



LOS GONZÁLEZ

IBÉRICOS

J A M O N E S Y E M B U T I D O S

IBÉRICOS LOS GONZÁLEZ

2025

LOSGONZALEZIBERICOS.COM

N O S O T R O S

En Los González Ibéricos llevamos generaciones dedicados a la **elaboración artesanal de productos ibéricos** de la más alta calidad.

Situados en **Ledrada**, en plena dehesa salmantina, cuidamos cada detalle del proceso, desde la cría de nuestros **cerdos ibéricos en libertad** hasta el curado tradicional en nuestras instalaciones. Nuestra pasión por lo natural y auténtico se refleja en cada loncha, ofreciéndote un sabor único y genuino que conquista los paladares más exigentes.

Apostamos por la **sostenibilidad** y el respeto a nuestra tierra, garantizando productos **100% naturales, libres de conservantes y elaborados con el mimo que nos caracteriza**. Con envío a domicilio en 24/48 horas, llevamos nuestra excelencia a tu mesa, para que disfrutes de lo mejor de nuestra tradición.

LOGONZALEZIBERICOS.COM



ÍNDICE DE CONTENIDOS:

Jamones	-----	4
Paletas	-----	6
Lomos	-----	8
Salchichón	-----	10
Chorizo	-----	10



J A M O N E S



Jamón de cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica

Criado en libertad y alimentado con piensos naturales, destaca por su equilibrio entre sabor y textura.

Curación: 18-24 meses
Precinto: Verde



Jamón de cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

Elaborado con cerdos alimentados con piensos de alta calidad, garantizando un sabor único y auténtico.

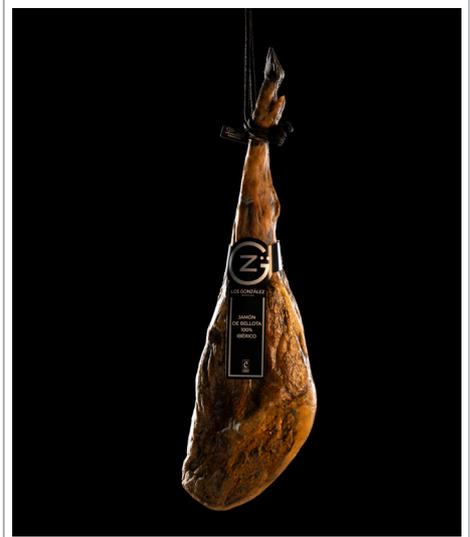
Curación: **24-36 meses**
Precinto: **Blanco**



Jamón de bellota Ibérico 50% Raza Ibérica

Elaborado con cerdos en libertad alimentados con bellotas, con un aroma y sabor inconfundibles.

Curación : **30-36 meses**
Precinto: **Rojo**



Jamón de bellota 100% Ibérico

El máximo exponente de la excelencia ibérica. Criado en plena libertad y alimentado exclusivamente con bellotas.

Curación: **36 meses**
Precinto : **Negro**



Paleta de bellota 100% Ibérica

Elaborada a partir de cerdos en libertad alimentados exclusivamente con bellotas, es un auténtico deleite.

Curación: **18-24 meses**
Precint: **Negro**



P A L E T A S



Paleta de cebo Ibérica 50% Raza Ibérica

Criada con piensos de alta calidad, la paleta destaca por su sabor suave y su textura jugosa.

Curación: **18-24 meses**
Precinto: **Blanco**



Paleta de cebo de campo Ibérica 50% Raza Ibérica

Cerdos criados en libertad y alimentados con piensos naturales, ofrece un sabor equilibrado y una curación artesanal.

Curación : **18-24 meses**
Precinto : **Verde**



Paleta de bellota Ibérica 50% Raza Ibérica

Proveniente de cerdos alimentados con bellotas, su sabor intenso y aroma único son incomparables.

Curación: **18-24 meses**
Precinto: **Rojo**



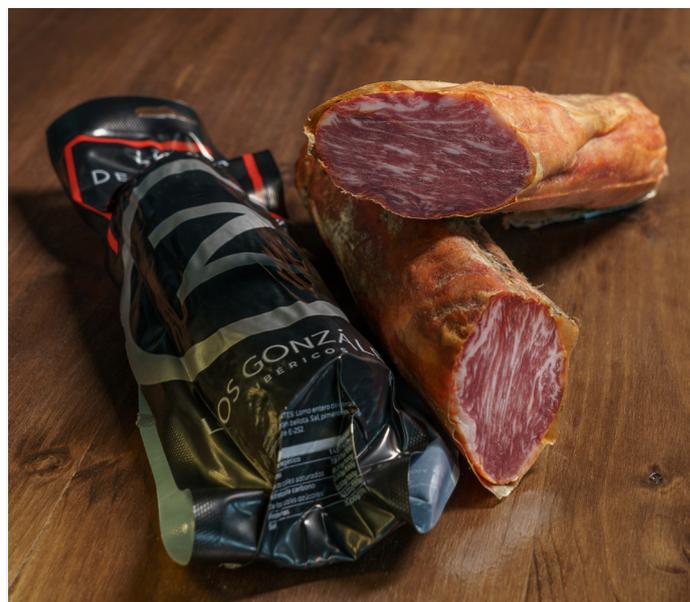
L O M O S I B É R I C O S



Lomo de cebo de campo

Elaborado a partir de cerdos criados en libertad y alimentados con piensos naturales. Su sabor equilibrado y su textura suave lo convierten en una opción excepcional.

Peso promedio : 1-1,2 kg
Curación: 6-8 meses



Lomo de bellota

Proveniente de cerdos alimentados con bellotas, este lomo destaca por su sabor intenso y su jugosa textura, ideal para paladares exigentes.

Peso promedio: 1-1,2 kg
Curación: 6-8 meses



C H O R I Z O Y
S A L C H I C H Ó N



Chorizo de bellota

Elaborado con carnes seleccionadas de cerdos alimentados con bellotas. Su sabor intenso y especiado lo convierte en un producto estrella.

Peso promedio: **1-1,2 kg**
Curación: **4-5 meses**



Salchichón de bellota

Producido con carnes de alta calidad de cerdos alimentados con bellotas, este salchichón ofrece un sabor delicado y una textura suave.

Peso promedio: **1-1,2 kg**
Curación: **4-5 meses**



LOS GONZÁLEZ
IBÉRICOS

CONTACTO

695 88 56 361 676 67 64 02

calidadlosgonzalezibericos@gmail.com

losgonzalezibericos.com

LOS GONZÁLEZ IBÉRICOS