

***Cestas Navideñas - Jamones Ibéricos de Bellota Pata Negra – Regalos -
Catering***

LA DESPENSITA

***Presentación SERVICIOS
2017***

Precios validos hasta el 31/12/2017

Presentación



SERVICIO "Corte de Jamones y Paletas a mano (todos los Ibéricos)"

Corte de su Jamón o Paleta a mano

Ya tenemos en nuestra manos este producto tan preciado. Nos han regalado un jamón ibérico de bellota de pata negra. Es el momento de enfrentarnos a problemas que ya nos hemos encontrado con anterioridad, y son "como cortar el jamón" y "cual es la mejor manera de proteger el jamón a lo largo del tiempo mientras se consume. Vamos a intentar ayudarte con estos dos inconvenientes:

Para el primer tema, te aconsejamos que consultes el vídeo que hemos puesto a tu disposición en [como cortar un jamón o una paleta ibérica de bellota](http://www.ladispensita.es). (www.ladispensita.es)

Para el segundo, en el mismo vídeo que te hemos aconsejado viene una pequeña referencia de como proteger el mismo. En poco tiempo queremos incorporar a nuestra enciclopedia particular de [Gastronomía](#) varios consejos sobre este tema.

Para la persona que piense que no va a saber a aprovechar el 100% del jamón o que a la hora de afrontar el corte del mismo lo vaya a hacer de forma incorrecta, hemos puesto a su disposición un nuevo servicio que consiste en dejar este proceso en manos de un profesional.

Se lo envasamos al vacío

Nuestros *paquetes envasados al vacío* se caracterizan por su gran "calidad" y "por el corte a mano" para que así, puedas apreciar todos los matices de sabor que te aportan estos grandes ibéricos.

Te preparamos tu jamón cortado a mano en paquetitos envasados todos ellos al vacío. Tu nos dices el peso que quieres en los paquetes (lo normal son 150 gr). De esta manera, cada vez que te pidan una ración de jamón, lomo, chorizo, salchichón o queso, lo único que tienes que hacer es cortar el paquete envasado al vacío y servir directamente.

Precio

Te lo ponemos fácil, te garantizamos que vas a disfrutar de tu jamón desde el principio hasta el final, sin miedo a empacharte por temor a que se te reseque, ya que te va a durar durante meses, por **40 €**. Si es jamón proviene de una compra realizada en nuestra tienda, este mismo servicio te cuesta casi **la mitad**, en este caso, por **20 €** te llevas tu **jamón** totalmente cortado a mano y envasado al vacío.

De igual forma, hacemos lo mismo con tu **paleta de ibérica de bellota** . Si la paleta **NO** procede de nuestra tienda, te la servimos en paquetitos envasados al vacío por **28 €**. En caso contrario, si la **paleta** procede de nuestra tienda el precio será la mitad, es decir, **14 €** .

Si el corte es a máquina el jamón se quedaría en 25 euros y la paleta en 20 euros..

Para otro tipo de embutidos, consultanos directamente en "[Visitanos en ...](#)"

Donde prestamos este servicio

Si el jamón es de nuestra Tienda "La Despensita", te lo servimos donde tu quieras, ya en paquetitos envasados al vacío, con los huesos aparte.

Si por el contrario, el jamón o paleta no proviene de nuestra Tienda, tienes dos maneras de beneficiarte de esta oferta. La primera y más sencillas, tu nos lo acercas a la Tienda y nos ponemos de acuerdo contigo para que lo puedas recoger cuando te venga a ti mejor; la segunda forma, sería que nos lo enviarás por mensajería y te lo volviéramos a enviar por el mismo servicio, en este caso, el gasto de los portes correrían de tu cuenta.

Como siempre, si aún te queda alguna duda. Contacta con **nosotros** para ayudarte en lo que quieras.

Formas de pago

También tienes dos maneras de realizar el pago. Una pagando directamente en Tienda, y la otra, realizando una transferencia bancaria

al nº de cuenta **ES94-0182-0863-57-0201-566757** de BBVA.

Contacto

Llamando al teléfono **91 – 367 62 27**, o al móvil **679 77 68 23 (también Whatsapp)** usted podrá realizar el pedido y consultarnos cualquier tipo de duda que pueda tener, así mismo podrá llamarnos para consultarnos el estado de su pedido en **horario de 9:00 a 14:00 y 17:00 a 20:30**. La persona de contacto para realizar el pedido es **José García Olmo**.













SE RVI CIO CA T E R I N G “I B É R I C O S E N V A S A D O S A L V A C Í O”

Con el objetivo de ofrecerte todos los servicios posibles, hemos incorporado un nuevo servicio consistente en la preparación, corte y **envasado al vacío** de productos de cerdo ibérico. Este nuevo formato esta pensado para su comodidad para todo tipo de eventos que pueda usted realizar – cumpleaños, reuniones familiares, fiestas, reuniones de trabajo, etc -.

Los pedidos hechos que se realizan en esta línea, se preparan el mismo día que se envía a su casa (teniendo en cuenta que en Madrid se recibiría este mismo día y para el resto de la península al día siguiente desde que nosotros lo enviamos – para islas canarias serían 2 días-) para que usted pueda disfrutar cualquiera de estas bandejas lo más frescas posibles.

El pedido queda confirmado, y por tanto en situación de envío, una vez realizada la transferencia bancaria al nº de **cuenta ES94-0182-0863-57-0201-566757** de BBVA.

Llamando al teléfono **91 – 367 62 27**, o al móvil **679 77 68 23 (también Whatsapp)** usted podrá realizar el pedido y consultarnos cualquier tipo de duda que pueda tener, así mismo podrá llamarnos cuando quiera para consultarnos el estado de su pedido en **horario de 9:00 a 14:00 y 17:00 a 20:30**. La persona de contacto para realizar el pedido es **José García Olmo**. También podrá dirigir su pedido a la dirección de e-mail pedidos@ladespensita.es en horario ininterrumpido.

PLATOS ENVASADOS AL VACIO – ABRIR Y COMER Máxima calidad – Mayor comodidad – Servicio personalizado – De la tienda a su casa	
 <p>Plato 1 – 200 gr de Jamón Ibérico de Bellota (de jabugo)</p> <p>26 €</p>	 <p>Plato 2 – 200 gr. De Jamón Ibérico de Cebo de Campo (Guijuelo)</p> <p>16 €</p>
 <p>Plato 3 – 200 gr. De Paleta Ibérica de Bellota (Reserva)</p> <p>19 €</p>	 <p>Plato 4 – 100 gr. De Jamón de bellota 100 gr. De lomo de Jabugo 100 gr. Chorizo Joselito 100 gr. Salchichón Joselito</p> <p>28 €</p>
 <p>Plato 5 – 200 gr. De Jamón Granadino Extra</p> <p>8,5 €</p>	 <p>Plato 6 – 200 gr. De Lomo Ibérico de Bellota (Reserva)</p> <p>15 €</p>
 <p>Plato 7 – 200 gr. De Lomo Iberico (Guijuelo)</p> <p>13 €</p>	 <p>Plato 8 – 200 gr. De Chorizo Ibérico de Bellota Joselito</p> <p>8,5 €</p>
 <p>Plato 9 – 200 gr. De Salchichón Ibérico de Bellota Joselito</p> <p>9 €</p>	 <p>Plato 10 – 100 gr. De Chorizo Joselito 100 gr. De salchichón joselito</p> <p>9 €</p>
 <p>Plato 11 – 300 gr. De Queso Puro de Oveja CURADO</p> <p>7,5 €</p>	 <p>Plato 12 – 300 gr. De Queso Puro de Oveja SEMI-CURADO</p> <p>6,5 €</p>