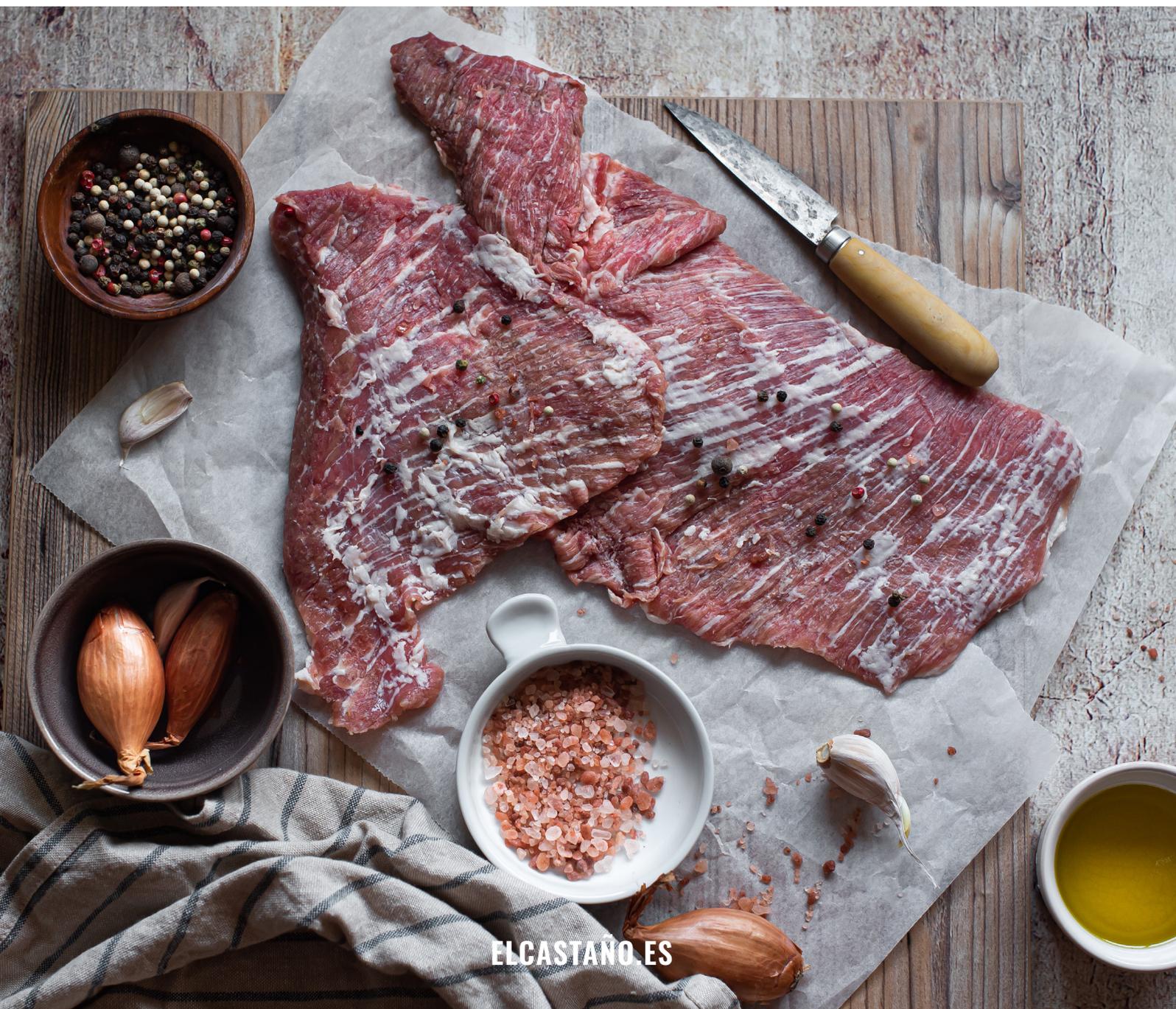


# EL CASTAÑO

— 2022/2023 —

Comprometidos con el medio ambiente y con el desarrollo sostenible de todo el ciclo de cría y elaboración en nuestras instalaciones que garantizan una óptima gestión de todos nuestros recursos, desde la dehesa hasta nuestra fábrica.



ELCASTAÑO.ES

# GENÉTICA ÚNICA



# CÁTALOGO DE CARNES PREMIUM



**Somos productores del cerdo ibérico con y sin norma, fabricantes y distribuidores.**

**Productos 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.**

**Nuestro legado ganadero se remonta a hace más de 70 años.**

**Generación tras generación, nuestros abuelos y abuelas han sido capaces de transmitir el saber hacer tradicional de la forma de elaborar los mejores productos del cerdo.**

# DEHESA



## INSTALACIONES

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

**I**nstalaciones diseñadas para la elaboración de nuestros productos con un marcado carácter artesanal, Estamos muy orgullosos de poder elaborar entre las practicas heredadas de la tradición artesanal y un gran desarrollo tecnológico nuestros jamones y embutidos y carnes.



## MEDIO AMBIENTE

**N**uestros cerdos pastan libremente por nuestras fincas, sin ningún tipo de barreras, buscando el alimento y el agua de forma natural, una perfecta armonía entre el hombre y el medio ambiente. La selección de sus propias cabañas de cerdos ibéricos, en nuestras fincas, concebida para ese único fin, es un elemento muy destacable en nuestros procesos de fabricación. Proceso que combina lo arraigado de las costumbres con las operativas de mejora constante.

**T**enemos un compromiso claro con la gestión sostenible del medio ambiente y de los recursos naturales, siendo uno de los pilares en los que apoyamos el desarrollo de nuestras operaciones. Las buenas prácticas que aplicamos en todos los niveles de nuestra cadena de valor (bienestar animal, agricultura sostenible, ganadería extensiva, etc.) nos ayudan a seguir contribuyendo al cumplimiento de nuestras metas.

# SECRETO PREMIUM

# CARN



# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

Situado en la zona de la axila (entre la paletilla y la panceta), el secreto presenta un corte en abanico y cada pieza suele ser de unos 150-200 gramos. Al parecer, su nombre podría venir de ahí, aunque hay otras teorías vinculadas a la escasez (de esas dos piezas que se extraen por cerdo) y a sus privilegiadas cualidades.

Presentación del producto: Secreto congelado o fresco envasado en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos.

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# CARRILLERA PREMIUM

# CARN



# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

**C**arrillera del cerdo es el corte de carne en el cerdo procedente de los músculos maseteros. Corresponde a las partes grasas que se encuentran a ambos lados de la cara. También denomina carrillada

**P**resentación del producto: Carrilladas congeladas o frescas envasadas en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos.

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# LOMO PREMIUM

# CARN



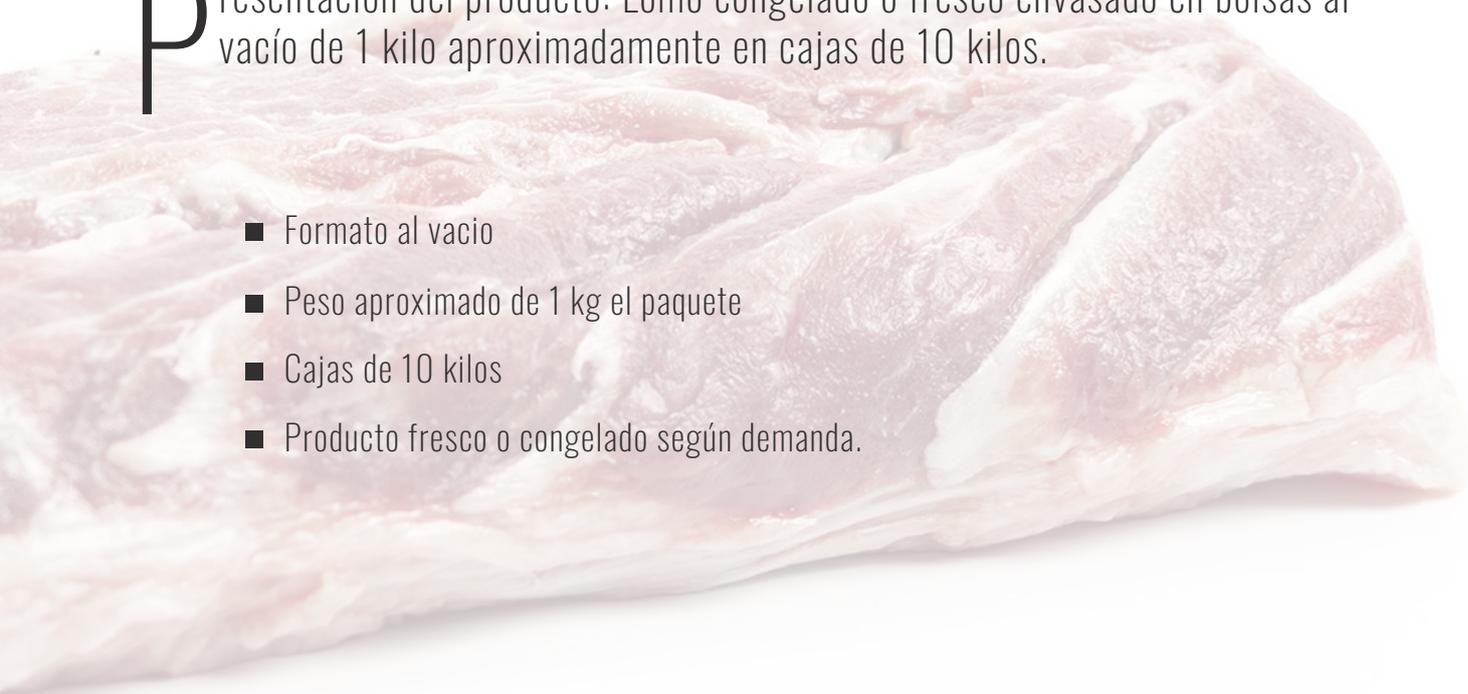
# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

**P**arte noble del cerdo obtenida del músculo situado bajo las vértebras lumbares, entre el lomo y las costillas. Es una carne magra con muy poca grasa.

**P**resentación del producto: Lomo congelado o fresco envasado en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos.

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# SOLOMILLO PREMIUM

# CARN



# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

**E**l solomillo es una pieza de carne que se caracteriza por ser realmente tierna, sabrosa y por contar con un bajo contenido en grasa. Procede de la parte lumbar del cerdo, zona situada cerca del jamón. Es decir, está justo debajo del lomo y encima de los riñones.

**P**resentación del producto: Solomillo congelado o fresco envasado en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# PRESA PREMIUM

# CARN



# PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

Es la pieza más vetada de grasa intramuscular, con aspecto marmóreo. De cada cerdo se obtienen dos piezas de aproximadamente quinientos gramos cada una. También se suele llamar presa a lo que en algunos sitios se conoce como bola, la parte más tierna de la aguja

Presentación del producto: Presa congelada o fresca envasada en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# LAGARTO PREMIUM

# CARN



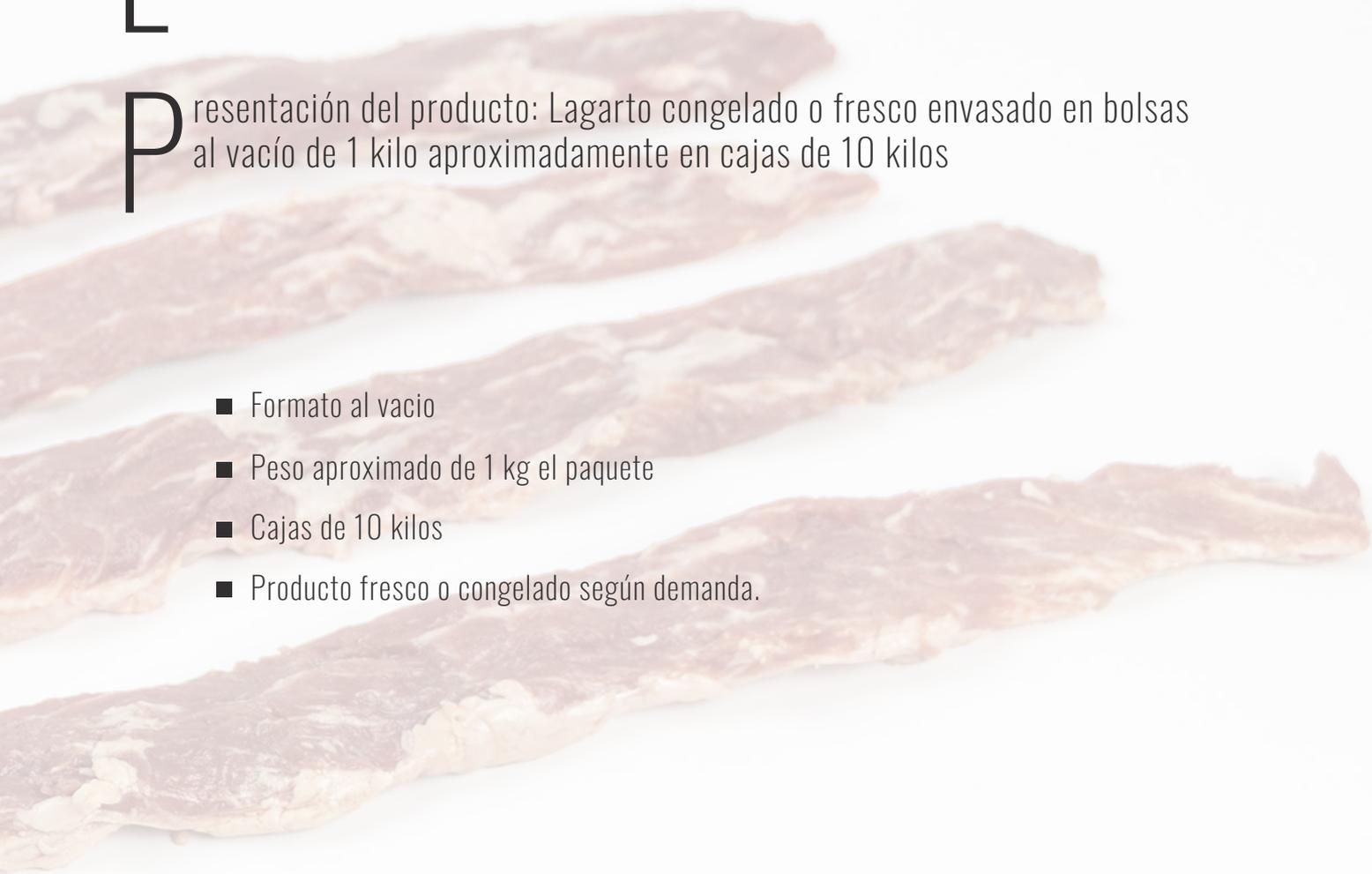
# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

**E**l lagarto es una pieza alargada que se sitúa entre las costillas y el lomo del cerdo. Es una pieza particularmente rica y jugosa.

**P**resentación del producto: Lagarto congelado o fresco envasado en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# PLUMA PREMIUM

# CARN



# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

**L**a Pluma es una pieza del cerdo situada en la parte posterior del lomo. Se trata de un corte triangular que se obtiene de la parte anterior del lomo. Es un corte de pequeño tamaño y un peso aproximado de 100 gramos.

**P**resentación del producto: Pluma congelada o fresca envasado en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# CABECERO PREMIUM

# CARN



# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

**E**l cabecero de lomo es una parte muy sabrosa del cerdo ibérico. Se obtiene del corte en la parte superior del animal, en la zona más pegada a la cabeza, donde se forma la unión entre la presa de cerdo y la carne del lomo.

**P**resentación del producto: Cabecero de lomo congelado o fresco envasado en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# PLUMILLA PREMIUM

# CARN



# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

La plumilla también conocida como pluma falsa es una pieza de situada en la cabecada del lomo, junto a la presa. Es una carne con abundante infiltración entreverada, lo que le confiere un excelente sabor y jugosidad.

Presentación del producto: Plumilla congelada o fresca envasado en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# LAGARTITO PREMIUM

# CARN



# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

Es la pieza cárnica adosada entre el espinazo y el lomo. Se trata de una pieza muy alargada, y estrecha, exclusivamente muscular y constituida sólo por el músculo iliocostal. La grasa tapiza ambas caras, aunque en mayor cantidad en la cara lateral.

Presentación del producto: Lagartito congelado o fresco envasado en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# ABANICO PREMIUM

# CARN



# QUES PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

**E**l abanico es la parte que envuelve las costillas por el exterior. Se trata de una pieza fina rica en vetas de grasa, lo que hace que sea perfecta para la barbacoa y que quede sabrosa, jugosa y crujiente.

**P**resentación del producto: Abanico congelado o fresco envasado en bolsas al vacío de 1 kilo aproximadamente en cajas de 10 kilos

- Formato al vacío
- Peso aproximado de 1 kg el paquete
- Cajas de 10 kilos
- Producto fresco o congelado según demanda.



# EL CASTAÑO

[WWW.ELCASTAÑO.ES](http://WWW.ELCASTAÑO.ES)

