborado con el magro del cerdo, previamente seleccionado y escogido para posteriormente ser picado y aliñado pimienta negra y ajo. Embutido en tripa de cerdo y cocido a fuego lento. Su peso aproximado es de más de 1200 gramos por tripa.





# JAMONES Y PALETILLAS



**JAMÓN  
RESERVA  
Y JAMÓN  
GRAN  
RESERVA**



**PALETA  
CRUCE DE  
DUROC  
Y PALETA  
SERRANA**



## **SALAZONES**

**HUESOS DE  
CANILLA**

**PANCETA**

**RABOS,  
PATAS,  
COSTILLA Y  
OREJAS**

**PANCETA  
IBÉRICA**



**SALAZONES**





**Los Remedios**  
Embutidos y jamones  
de Serón

 Calle Huerta 10, 04890 Serón, Almería  [www.embutidoslosremedios.com](http://www.embutidoslosremedios.com)  
 Teléfono: 950 42 64 52  [@info@embutidoslosremedios.com](mailto:info@embutidoslosremedios.com)

Síguenos en facebook  