



EXPERIENCIAS TURÍSTICAS DE LA RED DE LOS  
CONJUNTOS HISTÓRICOS DE LA PROVINCIA DE BADAJOZ



desde  
**7€**

## PASIÓN POR EL JAMÓN

*Adéntrate en secaderos-bodegas centenarias  
respirando el aroma ibérico*

## TE PROPONEMOS

Conocerás paso a paso el proceso de elaboración de jamones y embutidos ibéricos desde que el cerdo llega del matadero hasta su transformación final en producto JIERRITO para satisfacer los paladares más exquisitos. Harás un recorrido por la sala de despiece, cámara de salazón, sala de elaboración de embutidos, cámara de oreo, secaderos naturales, bodegas ancestrales. Y todo ello con especial atención a la utilización de ingredientes naturales como pimentón de La Vera, ajos de Aceuchal y sal marina.

**¡Conéctate con la cultura del jamón ibérico!**



**Interreg**

España - Portugal

GLOBALTUR\_EUROACE

Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Fondo Europeo del Desarrollo Regional



UNIÓN EUROPEA  
UNIÓN EUROPEA



RED DE  
CONJUNTOS HISTÓRICOS  
DE LA PROVINCIA DE BADAJOZ



**DIPUTACIÓN  
DE BADAJOZ**



## PRECIOS:

desde  
**7€ / persona**

## HORARIOS:

- Desde el 1 de marzo hasta el 14 de noviembre. De lunes a sábado. Sábado por la tarde no. Excepto festivos (domingos sí).
- Previa reserva.

## EL PRECIO INCLUYE:

- Opción 1: Visita la fábrica más antigua de Jerez de los Caballeros
- Opción 2: Visita + 1 tapa de jamón ibérico sobre pan o picos + bebida.
- Opción 3: Visita + 2 tapas (1 jamón ibérico y otra chorizo, lomo o salchichón) sobre pan o picos + bebida.
- Documento explicativo de la visita.
- Guía cualificado.
- Seguro de accidente.

## DETALLES DE LA ACTIVIDAD:

- De 6 a 80 personas.
- 1 h de duración.
- Accesible: no.
- Perfecta para todo tipo de públicos y familias con niños.
- Idiomas: ES - ENG - FR

## NO OLVIDES:

- Reserva previa, bajo disponibilidad.

## ¿DÓNDE?

- Jamones Jierrito, Jerez de los Caballeros (Badajoz).

## SE RECOMIENDA:

- Calzado cómodo y ropa adecuada para cada época del año.