



## Familia, Calidad y Crecimiento

moniberic es el fruto del trabajo, la dedicación y el buen saber hacer de la familia Tomás. Un legado forjado a lo largo de más de cuarenta años y compartido ya por cuatro generaciones dedicadas al jamón y a la charcutería selecta.

Hoy, con unos valores basados en la pasión por el producto y por la gastronomía, moniberic es una empresa familiar en pleno crecimiento, que continúa apostando para llevar lo mejor de la gastronomía selecta hasta sus clientes.

## moniberic en cifras

18

Puntos de venta

+10

Puntos de venta proyectados 2026

Centro logístico

2.000

m² a Cabrera de Mar

+600

Referencias

+60

**Profesionales** 





#### Cerdo de dehesa

La selección de los mejores cerdos ibéricos en las dehesas es un proceso meticuloso y artesanal. Los expertos de moniberic seleccionan los cerdos basándose en estrictos criterios de raza, edad y alimentación. La calidad de la dehesa, con su ecosistema único, también juega un papel crucial en el desarrollo del cerdo. Los mejores cerdos son aquellos que han crecido en libertad, disfrutando de un entorno natural y saludable.

#### Proceso de elaboración

Desde el momento de su selección, los jamones siguen en sus secaderos de origen un exclusivo proceso de maduración que permite resaltar aún más los delicados aromas y matices de estas piezas únicas, auténticas joyas de la gastronomía de nuestro país. El proceso completo de producción es exclusivo y un signo de identidad de nuestra marca.

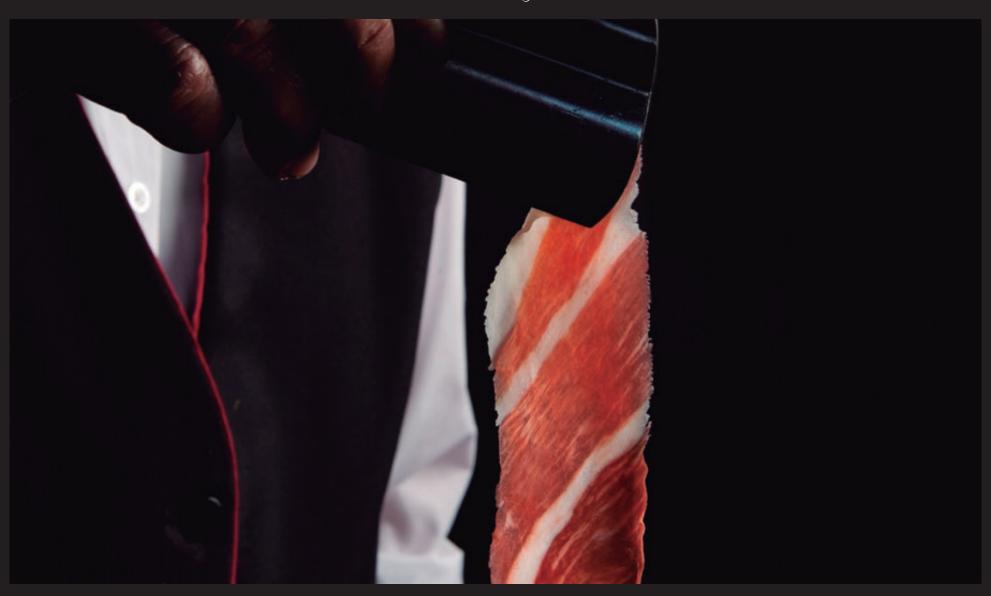
## Estándares de calidad y manipulación del producto

Antes de la manipulación del producto, cada pieza pasa por los procesos de calidad establecidos por nosotros mismos. En nuestra central de Cabrera de Mar, se realiza la manipulación del producto pieza por pieza y manualmente por parte de nuestros profesionales.

#### Producto hecho a medida

Desde nuestra central se elaboran los diferentes formatos en los que se puede presentar el producto (deshuesado, cortado, virutas, etc.), así como el resto de productos que configuran nuestra oferta.





PALETAS









**18351** 4,5 – 5,5 kg

Paleta Duroc

62,72 € sin IVA /

69 €

**14411** 4,5 – 5,5 kg

Paleta de Cebo Ibérica 50 % Raza Ibérica

117,27 € sin IVA /

129 €

**13211** 4,5 – 5,5 kg

Paleta Cebo de Campo Ibérica 50 % Raza Ibérica

135,45 € sin IVA /

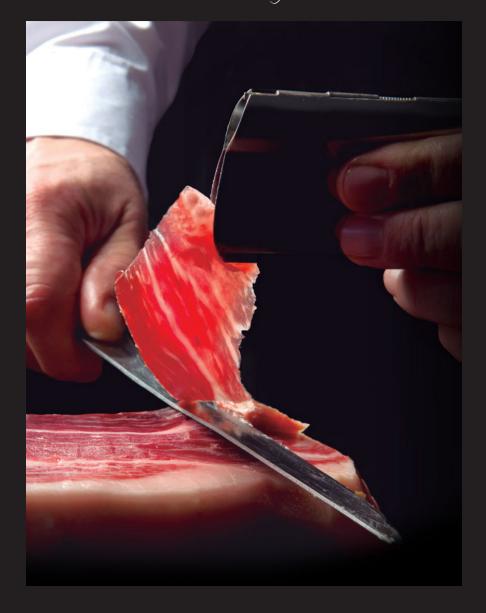
149 €

**12211** 4,5 – 5,5 kg

Paleta de Bellota Ibérica 50 % Raza Ibérica

171,82 € sin IVA /

# Tomás Jópez









Jamón Reserva

90 € sin IVA /

99 €



**35411** 7 – 7,5 kg

Jamón Duroc 100 %

135,45 € sin IVA /









34001 7 - 7.5 kg

Jamón Plata

162,72 € sin IVA /

179€

34411 7,5 - 8,5 kg

Jamón de Cebo Ibérico 50 % Raza Ibérica

Jamón de Cebo de Campo

33211

7,5 - 8,5 kg

Ibérico 50 % Raza Ibérica

244,55 € sin IVA /

269 €

32211 7,5 - 8,5 kg

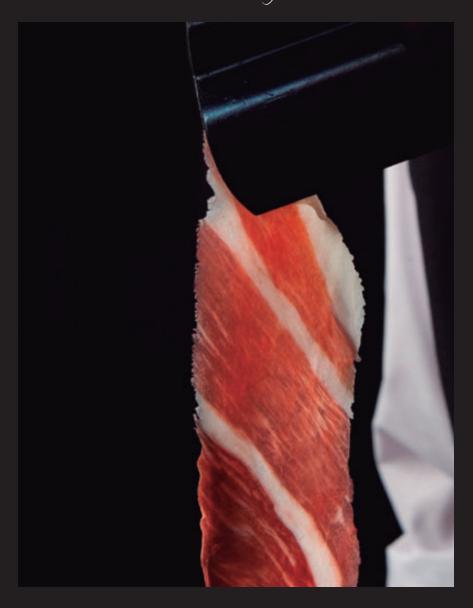
Jamón de Bellota Ibérico 50 % Raza Ibérica

362,73 € sin IVA /

399 €

180,91 € sin IVA /

# Tomás Sópez





#### Loncheado Paleta Duroc

- 15 Sobres de Paleta Duroc 100 gr
- 1 Sobre de daditos
- 1 Sobre de huesos
- 1 Sobre de picos camperos

80,90 € sin IVA /

89 €



#### Loncheado de Cebo Ibérica 50 % Raza Ibérica

- 15 Sobres de Paleta de Cebo Ibérica 50 % Raza Ibérica 100 gr
- 1 Sobre de daditos
- 1 Sobre de huesos
- 1 Sobre de picos camperos

99,09 € sin IVA /

109€

LONCHEADOS



#### Loncheado Cebo Campo Ibérica 50 % Raza Ibérica

15 Sobres Paleta de Cebo Campero Ibérica 50 % Raza Ibérica 100 gr

- 1 Sobre de daditos
- 1 Sobre de huesos
- 1 Sobre de picos camperos



#### Loncheado de Bellota Ibérica 50 % Raza Ibérica

15 Sobres Paleta de Bellota Ibérica 50 % Raza Ibérica 100 gr

- 1 Sobre de daditos
- 1 Sobre de huesos
- 1 Sobre de picos camperos

162,72 € sin IVA /

179€



### Loncheado de Bellota Ibérica 100 % Raza Ibérica

15 Sobres Paleta de Bellota Ibérica 100 % Raza Ibérica 100 gr

- 100 /0 Haza ibeliea 100
- 1 Sobre de daditos
- 1 Sobre de huesos
- 1 Sobre de picos camperos

180,91 € sin IVA /

199€

129€

117,27 € sin IVA /

## LA JOYA

ALEGRÍA IBÉRICA







**12301** 5 – 5,5 kg

Paleta de Bellota 100 % Ibérica **32301** 7 – 7,5 kg

Jamón de Bellota 100 % Ibérico

180,91 € sin IVA /

199€

453,64 € sin IVA /



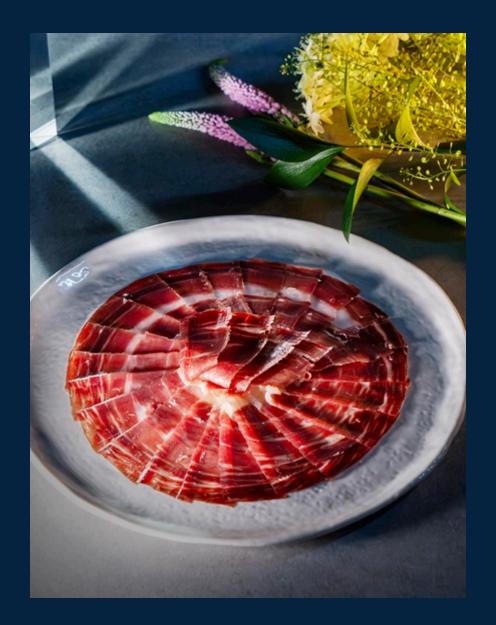


**32301** 7 – 7,5 kg

Presentación especial Jamón de Bellota 100 % Raza Ibérico

472,73 € sin IVA /

# 5 CINCO JOTAS







**12221** 5 – 5,5 kg

Paleta de Bellota 100 % Ibérica **32221** 7 – 7,5 kg

Jamón de Bellota 100 % Ibérico

226,36 € sin IVA /

544,55 € sin IVA /

**249 €** 



26 Sobres de Jamón Cinco Jotas 80 gr Jamón en taquitos 2 x 100 gr Bolsas de huesos cortados para cocido 2 x 300 gr Tarjeta y sobre

653,64 € sin IVA /

**719 €** 

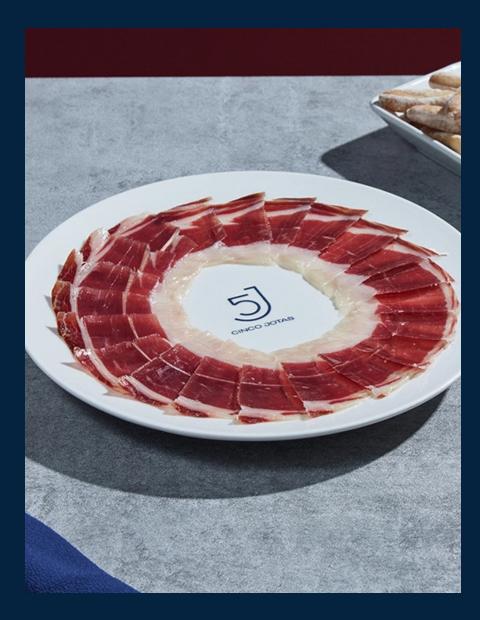
## Ritual 5 J - Paleta

16 Sobres Paleta de Bellota100 % Ibérica Cinco Jotas 80 gr

295,45 € sin IVA /



# 5 CINCO JOTAS





### Ritual N°2

2 Sobres de Jamón de Bellota 100 % Ibérico Cinco Jotas 80 gr

55,36 € sin IVA /

60,90€









#### Ritual N°4

- 1 Sobre Jamón Bellota 100 % Ibérico Cinco Jotas 80 gr
- 1 Sobre Paleta Bellota100 % Ibérico Cinco Jotas 80 gr
- 1 Sobre Lomo Bellota 100 % Ibérico Cinco Jotas 80 gr
- 1 Sobre Presa Bellota100 % Ibérica Cinco Jotas 80 gr



71,73 € sin IVA /

**78,90 €** 





### Ritual de cañas

Media caña de Iomo Cinco Jotas Receta Tradicional (con pimentón) Media caña de Iomo Cinco Jotas Natural (sin pimentón) Media caña de presa Cinco Jotas

### Fusión 5J

- 2 Sobres de Jamón de Bellota 100 % Ibérico Cinco Jotas 80 gr
- 2 Sobres de Presa de Bellota 100 % Ibérica Cinco Jotas 80 gr
- 1 Plato de porcelana Nuages

135,45 € sin IVA /

159,09 € sin IVA /

149 €

# JOSELITO DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO







12441 5 – 5,5 kg

Paleta Joselito

**32441** 7,5 kg

Jamón Joselito

235,45 € sin IVA /

259 €

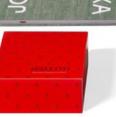
544,55 € sin IVA /













### Caja variada

8 Sobres Jamón Joselito Loncheado 70 gr

- 1 Panceta Joselito 600 gr
- 1 Sobrasada Joselito 600 gr
- 1/2 Lomo Joselito 550 gr
- 1/2 Chorizo Joselito 550 gr
- 1/2 Salchichón Joselito 550 gr
- 1 Pinza Joselito Pig-Up de maestro cortador
- 1 Libro Joselito Lab
- 1 Mandil Joselito de maestro cortador

326,36 € sin IVA /

359€



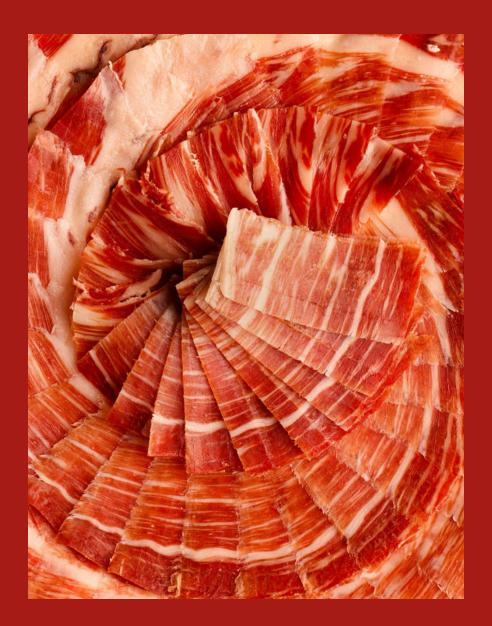


#### Ham session

- 30 Sobres Jamón Joselito 70 gr
- 1 Mandil Joselito maestro cortador
- 1 Pinza Joselito Pig-up de maestro cortador
- 1 Recetario Joselito

681,82 € sin IVA /

## JOSELITO DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO









#### Estuche Kampé

10 Sobres de Jamón Joselito Gran Reserva loncheado de 70 gr

253,64 € sin IVA /

JOSELITO









#### Selección Embutidos

1 Lomo Joselito 550 gr 1/2 Chorizo Joselito 550 gr 1/2 Salchichón Joselito 550 gr

126,36 € sin IVA /

## 139€

#### Cata Selección

- 1 Sobre Jamón Joselito Gran Reserva 70 gr
- 1 Sobre Lomo Joselito 70 gr
- 1 Sobre Chorizo Joselito 70 gr
- 1 Sobre Salchichón Joselito 70 gr

68,18 € sin IVA /

75 €





JOSELITO

### **Tubo Chorizo**

Chorizo Joselito 1,2 kg

53,64 € sin IVA /

**59** €

#### Tubo salchichón

Salchichón Joselito 1,2 kg

53,64 € sin IVA /

**59 €** 



#### Tubo 1/2 Lomo

Lomo Joselito 550 gr

59,91 € sin IVA /

65,90€





## m moniberic



NUESTROS LOTES
CON PALETAS







1 Paleta de Cebo Ibérica Tomás López 50 % Raza Ibérica 5,25 kg

- 1 Chorizo Ibérico vela 270 gr
- 1 Longaniza Ibérica vela 270 gr
- 1 Longaniza de payés Tomás López 300 gr
- 1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr
- 1 Cuña de queso de oveja curado 250 gr
- 1 Picos camperos
- 1 Pack de Torrons Vicens
- 1 Vino tinto Luis Cañas Criança
- 1 Cava Anna Codorniu

Presentado en caja de cartón

LJ14 TURRONES ARTESANOS Paleta de Bellota Ibérica 50 % Raza Ibérica 1 Paleta de Bellota Ibérica Tomás López 50 % Raza Ibérica 5,25 kg 1 Chorizo Ibérico vela 270 gr 1 Longaniza Ibérica vela 270 gr

213,41 € sin IVA /

**239 €** 

1 Longaniza de payés Tomás López 300 gr

1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr

1 Cuña de queso de oveja curado 250 gr

1 Picos camperos

- 1 Pack de Torrons Vicens
- 1 Vino tinto Figuero 12
- 1 Cava Gramona Imperial
- Presentado en caja de cartón

142,66 € sin IVA /



## Los lotes de Navidad Jamón Tomás Lopez

## Tradición, calidad y buen gusto en cada detalle

Estas Navidades, sorprende con un lote lleno de sabores auténticos y momentos para compartir. Nuestros lotes combinan la mejor selección de productos artesanos y gourmet, pensados para hacer de cada celebración una experiencia única y memorable.

En cada lote encontrarás una pata de jamón con las diferentes gamas y variedades de Tomás López, auténtico símbolo de calidad y tradición. La acompañan deliciosos embutidos ibéricos como el chorizo ibérico, la longaniza ibérica y la longaniza de payés Tomás López, todos elaborados con esmero para ofrecer el mejor sabor de nuestra tierra.

El lote se completa con una exquisita selección de quesos de oveja, semicurado y curado, ideales para maridar con unos picos camperos crujientes y un pack de turrones Vicens, dulces imprescindibles de las fiestas.

Para brindar con elegancia, nada mejor que una selección de vinos y cavas. Todo ello, cuidadosamente presentado en una caja de cartón elegante, que convierte el lote en un regalo ideal tanto para familiares como para clientes o colaboradores.







448,04 € sin IVA /

499€

50 % Raza Ibérica 8,25 kg

- 1 Lomo Bellota 100 % Ibérico 350 gr
- 1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr
- 1 Cuña de queso de oveja curado 250 gr
- 1 Picos camperos
- 1 Pack de Torrons Vicens
- 1 Vino tinto Figuero 12
- 1 Vino tinto Crianza Trus
- 1 Cava Gramona Imperial
- Presentado en caja de cartón

**LJ14** 







## Jamón de Bellota 100 % Ibérico

- 1 Jamón de Bellota 100% Ibérico La Joya 7,5 kg
- 1 Lomo Bellota 100 % Ibérico 350 gr
- 1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr
- 1 Cuña de queso de oveja curado 250 gr
- 1 Picos camperos
- 1 Pack de Torrons Vicens
- 1 Vino tinto Pago de Carraovejas
- 1 Vino tinto Ebano 6
- 1 Champagne Taittinger
- Presentado en caja de cartón

629,87 € sin IVA /

## Cestas y lotes de Navidad



## Un detalle que emociona y celebra

Esta Navidad, sorprende con un regalo que va mucho más allá de un simple obsequio: una cesta llena de sabores, tradición y momentos compartidos. En nuestras cestas encontrarás una gran variedad de productos gourmet, seleccionados con cuidado para ofrecer una experiencia única a cada paladar.

Desde vinos exquisitos y cavas elegantes hasta embutidos artesanos, dulces navideños y delicias de alta gastronomía, cada cesta es una combinación armoniosa de calidad, buen gusto y emoción.

Regalar una cesta de Navidad es mucho más que hacer un presente: es compartir ilusión, celebrar el esfuerzo y reconocer lo que realmente importa.

Déjate cautivar por nuestra selección y elige entre una amplia gama de formatos y precios, pensados para que cada detalle refleje el espíritu de las fiestas.









## Cesta pequeña

- 1 Vino D.O. Cataluña Marmellans tinto
- 1 Antiu Xixona Barquillos
- 1 Turrón de Jijona Antiu Xixona etiqueta blanca 150 gr
- 1 Cudié Catanias 35 gr
- 1 Paleta Cebo Ibérica 50 % Raza Ibérica Tomás López 100 gr
- 1 Caja de madera pequeña

33,74 € sin IVA / **39 €** 







## Cesta Mediana

- 1 Vino D.O. Cataluña Marmellans tinto
- 1 Vino D.O. Cataluña blanco
- 1 Surtido de mantecados Gamito 200 gr
- 1 Antiu Xixona Barquillos
- 1 Turrón de Jijona Antiu Xixona etiqueta blanca 150 gr
- 1 Bombones Trapa artesanía 75 gr
- 1 Paleta Cebo Ibérica 50 % Raza Ibérica Tomás López 100 gr
- 1 Caja de madera pequeña

51,46€ sin IVA / **59 €** 





## Cesta Grande

- 1 Vino D.O. Costers del Segre Raimat Clamor tinto
- 1 Vino D.O. Costers del Segre Raimat Clamor blanco
- 1 Surtido de mantecados Gamito 200 gr
- 1 Antiu Xixona Barquillos
- 1 Turrón de Jijona Antiu Xixona etiqueta negra 200 gr
- 1 Bombones Trapa cortados 115 gr
- 1 Cudié Catanias 80 gr
- 3 Paleta Cebo Ibérica 50 % Raza Ibérica Tomás López 100 gr
- 1 Longaniza de payés Tomás López 300 gr
- 1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr
- 1 Picos camperos 180 gr
- 1 Caja de madera pequeña

87,27€ sin IVA / **99 €** 







## Cesta Paleta Duroc

- 1 Vino D.O. Costers del Segre Raimat Clamor tinto
- 1 Vino D.O. Costers del Segre Raimat Clamor blanco
- 1 Surtido de mantecados Gamito 200 gr
- 1 Antiu Xixona Barquillos
- 1 Turrón de Jijona Antiu Xixona etiqueta negra 200 gr
- 1 Bombones Trapa cortados 115 gr
- 1 Cudié Catanias 60 gr
- 1 Paleta Duroc Tomás López 4,5 5 kg
- 1 Longaniza de payés Tomás López 300 gr
- 1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr
- 1 Picos camperos 180 gr
- 1 Caja metálica

114,54 € sin IVA / **129 €** 







## Cesta Paleta de Cebo Ibérica

- 1 Vino D.O. Costers del Segre Raimat Clamor tinto
- 1 Vino D.O. Costers del Segre Raimat Clamor blanco
- 1 Surtido de mantecados Gamito 200 gr
- 1 Antiu Xixona Barquillos
- 1 Turrón de Jijona Antiu Xixona etiqueta negra 200 gr
- 1 Bombones Trapa cortados 115 gr
- 1 Cudié Catanias 80 gr
- 1 Paleta Cebo Ibérica 50 % Raza Ibérica Tomás López 4,5 kg
- 1 Longaniza de payés Tomás López 300 gr
- 1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr
- 1 Picos camperos 180 gr
- 1 Caja metálica

150,91 € sin IVA / **169 €** 





- 1 Cava Roger de Flor Brut Nature
- 1 Vino Casa Valdés tinto
- 1 Vino Casa Valdés blanco
- 1 Turrón de Jijona La Fama 150 gr
- 1 Turrón Trapa chocolate crujiente 150 gr
- 1 Barquillos Rifacli 48 gr
- 1 Surtido de mantecados Gamito 200 gr
- 1 Galletas delicias turrón Antiu Xixona 100 gr
- 1 Fuet Tomás López 150 gr
- 1 Picos rebujitos

19,00 € sin IVA / **21,90 €** 







- 1 Cava Roger de Flor Brut Nature
- 1 Vino Casa Valdés tinto
- 1 Vino Casa Valdés blanco
- 1 Turrón de Jijona La Fama 150 gr
- 1 Turrón Trapa chocolate crujiente 150 gr
- 1 Barquillos Rifacli 48 gr
- 1 Surtido de mantecados Gamito 200 gr
- 1 Galletas delicias turrón Antiu Xixona 100 gr
- 1 Paleta Cebo Ibérica 50 % raza Ibérica Tomás López 100 gr
- 1 Fuet Tomás López 150 gr
- 1 Picos rebujitos

26,27 € sin IVA / **29,90** €



- 1 Cava Bach Brut Nature
- 1 Vino DO Rioja Senda Galiana Crianza
- 1 Vermut OLAVE
- 1 Vino Casa Valdes tintp
- 1 Vino Casa Valdes blanco
- 1 Turrón Antiu Xixona etiqueta negra 200 gr
- 1 Turrón Trapa chocolate crujiente 150 gr
- 1 Barquillos Rifacli 48 gr
- 1 Trapa Collection Noir 90 gr
- 1 Bombones Trapa cofres 55 gr
- 1 Galletas delicias turrón Antiu Xixona 100 gr
- 1 Olivas Espinaler 200 gr
- 1 Sardinas escabeche Espinaler 125
- 1 Longaniza payés Tomás López 300 gr
- 1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr
- 1 Aceite de oliva virgen La Fuente del Quejigo 250 ml
- 1 Picos camperos 180 gr

49,00 € sin IVA / **55,90 €** 







- 1 Cava Bach Brut Nature
- 1 Vino DO Rioja Senda Galiana Crianza
- 1 Vermut OLAVE
- 1 Vino Casa Valdes tinto
- 1 Vino Casa Valdes blanco
- 1 Turrón Antiu Xixona etiqueta negra 200 gr
- 1 Turrón Trapa chocolate crujiente 150 gr
- 1 Barquillos Rifacli 48 gr
- 1 Trapa Collection Noir 90 gr
- 1 Bombones Trapa cofres 55 gr
- 1 Galletas delicias turrón Antiu Xixona 100 gr
- 1 Olivas Espinaler 200 gr
- 1 Sardinas escabeche Espinaler 125 gr
- 1 Paleta de cebo ibérica 50% raza ibérica Tomás López 100 gr
- 1 Longaniza payés Tomás López 300 gr
- 1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr
- 1 Aceite de oliva virgen La Fuente del Quejigo 250 ml
- 1 Picos camperos 180 gr

58,09 € sin IVA / **65,90 €** 



- 1 Rives sin alcohol 1 L
- 1 Zumo jove 1 L
- 1 Turrón de Jijona La Fama 150 gr
- 1 Turrón de Alicante La Fama 150 gr
- 1 Turrón Trapa chocolate crujiente 150 gr
- 1 Antiu Xixona barquillos artesanos 100 gr
- 1 Figuritas de mazapán Antiu Xixona 100 gr
- 1 Surtido de mantecados Gamito 200 gr
- 1 Bombones Trapa cortados 115 gr
- 1 Antiu Xixona Trufas al cacao 100 gr
- 1 Dulce de membrillo 200 gr
- 1 Hummus lata 110 gr
- 1 Sardinas con escabeche Espinaler 125 gr
- 1 Olivas Espinaler 200 gr
- 1 Ventresca de atún Premium Espinaler 120 gr
- 1 Cuña de queso de oveja semicurado 250 gr
- 1 Cuña de queso de oveja curado 250 gr
- 1 Picos camperos

53,45 € sin IVA / **59,90 €** 







## Garantía

**CALIDAD Y MARCA:** Las mejores marcas en todos los productos que integran nuestros lotes, con la máxima calidad de fabricación.

**PRESENTACIÓN DE LUJO:** Cajas, estuches y cestas exclusivas con diseños renovados de manera permanente.

**LA COMANDA:** Puedes realizar los pedidos por teléfono llamando al 93 540 52 79, por Whatsapp al 671 54 75 27 o por correo electrónico a ventas@moniberic.com.

**SERVICIO PUNTUAL:** Almacenamiento y entregas controladas telemáticamente, realizado por las empresas más importantes, junto con nuestra red de distribución nacional.

**FORMA DE PAGO:** 30 % al realizar el pedido. El 70 % restante a la entrega. Puedes realizar el pago en efectivo o mediante transferencia bancaria. Se aplicará el IVA y los impuestos vigentes.

**POSIBLE RUPTURA DE STOCK:** moniberic se reserva el derecho de sustituir cualquier producto por otro de igual o superior categoría y precio, sin coste adicional. **ENVIOS:** Para evitar cualquier tipo de manipulación durante el transporte, todos nuestros productos salen de fábrica debidamente precintados. Si el lote llega roto o deteriorado, debes rechazar el pedido e informar a nuestro departamento de atención al cliente dentro de las 24 horas, llamando al 93 540 52 79 o al 671 54 75 27.

**ENTREGAS A EMPRESAS:** Es necesario indicar nombre fiscal, NIF, dirección, código postal, población, provincia, teléfono y la persona encargada de la recepción del pedido, así como un intervalo de 2 a 3 días para la entrega. Las entregas se realizarán a pie de calle y no incluyen servicios especiales.

ENTREGAS A PARTICULARES: Deben facilitar DNI, dirección, código postal, población, provincia y teléfono para agilizar la entrega en caso de ausencia del destinatario. Se recomienda facilitar estos datos por correo electrónico a ventas@moniberic. com para evitar posibles confusiones. Si los datos proporcionados por el cliente son erróneos o se modifica la dirección de entrega, los gastos generados por segundos envíos correrán a cargo del cliente.

LUGAR DE ENTREGA		PLAZO DE ENTREGA	COSTE
En nuestras instalaciones		de 1 a 5 días dependiendo del estoc	0 €
A toda España (Península)	Domicilio particular	de 10 a 15 días	de 12 a 20 € según tarifa de la agencia
	Empresas	de 5 a 10 días	Consultar condiciones
Baleares y Canarias		Según agencia	Según tarifa de la agencia

NOTA: Contenidos y precios correctos salvo error tipográfico





## FELIZ NAVIDAD



C/ Camí del mig 122-124 Local Polígon Industrial Les Corts 08349 – Cabrera de Mar Tel: 93 540 52 79 / 67 154 75 27

Fax: 93 555 81 91 ventas@moniberic.com

www.moniberic.com

