



Guijuelo

**Desde un
enclave
inigualable
donde se
forja un
producto
único.**

IBÉRICOS FLORES

Ganaderos y productores del cerdo Ibérico.
Desde Guijuelo, generación tras generación.

CÁTALOGO 2022

CONTENIDO

Raza	03
Fábrica	04
Bellota	06
Cebo	08
Cebo de campo	09
Lomos Ibéricos	10
Embutidos	12
Gourmet	14
Deshuesado	16
Loncheado	18



RAZA

Somos productores del cerdo ibérico, fabricantes y distribuidores.

Productos ibéricos a partir de una base genética única creada en nuestras propias fincas.

Técnicas tradicionales y una constante innovación de nuestros procesos, consiguen unos productos únicos.

Desde Guijuelo, generación tras generación.

Hemos construido sobre un entorno perfecto una red de instalaciones para llevar a cabo el proceso completo de transformación del cerdo ibérico. Todo el ciclo desde su sacrificio hasta la elaboración final del producto.

Instalaciones diseñadas para la elaboración de nuestros productos con un marcado carácter artesanal. Orgullosos de poder elaborar con prácticas heredadas de la tradición artesanal y del desarrollo tecnológico en nuestros jamones y embutidos.

La dehesa, bosques de encinas y alcornoques, que proporcionan durante la época de montanera abundantes bellotas y diversas especies de hierbas naturales. Ofrecen el habitat natural de nuestros cerdos ibéricos que pastan libremente por nuestras fincas, sin ningún tipo de barreras, buscando el alimento y el agua de forma natural.

Llevamos décadas trabajando para que nuestros procesos operativos combinen lo tradicional de las costumbres con las técnicas más avanza-

das de fabricación y trazabilidad.

Comprometidos con el medio ambiente y con el desarrollo sostenible en todo el ciclo de cria y elaboración en nuestras instalaciones que garantizan un optima gestion de todos nuestros recursos, desde la dehesa hasta nuestra fábrica.



Detalle de instalaciones, fabricación, producto, raza y dehesa.





**Jamón
de Bellota**
100% Ibérico
Peso piezas:
+7,5 kg aprox.
Curación:
+24 meses
Piezas cajas:
2 unidades



**Jamón
de Bellota**
50% Ibérico
Peso piezas:
+7,5 kg aprox.
Curación:
+24 meses
Piezas cajas:
2 unidades

**Paleta
de Bellota**
100% Ibérico
Peso piezas:
4-6 kg aprox.
Curación:
+12 meses
Piezas cajas:
2 unidades



JAMONES PALETAS DE BELLOTA

En la elaboración de nuestros jamones y paletas ibéricas de bellota cuidamos cada ínfimo detalle, la salazón y postsalado están supervisadas para que temperatura y humedad sean perfectas.

Todo ello para terminar en los secaderos naturales en Guijuelo, los cuales se encargan que la maduración genere los aromas, transformando las piezas hasta adquirir sus matices finales.

Curación durante no menos de 36 meses en el caso de los jamones de bellota y de 24 meses para nuestras paletas de bellota.

**Paleta
de Bellota**
50% Ibérico
Peso piezas:
4-6 kg aprox.
Curación:
+12 meses
Piezas cajas:
2 unidades



IBÉRICO DE CEBO

Jamones y paletas ibéricos de cebo y de cebo de campo, orgullosos de crear estos extraordinarios productos, elaborados de forma tradicional.

Aromas y sensaciones únicas que los convierten en toda una experiencia culinaria al alcance de todos.

En Guijuelo, obtienen su estancia larga y natural, en nuestros secaderos y bodegas logramos la creación de un producto excepcional.

Maduración lenta, arropadas por un microclima único en el mundo.



**Jamón
de Cebo**
50% Ibérico
Peso piezas:
7,5 kg aprox.
Curación:
+24 meses
Piezas cajas:
2 unidades



**Paleta
de Cebo**
50% Ibérico
Peso piezas:
4-6 kg aprox.
Curación:
+12 meses
Piezas cajas:
2 unidades

**Jamón de
Cebo**

Campo 50%
Ibérico

Peso piezas:

7.5 kg aprox.

Curación:

+24 meses

Piezas cajas:

2 unidades



**Paleta
de Cebo**

Campo
50% Ibérico

Peso piezas:

4-6 kg aprox.

Curación:

+12 meses

Piezas cajas:

2 unidades



CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Disfrute degustando cada detalle de
nuestros productos ibéricos, sinónimos
de sabor y calidad.

LOMOS IBÉRICOS

Lomos ibericos de Ibéricos Flores, todo un antiguo arte.



**Lomo
de Bellota**
100% Ibérico
Peso piezas:
1-1,4 kg aprox.
Curación:
+4 meses
Piezas cajas:
6 unidades



**Lomo
de Bellota**
50% Ibérico
Peso piezas:
1-1,4 kg aprox.
Curación:
+4 meses
Piezas cajas:
6 unidades

El lomo una de los productos más nobles del cerdo ibérico.

Su aderezo suave de especias naturales y su curación en nuestros secaderos, dan lugar a un producto intenso y delicado.

Los aromas de la dehesa conforman un microclima determinante para el proceso lento y natural de curación en nuestros embutidos ibéricos, un producto fiel a la tradición.

Hemos conseguido elaborar una gama de lomos ibéricos de extraordinaria calidad con un marcado carácter artesanal.

Cada loncha cortada, cada detalle del mismo, muestran todo los años de experiencia y tradición en la elaboración de esta joya culinaria.



Lomo de Cebo Campo

50% Ibérico
Peso piezas:
1-1,4 kg aprox.
Curación:
+4 meses
Piezas cajas:
6 unidades



Lomo de Cebo

50% Ibérico
Peso piezas:
1-1,4 kg aprox.
Curación:
+4 meses
Piezas cajas:
6 unidades

EMBUTIDOS IBÉRICOS

Nuestros culares ofrecen un sabor intenso y jugoso en los chorizos y una textura carnosa y suave en los salchichones.

Embutidos en tripa de cerdo, son madurados en secaderos un mínimo de 120 días .



Salchichón Ibérico Extra cular

Peso piezas:

1 kg aprox.

Curación:

+4 meses

Piezas cajas:

6 unidades



Chorizo Ibérico Extra cular

Peso piezas:

1 kg aprox.

Curación:

+4 meses

Piezas cajas:

6 unidades

PALETAS JAMONES TRADICIONAL GOURMET

Paleta Artesana Gourmet

Peso piezas:
4-6 kg aprox.
Curación:
+12 meses
Piezas cajas:
2 unidades



Jamón Artesano Gourmet

Peso piezas:
7.5 kg aprox.
Curación:
+24 meses
Piezas cajas:
2 unidades



Nuestra gran variedad Gourmet

Elaborado con técnicas tradicionales similares a la elaboración de los productos ibéricos.



**Paleta
de Cebo**

50% Ibérico

Peso piezas: +2 kg aprox.

Curación: +12 meses

Piezas cajas: 2 unidades



**Paleta
de Cebo
de Campo**

50% Ibérico

Peso piezas: +2 kg aprox.

Curación: +12 meses

Piezas cajas: 2 unidades

PALETAS JAMONES DESHUESADOS



**Paleta
Gourmet
Artesana**

Peso piezas: +2 kg aprox.

Curación: +12 meses

Piezas cajas: 2 unidades

Nuestras piezas de jamones y paletas, una vez curadas en nuestras bodegas son deshuesadas una a una de forma tradicional.

El intenso sabor que tienen nuestros jamones y paletas es debido a una mezcla perfecta de un producto único y una forma de elaborarlos como lo hacían nuestros antepasados durante siglos. Tradición que de forma suave se culmina con una curación lenta en bodegas.

Nuestros centros de jamón y paleta deshuesados carecen de lactosa y de gluten, su consumo es apto para celíacos e intolerantes a la lactosa.

Deshuesados en nuestra fábrica, disponemos de diversos formatos para todas las necesidades, desde piezas de alto rendimiento hasta loncheado en platos de 90 gramos.



**Jamón
de Cebo**

50% Ibérico

Peso piezas: +4 kg aprox.

Curación: + 24meses

Piezas cajas: 2 unidades



**Paleta
de Bellota**

50% Ibérico

Peso piezas: +2 kg aprox.

Curación: +12 meses

Piezas cajas: 2 unidades



**Jamón
Gourmet**

Artesana

Peso piezas: +4 kg aprox.

Curación: + 24meses

Piezas cajas: 2 unidades



Jamón de Cebo

50% Ibérico

Peso unidad:
90 gramos.

Curación:
+24 meses

Piezas cajas:
12 unidades



Paleta de Cebo

50% Ibérico

Peso unidad:
90 gramos.

Curación:
+12 meses

Piezas cajas:
12 unidades

**LONCHEADOS
AL PLATO**



**Lomo
de Cebo**
50% Ibérico
Peso unidad:
90 gramos.
Curación:
+4 meses
Piezas cajas:
12 unidades



**Coppa
Ibérica**
Peso unidad:
90 gramos.
Curación:
+4 meses
Piezas cajas:
12 unidades

Innovación al servicio de la calidad, nuestros productos al plato. Abrir y disfrutar.



Entre montes de encinas en Guijuelo, donde aún se mantiene viva la leyenda de los man del cerdo ibérico criado en plena libertad.

El inconfundible sello de nuestros productos lo brinda una base genética única, creada en nuestras propias fincas, combinada con técnicas tradicionales y una preocupación constante por la innovación y la tecnología más avanzada.

Somos productores del cerdo ibérico, fabricantes y distribuidores, especializados en la aplicación y mejora constante de un exhaustivo sistema de trazabilidad que permite conocer el recorrido de todos nuestros productos, desde su nacimiento en nuestras dehesas hasta su final llegada al consumidor final.

IBÉRICOS FLORES

Casa Flores Unimels SL.
Pol.Ind."El Campillo" Parcela 30
48500 GALLARTA-BIZKAIA
info@ibericosflores.com
www.ibericosflores.com

Nuestros cerdos desde sus raíces mantienen intacta la forma artesanal de nacimiento, cría y explotación.

Todos nuestros productos proceden de cerdos seleccionados que pasan toda su vida alimentándose de los recursos naturales que ofrecen la naturaleza, en el mejor ecosistema posible y de la mejor alimentación.

Ibéricos Flores generación tras generación marcando el carácter de nuestros productos.