

¡Suscribirse es un gusto!



Paleta de cerdo **Ibérico Puro** de calidad máxima gourmet criada en extensivo en **dehesas** situadas en el cuadrante suroeste de la Península Ibérica. Alimentado con **bellotas** durante la época de montanera. Proceso de salazón manual (sistema de apilado, con volteo a la mitad del proceso) y curación en secaderos y bodegas naturales. **Marca: Ibérico Puro Julián Martín. Zona geográfica de curación: Guijuelo (Salamanca). Curación mínima: 20 meses.**

Porque **si se suscribe ahora a Origen**, además de descubrir la gran riqueza de nuestros alimentos de calidad, conocer a sus protagonistas, los productores, recorrer los territorios en donde se elaboran, y tener a mano la más completa información de todo lo que gira alrededor del mundo de los productos típicos; **se llevará una paleta de Ibérico Puro de Julián Martín (Guijuelo)**. Si Usted ya es suscriptor de Origen, póngase en contacto con el Dpto. de Suscripciones para acogerse a esta oferta.

*Oferta válida hasta diciembre de 2010 o fin de existencias. Oferta solo aplicable a España. Costes adicionales de envío para las islas Baleares, Canarias y Ceuta y Melilla. Pago anticipado mediante transferencia bancaria, tarjeta de crédito o talón. Plazo máximo de entrega 10 días a partir del cobro.

www.eumedia.es

eumedia 

Si está interesado en esta oferta, póngase en contacto con
Eumedia, S.A. Dpto. de Suscripciones. c/Claudio Coello, 16, 1º · 28001 Madrid · Tlf.: 91 426 44 30 · Fax: 91 575 32 97
suscripciones@eumedia.es · www.eumedia.es