



LOS GONZÁLEZ

IBÉRICOS

CARNES IBÉRICAS

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.



[LOSGONZALEZIBERICOS.COM](https://www.losgonzalezibericos.com)





Presas Ibérica

Corte jugoso procedente de la parte anterior del lomo, con excelente infiltración de grasa.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg

Presas Ibérica de bellota

Extraída del cabecero del lomo, con un veteado excepcional que potencia su jugosidad.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg

Secreto Ibérico

Corte entreverado de la zona interna del lomo, con textura melosa y gran jugosidad.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



Secreto Ibérico de bellota

Ubicado entre la paleta y el tocino, con marmoleado excepcional y sabor más intenso.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



Pluma Ibérica

Pieza triangular del lomo, magra y tierna, con equilibrio perfecto entre textura y sabor.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



Pluma Ibérica de bellota

Selección premium del lomo, con mayor ternura e infiltración de grasa por la montanera.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



Solomillo ibérico

Corte magro y tierno del interior del lomo, con gran calidad gastronómica y suavidad.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



Solomillo ibérico de bellota

Extraído del lomo, con infiltración sutil de grasa y ternera superior por la bellota.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



Abanico ibérico

Rodea las costillas, con equilibrio entre grasa y carne, aportando jugosidad y gran sabor.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



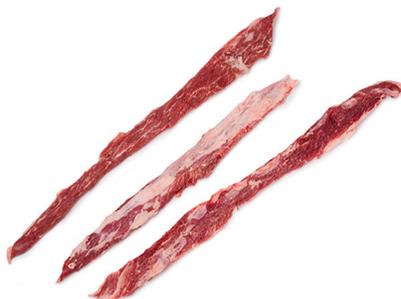
Lágrima ibérica

Tiras infiltradas de la zona intercostal, jugosas y tiernas, con un sabor profundo.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



Lagarto ibérico

Pieza alargada entre costillas y lomo, jugosa y versátil, con excelente infiltración de grasa.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



Pluma de primera ibérica

Selección especial de pluma, con mayor terneza y sabor intenso por su infiltración.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 - 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



Secreto de primera ibérico

Corte premium de la zona delantera, con marmoleado destacado y gran intensidad de sabor.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 – 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg

Carrillera ibérica

Músculo de la mandíbula, meloso y con gran concentración de colágeno, ideal para cocciones largas.

Formatos disponibles:

Por pieza: 1,2 – 1,5 kg

Por caja: 10-13 kg



LOS GONZÁLEZ
IBÉRICOS



LOS GONZÁLEZ
IBÉRICOS

CONTACTO

695 88 56 361 676 67 64 02

calidadlosgonzalezibericos@gmail.com

losgonzalezibericos.com

LOS GONZÁLEZ IBÉRICOS