

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
Fábricación	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 avanzadas de fabricación y trazabilidad.

Comprometidos con el medio ambiente y con el desarrollo sostenible en todo el ciclo de cría y elaboración en nuestras instalaciones que garantizan un optima gestión 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:

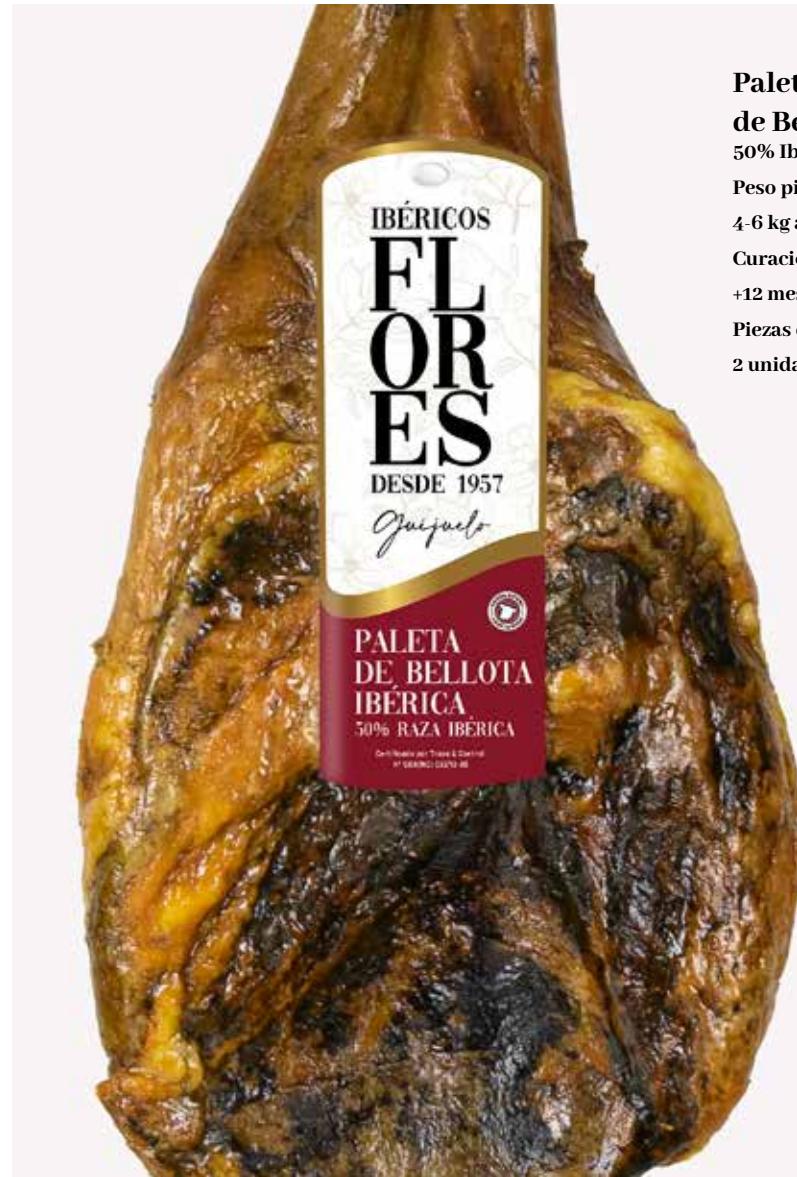
4-6 kg aprox.

Curación:

+12 meses

Piezas cajas:

2 unidades



IBÉRICO DE CEBO



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

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.



**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

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



**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



**Paleta
Gourmet
Artesana**

Peso piezas: +2 kg aprox.

Curación: +12 meses

Piezas cajas: 2 unidades

PALETAS JAMONES DESHUESADOS

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: + 24 meses

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: + 24 meses

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.



IBÉRICOS FLORES

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

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

El inconfundible sel-
lo de nuestros pro-
ductos lo brinda una
base genética única,
creada en nuestras
propias fincas, com-
binada con técnicas
tradicionales y una
preocupación
constante por la
innovación y la
tecnología más
avanzada.

Somos produc-
tores del cerdo
ibérico, fabricantes
y distribuidores,
especializados en la
aplicación y mejo-
ra 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.

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

Todos nuestros pro-
ductos proceden de
cerdos seleccionados
que pasan toda su
vida alimentándose
de los recursos nat-
urales 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.