

MUY IBÉRICO

TE TRAEMOS LO MEJOR DE LA COCINA ESPAÑOLA

**JAMONES IBÉRICOS
SELECCIONADOS**

**SECADEROS
RECONOCIDOS**

**CURACIONES
NATURALES**

**GASTRONOMÍA
MEDITERRANEA**

RESERVAS ESPECIALES
DE LOS MEJORES
PRODUCTOS IBÉRICOS



PACK CALÇOTADA

CALÇOTS Y LA TRADICIONAL
SALSA ROMESCO



QUIÉNES SOMOS
DESDE ESPAÑA, DIRECTO A EUROPA

PLATAFORMA DE AGENTES COMERCIALES

Distribución alimentaria desde 1918



Somos
centenarios



Gestión de
aranceles



Asistencia
comercial



Atención
continua



PLATAFORMA DE AGENTES COMERCIALES
Distribución alimentaria desde 1918

AHORRA DINERO COMPRANDO EN PAC
SERVICIO PROFESIONAL Y DE CALIDAD



SOMOS CENTENARIOS
1918 - 2018

Nuestra experiencia

Desde 1918 trabajando como distribuidores de alimentos directamente con los fabricantes. Siempre como especialistas en la línea de productos ibéricos. Nuestros profesionales seleccionan, una por una, las mejores piezas de jamón ibérico curadas en los secaderos más tradicionales de la Península Ibérica.

Productos seleccionados, máxima calidad, experiencia y tradición que garantizan la seguridad durante todo el año. En PAC tenemos el objetivo de ofrecer un servicio rápido, flexible y eficiente para que su compra sea de plena confianza. Nuestra misión no es realizar una venta simple, sino satisfacer todas las necesidades que nuestros clientes puedan tener, asesorar y ayudar en todas las dudas que pueda generar cualquier referencia.

Nuestros puntos fuertes son la confianza y la seguridad gracias a la experiencia de 4 generaciones trabajando en el mercado de alimentos.

Nuestras experiencias crecen día a día y así es como el interés en nuestro trabajo y nuestra experiencia aumenta en el exterior. Francia, Bélgica, República Checa, Senegal, Inglaterra son un ejemplo de interés para nuestros productos.

Nuestra sede:
C/ Informática s/n - Polígono Industrial La Drecera
La Selva del Camp (43470) - Tarragona - España
export@pacsl.info / Phone: +34 977 76 04 00 / Fax: +34 977 84 45 39



- Desde España directo a Europa -

SERVICIO DIRECTO

Gestión de aranceles



Asistencia comercial



Atención continua



Tus compras directas en España

Buscamos los productos que necesites

Especialistas en comida típica española

Todo lo que necesites sin compra mínima

Beneficios de bajos costes de transporte

Crea tu palet con las referencias que buscas



Un servicio directo que incluye todos los pasos necesarios para un transporte seguro.

Todo lo necesario en términos de control y aranceles para preparar la expedición entera. Despreocúpate de toda esta difícil y en muchos casos incómoda burocracia, para comprar y recibir tus productos Españoles de la manera más fácil.

Precio directo de España

Sin IVA (compras internacionales)

Compra fácil. Expedición a medida

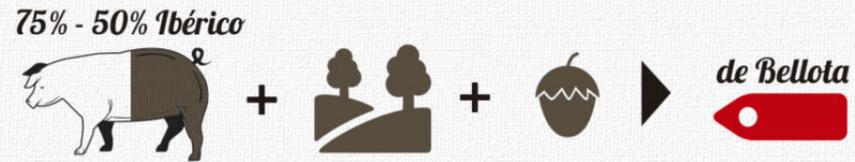
Gestionamos los aranceles

Etiquetado de productos ibéricos

Jamones y Paletas Ibéricos

-  Bellota 100%
-  Bellota 75% - 50%
-  Cebo de Campo

Cerdo ibérico



Norma del ibérico - BOE 1/2014, de 10 de enero

La bellota

Crece en la dehesa, un bosque claro de encinas, alcornoques y quejigos, que producen las bellotas



Procedencia



Denominaciones de origen

Ovipor - Jabugo



+ de 9,5 kg
Código: 013715
a partir de ABRIL



+ de 9,5 kg
Código: 013720
a partir de ABRIL



Jamones Eiriz - Jabugo



Código: 015683



Cerdo blanco



El cerdo ibérico y el cerdo blanco son 2 razas totalmente diferentes.

Corte profesional de jamón y paletilla



60 €

Pide el corte a mano del jamón o paletilla que desees de nuestro catálogo. Te lo envasamos en sobres al vacío con el gramaje que usted desee. Se entregan los huesos, los recortes de grasa y piel.

200 €

Servicio de cortador profesional de jamón para eventos y celebraciones. Costes de desplazamiento y alojamiento no incluidos.

Sánchez Romero Carvajal - Jabugo



Jamones y Paletas Ibéricos

-  Bellota 100%
-  Bellota 75% - 50%
-  Cebo de Campo

Señorío de Olivenza - Extremadura

 Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura Código: 015090	 Jamón ibérico de bellota Don Ramón Código: 015094	 Paleta ibérica de bellota Código: 015115	 Jamón ibérico de cebo de campo de 6,9 a 7,4 código: 015099	 Paleta ibérica de cebo de campo Código: 015120
 Centro de jamón ibérico de bellota pulido y pelado Código: 015093	 Centro de paleta ibérica de bellota pulido y pelado Código: 015117	 Centro de jamón ibérico de cebo de campo pulido y pelado Código: 015105	 Centro de paleta ibérica de cebo de campo pulido y pelado Código: 015125	

José Luis Alonso - Guijuelo

 Jamón ibérico de bellota Código: 015500	 Paleta ibérica de bellota Código: 015510	 Jamón ibérico de cebo de campo Código: 015530	 Paleta ibérica de cebo de campo Código: 015550
 Centro de paleta ibérica de bellota pulido y pelado Código: 015515	 Centro de paleta ibérica de cebo de campo pulido y pelado Código: 015565		

Selección especial ibérica

-  Bellota 100%
-  Bellota 75% - 50%
-  Cebo de Campo

Origo Ibericus 1918

La experiencia de 4 generaciones seleccionando los mejores ibéricos procedentes de una tradición con mas de 2000 años.



 Jamón ibérico de bellota 100% Origo Ibericus Código: 016400	 Jamón ibérico de bellota 75% Origo Ibericus Código: 016405	 Jamón ibérico de cebo de campo 50% Origo Ibericus Código: 016415	 Paleta ibérica de bellota 75% Origo Ibericus Código: 016410	 Paleta ibérica de cebo de campo 50% Origo Ibericus Código: 016420
---	--	--	---	---

Curación natural y sin aditivos

2000 años de historia



Las primeras referencias conocidas dentro del Imperio Romano, quien fue un gran consumidor de jamón curado, corresponden al siglo II a.c. y se encuentran claras menciones a la curación de los Jamones en Hispania, donde la abundancia y calidad de la materia prima, con unas condiciones climáticas propicias, favorecieron el desarrollo de una cultura artesana al salado de las carnes, consiguiendo una fama que sobrepasó los límites de la península ibérica. En la antigua Tarraco (Tarragona), una de las princi-

pales ciudades Romanas de la Hispania, se encontró un jamón fosilizado con casi 2000 años de antigüedad, y según aparece en el Edicto del emperador Diocleciano, los jamones de la Hispania eran exportados a Roma en aquel tiempo. Y la receta para curarlos sigue siendo exacta 2000 años después por Caton a "De Re Rusticae": "Ponlos en sal, cuando hayan estado cinco días, cuélgalos dos días al viento... cuélgalos otros dos días al humo del hogar... y después a la despensa de la carne." Incluso sugiere "untar con aceite de oliva después de fumarlos".

Jamones y paletas de cerdo blanco

Serrafría Segovia



Jamón serrano gran reserva de segovia
Código: 016100

Centro jamón serrano gran reserva
Código: 016120

Reserva Don Pedro - Salamanca



Jamón duroc gran reserva
Código: 016010

Jamón duroc gran reserva unificado
Código: 016011

Paleta duroc gran reserva
Código: 016010

Centro jamón duroc gran reserva pulido y pelado
Código: 016015

Centro paleta duroc gran reserva pulida y pelada
Código: 016025

Embutidos ibéricos

José Luis Alonso - Guijuelo



Caña de lomo ibérico bellota 1/2
Peso: 650 gr
Formato: 8 u/c
Código: 015583

Caña de lomo ibérico cebo 1/2
Peso: 650 gr
Formato: 8 u/c
Código: 015589

Lomo blanco de Salamanca curado extra
Peso: 950 gr
Formato: 8 u/c
Código: 015625

Salchichón ibérico extra
Peso: 620 gr
Formato: 15 u/c
Código: 015605

Chorizo ibérico extra
Peso: 620 gr
Formato: 16 u/c
Código: 015598

Panceta ibérica envasada al vacío
Peso: 1 kg
Código: 015632

PPP - Gerona



Caja jamón serrano + cuchillo + jamonero
Código: 015395



Mini jamón serrano (1kg) + jamonero + cuchillo
Código: 015210



1/2 Centro jamón serrano corte V
Código: 015255



Taco 1/4 jamón serrano corte V
Formato: Caja 10 ud
Peso: 1 kg
Código: 015274



Taco 1/8 jamón serrano corte V
Formato: Caja 10 ud
Peso: 1 kg
Código: 015276

Centelles y buj Teruel



Jamón curado de Teruel + cuchillo + afilador
Código: 016600

Paleta curada de Teruel + cuchillo + afilador
Código: 016605

Jamonero



Embutidos Eiriz - Jabugo



Lomito de presa ibérica
Peso: 0,390 kg aprox.
Formato: Caja 1 ud
Código: 015717

Chorizo ibérico "jabuguitos" x 5
Peso: 0,680 kg aprox.
Formato: Caja 6 ud
Código: 015719

Panceta ibérica envasada al vacío
Peso: 1 kg
Código: 015721

Caña lomo bellota pimienta
Peso: 1 kg aprox.
Formato: Caja 12 ud
Código: 015712

Bi-Her - Balaguer



Secallona extra
Peso: 220 gr
Formato: 10 uds/caja
Código: 011690

Secallona extra con pimienta
Peso: 220 gr
Formato: 10 uds/caja
Código: 011693

"Llonganissa de pagès"
Peso: 300 gr
Formato: 10 uds/caja
Código: 011702

Centelles y Buj Teruel



Sobrasada ibérica crema tarrina
Peso: 1 kg
Formato: Caja 6 ud
Código: 016632

COCINA ESPAÑOLA COMPLETA TUS PEDIDOS



JAMONES IBÉRICOS



QUESOS



TURRONES Y DULCES



LONCHEADOS

TE TRAEMOS LOS MEJORES PRODUCTOS DE ESPAÑA DIRECTO A TU RESTAURANTE



ACEITE DE OLIVA V.E.



CROQUETAS



VINOS Y SANGRÍA



CERVEZAS



PACK ORIGINAL CALÇOTADA



EMBUTIDOS

Carnes españolas

Embutidos, carnes ibéricas, platos preparados refrigerados

Despensa

Aceite, vinagre y sal, arroz, legumbres y pasta, azúcar, harina y pan rallado, conservas de pescado, conservas de verduras y frutas, especias, paté y platos enlatados, salsas, tentempiés, nueces, sopa, puré y platos de sobre.

Lácteos

Quesos, batidos y horchata, bebidas vegetales, leche, mantequillas y margarinas, crema, postres lácteos, yogures.

Bebidas

Agua, refrescos, jugos, cerveza, vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos, sangrías y tintos de verano, vinos finos y dulces, cava y sidra, licores.

Dulces y desayunos

Turrón, churros, pasteles, cacao y cremas, café, cereales, chocolates y dulces, galletas, infusiones, miel y mermelada, pan rebanado y tostado, pastelería.

Aprovecha el envío directo, organizamos tu expedición personalizada, contáctanos en central@pacsl.info or +34 977 760 400

CONTÁCTANOS TE ASESORAREMOS

Loncheados

Ibérico



Paleta ibérica de cebo de campo corte similar cuchillo
Peso: 50 gr
Formato: 10 uds/caja
Código: 015160



Paleta ibérica de cebo de campo corte similar cuchillo
Peso: 100 gr
Formato: 10 uds/caja
Código: 015162



Surtido ibérico: Jamón, lomo, chorizo y salchichón
Peso: 130 gr
Formato: 10 uds/caja
Código: 015134

Duroc



Plato paleta Duroc corte similar cuchillo
Peso: 90 gr
Formato: 12 uds/caja
Código: 016045



Paleta Duroc
Peso: 80 gr
Formato: 12 uds/caja
Código: 016090



Lomo
Peso: 80 gr
Formato: 12 uds/caja
Código: 016076

Cajas regalo



Caja Don Ramón:

- 2 sobres de jamón ibérico 100gr
 - 2 sobres de paleta ibérica 100gr
 - 2 sobres de lomo ibérico 100gr
 - 2 sobres de chorizo ibérico 100gr
 - 2 sobres de salchichón ibérico 100gr
- Código: 015175



Caja Montaraz Único:

- 2 sobres de jamón ibérico 100gr
 - 2 sobres de lomo ibérico 100gr
 - 2 sobres de chorizo ibérico 100gr
 - 2 sobres de salchichón ibérico 100gr
- Código: 015177

Carne ibérica

Carne ibérica congelada



Solomillo ibérico
Peso: 1.25 kg/ud aprox.
Formato: Caja 7 ud (10 kg)
Código: 015644



Presa ibérica
Peso: 1.25 kg/ud aprox.
Formato: Caja 7 ud (10 kg)
Código: 015642



Pluma ibérica
Peso: 1.25 kg/ud aprox.
Formato: Caja 7 ud (10 kg)
Código: 015646



Secreto ibérico
Peso: 1.25 kg/ud aprox.
Formato: Caja 7 ud (10 kg)
Código: 015648



Secreto de papada ibérico
Peso: 1.3 kg/ud aprox.
Formato: Caja x ud (10 kg)
Código: 016378



Secreto de barriguera ibérico
Peso: 1.3 kg/ud aprox.
Formato: Caja x ud (10 kg)
Código: 016381



Carrillada ibérica
Peso: 1.25 kg/ud aprox.
Formato: Caja 7 ud (10 kg)
Código: 015640



Lagarto ibérico
Peso: 1.25 kg/ud aprox.
Formato: Caja 7 uds (10 kg)
Código: 016368



Abanico ibérico
Peso: 1.3 kg/ud aprox.
Formato: Caja x ud (10 kg)
Código: 016372



Plumilla ibérica
Peso: 1.3 kg/ud aprox.
Formato: Caja x ud (10 kg)
Código: 016375

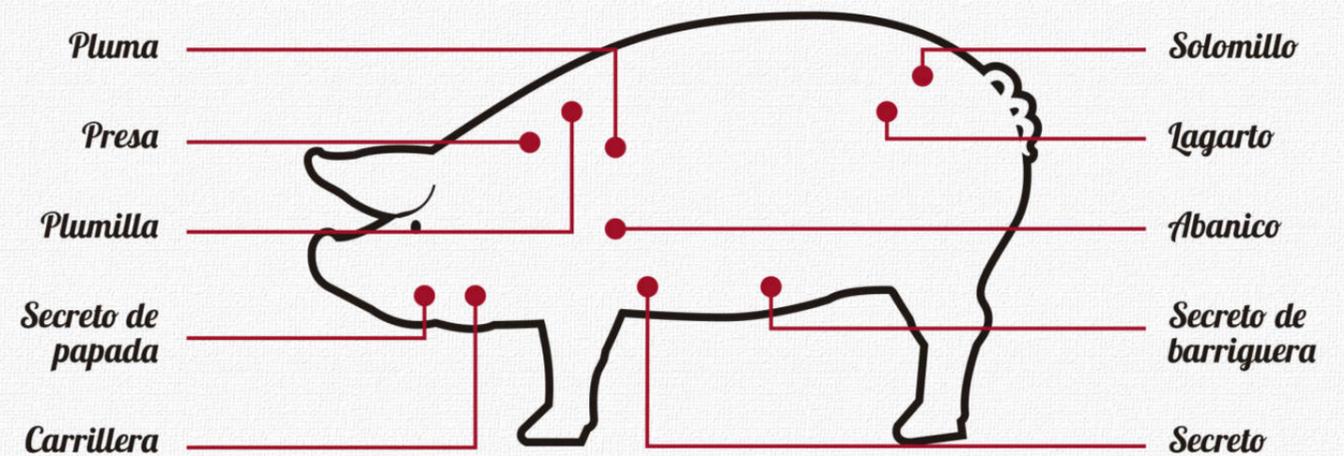


Magro ibérico
Peso: 1.3 kg/ud aprox.
Formato: Caja x ud (10 kg)
Código: 016384



Carpaccio de presa ibérica
Peso: 70 gr
Formato: Caja 10 bdjas.
Código: 012080

Carnes del cerdo ibérico



Quesos Españoles

Quesos de mezcla



Queso mezcla curado
(65% vaca y 20% oveja)
Peso: 3 kg
Curación: 3 meses
Formato: 2 uds/caja
Código: 030530
EAN:



Peso: 3 kg
Curación: 3 meses
Formato: 2 uds/caja
Código: 030470
EAN:



Peso: 500 gr
Cación: 3 meses
Formato: 10 uds/caja
Código: 030485
EAN: 8437007728187



Queso ahumado de Pria
(vaca y oveja)
Peso: 500 gr
Cación: 30 - 40 días
Formato: 1 ud/caja
Código: 805002
EAN:

Quesos de oveja



Queso de oveja
(leche cruda)
Peso: 3 kg
Cación: 6 meses
Formato: 2 uds/caja
Código: 030550
EAN:



Queso de oveja
(leche cruda)
Peso: 750 gr
Cación: 24 meses
Formato: 8 uds/caja
Código: 013748



Queso de oveja
"Torta del casar"
D.O.P.
Peso: 400 gr
Curación: + 60 días
en bodega
Formato: 7 uds/caja
Código: 030275
EAN: 8437015055107

Quesos de cabra

Queso de cabra "cueva de pregondón"

Peso: 7 kg
Curación: 3
Formato: 1 ud/caja
Código: 805004
EAN:



Queso de cabra enmohecido
Peso: 400 gr
Curación: + 40 días
en bodega
Formato: 9 uds/caja
Código: 030285
EAN: 8423539012610



Queso de cabra pimentonado
Peso: 400 gr
Curación: + 60 días
en bodega
Formato: 9 uds/caja
Código: 030280
EAN: 8423539012191

Vinos Españoles

Huelva

Vino blanco "Vado del Quema"

Uva: Zalema
D.O. Condado de Huelva
13,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017320
EAN:



Vino tinto "Gran Onubis Pedro Ximénez viejo"

Uva: Zalema
D.O. Condado de Huelva
13,5% vol.
Formato: 12 uds/caja
50 cl
Código: 017370
EAN:



Vino de naranja "Naranja de Oro viejo"

Uva: Zalema
D.O. Condado de Huelva
13,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017365
EAN:



Vermut

Uva: Zalema
D.O. Condado de Huelva
15% vol.
Formato: 6 uts/box
75 cl
Código: 017375
EAN:



Vino blanco "Condado Pálido"

Grape: Palomino Fino y Listán de Huelva
D.O. Condado de Huelva
15% vol.
Formato: 12 uts/box
50 cl
Código: 017327
EAN:



Vinos frizzantes

Frizz Chic Rosado

9% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017037
EAN:



Frizz Chic Blanco

9% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017039
EAN:



Cava

Cava Brut Divino Oro

Uva: Macabeo y Parellada
11,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017172
EAN:



Vinos Españoles

Vinos de mesa

Vino tinto Cañadas

12% vol.
Formato: 12 uds/caja
75 cl
Código: 016900
EAN: 8437000044949



Vino rosado Cañadas

11,5% vol.
Formato: 12 uds/caja
75 cl
Código: 016905
EAN: 8437006111461



White wine Cañadas

11,5% vol.
Formato: 12 uds/caja
75 cl
Código: 016910
EAN: 843700044109



Vinos Españoles

Rioja

Vino tinto Viña Valoria

Uva: -
13,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017250
EAN: 8421185000074



Vino rosado Viña Valoria

Uva: Tempranillo
13,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017251
EAN: 8421185001309



Vino blanco Viña Valoria

Uva: Viura
12,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017252
EAN: 8421185001408



Valdepeñas

Vino tinto crianza Don Aurelio

Uva: Tempranillo
D.O. Valdepeñas
13% vol.
Formato: 6 uds/caja
75cl
Código: 017100
EAN: 847006111058



Vino tinto joven Don Aurelio

Uva: Tempranillo
D.O. Valdepeñas
13% vol.
Formato: 6 uds/caja
75cl
Código: 017090
EAN: -



Vino rosado Don Aurelio

Uva: Tempranillo
D.O. Valdepeñas
13% vol.
Formato: 6 uds/caja
75cl
Código: 017075
EAN: 847006111065



Vino blanco Don Aurelio

Uva: Verdejo
D.O. Valdepeñas
13% vol.
Formato: 6 uds/caja
75cl
Código: 017072
EAN: 847000044444



Vino tinto crianza Viña Valoria

Uva: Tempranillo,
Garnacha y Mazuelo
D.O.C. Rioja
13,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017253
EAN: 8421185001095



Vino tinto reserva Viña Valoria

Uva: Tempranillo,
Garnacha y Mazuelo
D.O.C. Rioja
12,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017257
EAN: 8421185681105



Vino tinto gran reserva Viña Valoria

Uva: Tempranillo,
Garnacha y Mazuelo
D.O.C. Rioja
12,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017260
EAN: 8421185001408



Albariño

Vino blanco Tesouro Segredo

Uva: Albariño
D.O. Rias Baixas
14,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017215
EAN: -



Rueda

Vino blanco Lirum

Uva: Verdejo
D.O. Rueda
14,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017200
EAN: 8436043580070



Tierra de Castilla

Vino blanco Premium 1904 Chardonnay

Uva: Chardonnay
Tierra de Castilla
13,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75cl
Código: 017133
EAN: -



Vino tinto Premium 1904

Grape: Tempranillo
and Syrah
Tiella de Castilla
13,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017130
EAN: 847006111058



Vino tinto crianza magnum Viña Valoria

Uva: Tempranillo,
Garnacha y Mazuelo
D.O.C. Rioja
13% vol.
Formato: 6 uds/caja
150 cl
Código: 017265
EAN: -



Vino tinto crianza Palacio de Oriente

Uva: Tempranillo
D.O.C. Rioja
13,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017150
EAN: 8436043580322



-Ribera del Duero-

Vino tinto crianza Barón de Navarra

Uva: Tempranillo
D.O. Ribera del Duero
13,5% vol.
Formato: 6 uds/caja
75 cl
Código: 017240
EAN: 8436043580476



Nuestro mensaje

Recuerda

Servicio integral:

Traemos los mejores productos españoles, preparamos expediciones, gestionamos tarifas y las enviamos directamente a su restaurante.

Te traemos lo mejor

Experiencia en distribución internacional en varios países, enviando directamente a restaurantes en Senegal, Reino Unido, Bélgica, Francia ...

La gastronomía española es ya mundialmente conocida y el interés por los productos mediterráneos es evidente en muchos de los rincones de todo el mundo.

En muchos países podemos encontrarnos con restaurantes españoles e incluso locales que promocionan la cultura mediterránea. Productos que ya todo el mundo conoce si necesidad de traducción: jamón, sangría, paella, chorizo...

Pero muchas veces, el desconocimiento de los productos debido a sus diversas características, e incluso las dificultades de localización y distribución, hecho que en la mayoría de los casos encarece el precio de manera considerable. Pero lo peor de ello es que ese sobrecoste no nos asegura una protección de máxima calidad en los productos.

Es en este segmento de mercado de los productos españoles en el que PAC, con actividad comercial en la alimentación y hostelería desde 1918, pretende ofrecer un servicio directo, sin más intermediarios que nuestra atención directa desde el productor hasta el restaurante o negocio interesado en adquirir cualquier referencia nacional.



Productos seleccionados, máxima calidad, experiencia y tradición, garantizan seguridad durante todo el año. En PAC tenemos el objetivo de ofrecer un servicio rápido, flexible y eficaz, para que su compra sea de su plena confianza. Nuestra misión no es la de realizar una simple venta sino la de satisfacer todas las necesidades que nuestros clientes puedan tener, asesorar y atender en todas las dudas que cualquier referencia pueda generar.

Nuestros puntos fuertes son la confianza y la seguridad gracias a la experiencia de 4 generaciones trabajando el mercado alimentario. Fruto de ello son la trayectoria y fuertes lazos con los productores, conservándolos a lo largo de nuestro recorrido.

Un servicio directo que incluye todas las gestiones necesarias para un transporte seguro. Todo lo necesario en cuestión de controles y aranceles para preparar toda la expedición. Despreocúpate de toda esta difícil y en muchos casos incómoda burocracia, para comprar y recibir tus pedidos de la manera más fácil.

Facilitar todo el proceso de compra internacional para que puedas beneficiarte no solo de los mejores productos nacionales, sino también de los mejores precios. Te asesoraremos en todas tus consultas con nuestro mayor compromiso y profesionalidad.

PLATAFORMA DE AGENTES COMERCIALES
PAC *Distribución alimentaria desde 1918*

WWW.PACSL.INFO TEL. 977 760 400
WWW.FACEBOOK.COM/PACSL E-MAIL CENTRAL@PACSL.INFO

Nuestra recomendación

ORIGO

IBERICUS



TRADICIÓN EXPERIENCIA Y SELECCIÓN

2000 AÑOS DE HISTORIA



*Estás buscando alimentación Española gourmet?
Te la traemos.*



PAC

Distribución alimentaria desde 1918

PLATAFORMA DE AGENTES COMERCIALES

C/ Informática 1, Polígono la Drevera
La Selva del Camp - 43470
Tarragona

OFICINAS

De lunes a viernes
9:00h a 13:00h y de
15:00h a 17:00h



Distribución a medida



Classical sausages



Especialistas en ibéricos



Lotes y cestas de Navidad



Venta online deligour.com



Exportación de productos mediterráneos



Corte de jamón y formaciones



facebook.com/pacsl



www.pacsl.info



central@pacsl.info



+34 977 760 400