



***Chacinerías***  
***Salmantinas***



***Catálogo general de productos ~ General product catalogue***





***presentación ~ presentation***

100%  
**natural**  
FREE-RANGE  
~

100%  
**alimentación**  
NATURAL  
~

## ***El origen del sabor***

Hace 25 años, Don Alfonso Sánchez decidió escribir su propio sueño y poner en práctica los conocimientos adquiridos desde su niñez. Así nació en Guijuelo la marca Chacinerías Salmantinas, fruto de la constancia, el esfuerzo y el trabajo de una familia. Partiendo del respeto por la naturaleza y el cuidado de la materia prima, pasando por un meticuloso control del proceso de producción, hoy la marca Chacinerías es sinónimo de calidad y tradición, y aún a la perfección artesanía con innovación. Sólo así es posible mantener intacto el sabor y poderlo compartir con los paladares más exigentes de más de 30 países.

## ***The origin of flavour***

25 years ago Mr. Alfonso Sánchez decided to write his own dream and implement the knowledge that he had acquired since his childhood. And so the Chacinerías Salmantinas company was born in Guijuelo, the fruit of the perseverance, effort and work of one family. Starting with an ardent respect for nature and regard for raw materials, and adhering to a meticulous control of the production process, today Chacinerías Salmantinas is synonymous with quality and tradition, perfectly combining craftsmanship with innovation. Only in this way is it possible to maintain the flavor which is to be shared with the most demanding palates in more than 30 countries.



# Un ciclo de calidad

## A high quality cycle



### Chacinerías Salmantinas

Está situada en el Polígono I.2 de Guijuelo y su superficie es superior a los 18.000 m2. Sus modernas instalaciones están adaptadas a las exigentes normas de la UE y con capacidad de sacrificio, elaboración y almacenaje de 50.000 cerdos anuales.

Located in the I.2 Industrial Park in Guijuelo, with a surface area of over 18,000 m2, its modern facilities conform to the highest standards of the EU, allowing for the slaughter, processing and storage of 50,000 pigs annually.



#### Cerdos ibéricos

El cerdo ibérico, el inicio del ciclo. El esfuerzo de la familia Chacinerías Salmantinas por crear un producto de calidad, obliga a cuidar minuciosamente cada detalle del ciclo productivo, que arranca con la cuidada selección del animal para su crianza en las dehesas de Salamanca y Extremadura.

**Iberian PIGS** The Iberian pig is the first phase of the cycle. The effort the Chacinerías Salmantinas family to create a quality product requires attention to the most minimal detail of the production cycle, beginning with the selection of each animal that is bred in the fine pastures of Salamanca and Extremadura.

FINCA LAS CUMBRES. 3.500 madres ibéricas. Cerdo en extensivo (certificado). Central selectivo de alimentación y genética. FÁBRICA DE CEREALES NATURALES MONTANERA (Fincas en Retamal de la Llerena. Badajoz).

LAS CUMBRES ESTATE 3,500 Iberian sows. Certified pork. Central facility for selected feeding and breeding MONTANERA NATURAL GRAIN FEED FACTORY. (Estate located in Retamal de Llerena, Badajoz).

### Explotación Vera Vieja Farm



### Matadero El Navazo Slaughterhouse

Chacinerías Salmantinas es socio principal del matadero 'El Navazo', el más moderno del sector. Esto refuerza su modelo de negocio basado en el ciclo controlado de producción ganadero, sacrificio, despiece y fabricación.

Chacinerías Salmantinas is the primary business partner of the state of the art El Navazo slaughterhouse. Its business model is reinforced by the controlled cycle for the production, slaughter, quartering and manufacture of livestock.





## jamones ~ hams

Disfrute degustando cada detalle de nuestros productos, desde los exquisitos jamones y paletas ibéricos, etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo... todos sinónimos de sabor y calidad.

Enjoy the taste of each and every one of our products. From the exquisite acorn-fed Iberico hams and pork shoulders, which spend the longest time in our curing rooms, to our cereal-fed pieces...they are all synonymous of taste and quality.



**Jamón de Bellota  
100% Ibérico  
Acorn-Fed 100%  
Iberico Pork Ham**

REF. 90011  
8437014510270  
50/100 u.  
7 - 9,50 kg.

**-SIN GLUTEN-**



**Jamón de Bellota  
Ibérico 75% Raza  
Ibérica  
Acorn-Fed Iberico  
Pork Ham 75%  
Iberico Breed**

REF. 90021  
8437014510263  
50/100 u.  
7 - 9,50 kg.

**-SIN GLUTEN-**

Los jamones de Chacinerías Salmantinas, etiquetados según la Nueva Normativa de Calidad del Ibérico, comenzarán a comercializarse a partir de 2017 - Chacinerías Salmantinas hams are labelled according to the new quality control regulations for Iberico products and will be on the market in 2017.



## Consumo del jamón

La combinación de una temperatura entre 20° / 22° C a la hora de su consumo permite mantener un buen flujo de la grasa, que impregna y recubre la superficie, lo que le da un bouquet muy atractivo al jamón.

**Ham consumption.** The ham will be best consumed when it reaches a temperature between 20-22o C. This allows the fat to permeate and cover the surface, giving the ham a most appealing bouquet.



**Jamón de Cebo de  
Campo 75% Raza  
Ibérica**  
**Iberico Pork Ham  
Natural Range Feed  
75% Iberico Breed**

REF. 90031  
8436563851643  
50/100 u.  
7 - 9,50 kg.

**-SIN GLUTEN-**



**Jamón de Cebo  
Ibérico 50% Raza  
Ibérica**  
**Cereal-Fed Iberico  
Pork Ham 50%  
Iberico Breed**

REF. 90036  
8437014510249  
50/100 u.  
7 - 9,50 kg.

**-SIN GLUTEN-**





## paletas ~ pork shoulders

Nuestras paletas saben esperar. Nuestro equipo sabe mimarlas. Sólo así aguardan su punto justo de bodega, su máximo grado de sabor.

Our pork shoulders know how to wait. Our team knows how to take care of them. They remain in our curing cellars the precise time it takes to reach their maximum flavour.



**Paleta de Bellota  
100% Ibérico**  
**Acorn-Fed 100%  
Iberico Pork Shoulder**

REF. 95011  
8437014510317  
50/100 u.  
4 - 6 kg.

-SIN GLUTEN-



**Paleta de Bellota  
Ibérico 75% Raza  
Ibérica**  
**Acorn-Fed Iberico  
Pork Shoulder 75%  
Iberico Breed**

REF. 95021  
8437014510300  
50/100 u.  
4 - 6 kg.

-SIN GLUTEN-



## Salud y calidad

El jamón ibérico contiene innumerables virtudes que se relacionan directamente con la salud. Pero sencillamente se podría definir como “uno de los alimentos más maravillosos del mundo” por su bouquet, aroma, textura, jugosidad y por la sensación percibida en el momento en el que saboreamos un jamón ibérico.

**Health and quality.** Iberico ham contains a number of benefits directly related to our health. Simply stated, it could be defined as “one of the most wonderful foods in the world” for its bouquet, aroma, texture, succulence, and the distinct sensation you experience when you taste Iberico ham.



**Paleta de Cebo de  
Campo Ibérica 75%  
Raza Ibérica**  
**Iberico Pork Shoulder  
Natural Range Feed  
75% Iberico Breed**

REF. 95031  
8436563851650  
50/100 u.  
4 - 6 kg.

-SIN GLUTEN-

**Paleta de Cebo  
Ibérico 50% Raza  
Ibérica**  
**Cereal-Fed Iberico  
Pork Shoulder 50%  
Iberico Breed**

REF. 95036  
8437014510287  
50/100 u.  
4 - 6 kg.

-SIN GLUTEN-





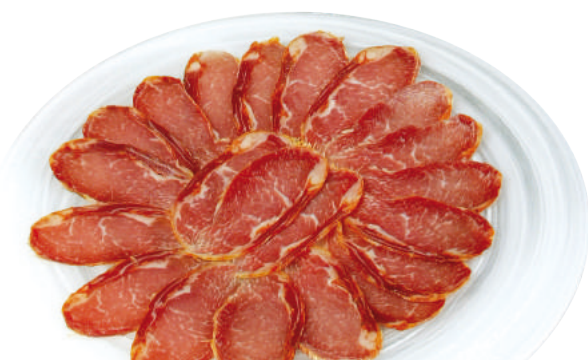
## embutidos ~ iberico charcuterie

Productos de la mayor exquisitez, sabor y aroma.  
Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.

Products of the highest exquisiteness, taste and aroma.  
Selected from the best meats to achieve an unsurpassed quality.

THE FINEST  
RAW  
*material*

**Mejores**  
MATERIAS  
PRIMAS



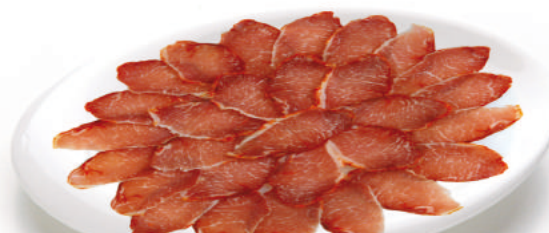
**Lomo de bellota  
100% ibérico**  
**Acorn-Fed 100%  
Iberico Cured Loin**

REF. 50021  
8436563851667  
6/8 u.  
1,200 kg.



**Lomo de bellota  
ibérico 75% raza  
ibérica**  
**Acorn-fed 75%  
iberico breed  
cured loin**

REF. 51030  
8436563850493  
6/8 u.  
1,200 kg.



**Lomo de cebo de  
campo ibérico**  
**75% raza ibérica**  
**Natural range  
feed 75% iberico  
breed cured loin**

REF. 50070  
8437002666743  
6/8 u.  
1,200 kg.







**Chorizo ibérico  
extra bellota**  
**Acorn-fed iberico  
chorizo extra**

REF. 41150  
8436563850103  
VACIO/VACUUM  
REF. 451501  
8436563850165

6/8 u.  
1,200 kg.



### **exquisitos**

Los embutidos de **CHACINERÍAS SALMANTINAS** son productos de gran exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.

### **exquisite**

**CHACINERÍAS SALMANTINAS** Iberico Charcuterie are products of the highest exquisiteness, taste and aroma. Selected from the best meats to achieve an unsurpassed quality.



**Salchichón  
ibérico extra  
bellota**  
**Acorn-fed iberico  
salchichon extra**

REF. 41030  
8436563850059  
VACIO/VACUUM  
REF. 450301  
8436563850134

6/8 u.  
1,200 kg.





## ***carnes ibéricas ~ iberico meat***

Nuestras carnes ibéricas muestran texturas y sabores que denotan nuestra mano supervisando todo el ciclo productivo. Pensado tanto para hostelería como para el consumidor, ¿por qué no disfrutar del cerdo ibérico, en todas sus piezas?

Our Iberico meats exhibit textures and flavours that attest to our carefully supervised production cycle. Whether for the hotel industry or the consumer, why not enjoy the Iberico pork in all its forms?

### **Pluma Ibérica Iberico Pork Pluma**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70120  
8436563850813  
Congelado/frozen  
REF. 75120  
8437002666620



### **Presá Ibérica Iberico Pork Presá**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70080  
8436563850769  
Congelado/frozen  
REF. 75080  
8437002666538



### **Secreto Ibérico Iberico Pork Secreto**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70040  
8436563850653  
Congelado/frozen  
REF. 75040  
8437002666507



### **Lomo Ibérico Adobado Iberico Marinated Pork Loin**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 71070  
8436563850721  
Congelado/frozen  
REF. 751070  
8436563851018



### **Lomo Ibérico Iberico Pork Loin**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70070  
8436563850707  
Congelado/frozen  
REF. 75070  
8437002666521



### **Solomillo Ibérico Iberico Pork TenderLoin**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70020  
8436563850561  
Congelado/frozen  
REF. 75020  
8437002666484



### **Lágrimas Ibéricas Iberico Pork Finger Ribs**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70037  
8436563850646  
Congelado/frozen  
REF. 75037  
8437014510485







**Cabecero  
Iberico  
Iberico Pork  
Collar**

6 u.  
1,100 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70180  
8436563850882  
Congelado/frozen  
REF. 75180  
8437014510454



**Lagarto Ibérico  
Iberico Pork  
Lagarto**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70050  
8436563850660  
Congelado/frozen  
REF. 75050  
8437002666293



**Rack Ibérico  
Iberico Pork  
French Rack**

3 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70072  
8436563850752  
Congelado/frozen  
REF. 75072  
8437014510010



**Secreto  
Ibérico 1ª  
Iberico Pork  
Secreto**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70035  
8436563850622  
Congelado/frozen  
REF. 75035  
8437002666286



**Puntas de Lomo  
Ibérico  
Iberico Pork  
Boneless  
Top Loin**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70034  
8436563850615  
Congelado/frozen  
REF. 75034  
8437002666279



**Abanico  
Ibérico  
Iberico Pork  
Abanico**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70140  
8436563850844  
Congelado/frozen  
REF. 75140  
8437002666378



**Tapa Ibérica  
Iberico Pork  
Tapa**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70150  
8436563850851  
Congelado/frozen  
REF. 75150  
8437002666224



**Costilla Ibérica  
con carne  
Iberico Pork  
Spareribs**

8 u.  
1,200 kg.

Fresco/fresh  
REF. 70111  
8436563850806  
Congelado/frozen  
REF. 75111  
8436563851049

100%  
**natural**  
FREE-RANGE  
~

100%  
**alimentación**  
NATURAL  
~



**Chacinerías**  
**Salmantinas**