

• SALAMANCA •



*Siguiendo  
la Tradición*

*Abre tus sentidos, respira, siente...  
Hallarás la diferencia*

**DÍAZ**

— JAMONES Y EMBUTIDOS —





1.

## La Explotación Ganadera

*Una genética única orientada a la fabricación de productos curados, junto a la mayor edad y cuidados de los animales de cruce Duroc, es la base de estas producciones.*

*Nuestras madres ibéricas puras, inscritas en libro genealógico, junto a la cría en libertad de nuestros animales en la dehesa salmantina, sustentan las producciones de ibérico.*

# Integración vertical

*Nuestra estructura de empresa cubre todo el ciclo productivo, la fábrica de piensos, la ganadería propia, el matadero y la fábrica de embutidos y jamones.*

## La Alimentación

*En la fábrica de piensos se cuida que la alimentación del ganado sea sana y natural. Mientras en la variedad bellota, la naturaleza se ocupa de todo.*

2.



## del Ciclo Productivo

*Todas ellas orientadas por políticas de calidad que cubren los más altos estándares. De este modo, se avala la excelencia de nuestros productos y la garantía de trazabilidad.*



3.

### **Mataderos Salamanca, S.L.**

*Unas instalaciones modernas y de alto rendimiento cuyo principal valor está en la proximidad, lo que facilita el cumplimiento de la más exigente normativa de bienestar animal.*

*Esto, junto al tratamiento de los géneros, es garantía del mejor cuidado de los productos.*

4.



### **El secadero de jamones y embutidos**

*Con capacidad para casi 200.000 jamones y más de 1.500.000 de kilos de embutido, es una de las fábricas nacionales de mayor capacidad que mantiene procesos tradicionales de curación en frío y terminación en secaderos naturales.*



**+10.000 M2  
DE SUPERFICIE**

# Jamones y Paletas

## Jamón Ibérico

El proceso de elaboración del jamón ibérico comienza en el cuidado del propio animal, alimentado de forma natural y criado en libertad en la amplitud del campo salmantino.

Después, poca sal y silencio. Años de silencio que envuelven el sabor simple y natural de lo auténtico.

**Jamón de Bellota 100% Ibérico**

**Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica**



## Jamón Serrano

Olvidate del nombre.

Sólo siéntelo al llevártelo a la boca. Raza, edad, alimentación y tiempo... mucho tiempo, para modelar esas sensaciones que nunca te dejarán indiferente.

**Jamón Serrano Gran Reserva Cruce Duroc**



## Jamón y paleta deshuesados

Tanto nuestros jamones y paletas ibéricas como los jamones y paletas de cruce Duroc adoptan un formato práctico y manejable, presentado en las versiones que más se adecúan a las características del cliente.

Envasados en vacío para conservar todo su sabor.



## Paleta Ibérica

Como sus hermanos los jamones ibéricos, todo un placer para vestir las mejores mesas.

**Paleta de Bellota 100% Ibérica**

**Paleta de Cebo de Campo Ibérica 50% Raza Ibérica**



## Paleta Gran Reserva de cruce Duroc

El corte serrano y la raza empleada le dotan de un refinado gusto dulce y suave al paladar. Su curación varía entre los 12 y 16 meses.



## Paleta de corte fácil

Las paletas adoptan un formato práctico y manejable, pensado para facilitar el consumo, tanto en la paleta Gran Reserva de cruce Duroc, como en las de cebo de campo ibérico y de bellota 100% ibéricas.



# Embutidos para corte



## Caña de Lomo Ibérico

*El lomo ibérico expresa su elegancia en su corte y textura refinada. La lenta maduración durante cerca de 3 meses confiere a este producto un delicado sabor.*

**Lomo de Bellota 100% Ibérico y**

**Lomo de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica.**

## Coppa Ibérica

*Un producto diferente que aprovecha los valores de nuestro cerdo ibérico destacando su aroma y jugosidad.*



## Chorizo Ibérico Extra

*Pimentón, especias y carne de ibérico, el auténtico sabor regalo de la tradición y el tiempo.*

## Chorizo Extra en tripa natural

*Elaborado con magro de cerdo blanco con cruce Duroc, delicado en su aroma y cuidado por más de 3 meses en secaderos naturales, lo hacen comparable a la mayor parte de los embutidos ibéricos del mercado.*



## Chorizo Extra Selección Matanza

*Una selección de magros para un producto pensado para el mostrador tradicional.*



## Coppa, Lomo y Cabecero de lomo de Cruce Duroc

*Con igual proceso de curación que los ibéricos, presentamos tres opciones, coppa, cabecero y lomo con las características de jugosidad que ofrecen las carnes magras de cruce Duroc.*



## Salchichón Ibérico Extra

*Nuestro salchichón ibérico es el resultado de la mejor selección de magros de cerdo ibérico. Esta pieza se caracteriza por su frescura y sabor equilibrado y natural.*

## Salchichón Extra en tripa natural

*El salchichón extra en tripa natural está fabricado con magros de cerdo blanco con cruce Duroc. El esmero del tiempo cura esta pieza durante casi 3 meses y marca el carácter de un sabor único.*



## Morcón

*El chorizo de siempre en esa tripa de apariencia rústica y artesanal. Hecho a partir de carne magra de cerdo blanco con cruce Duroc.*

# Productos para libre servicio



## Productos envasados al vacío

Nuestros productos pueden ser adquiridos en un formato que asegura su frescura y calidad durante más tiempo. El envase al vacío conserva todas las propiedades nutritivas, la jugosidad y ternura del primer día. Y posibilita la venta en medias piezas o fracciones menores.



## Loncheados

Una colección de sobres en distintos gramajes con presentaciones tanto en vacío como en gas inerte. Para las gamas de Duroc y de ibérico se relacionan loncheados de todos los productos, incluso tablas que combinan varios de ellos.



## Loncheados y envasados Jamón y Paleta

La calidad de nuestras patas llevada a formatos perfectos para el libre servicio. Con todas las bondades de conservación que aportan los envasados al vacío, nuestros loncheados y platos de corte de jamón y paleta aseguran productos de alta calidad y muy atractivos para el cliente final.



## Envasados para Hostelería

Presentamos formatos para hostelería y gran consumo acordes a las necesidades diarias de negocios de restauración. Ofrecemos todas las posibilidades existentes en cuestión de envasado y cantidad, de forma que podemos cubrir todas las necesidades que pueda tener un negocio hostelero.



## Díaz Natur

El sabor de lo auténtico y para todos. Al fin, una gama de embutido sin alérgenos, sin conservantes añadidos, ni colorantes. Y con todos los valores del buen embutido, la vitamina B12 que disminuye cansancio y fatiga, el alto contenido en proteínas o las vitaminas B1 y B3 que aportan energía a cerebro y sistema nervioso.



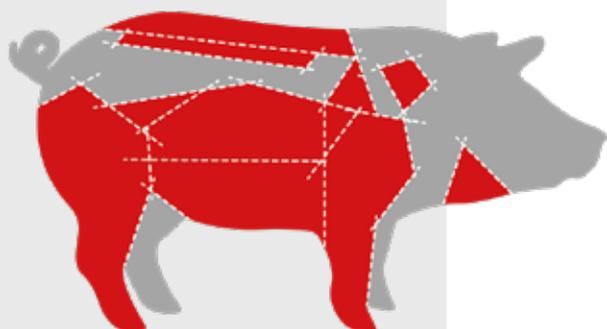
## Gama Ya cortados

Una presentación de loncheados con el comportamiento de la venta en piezas. Las lonchas unidas se protegen evitando la desecación, al tiempo que no hay marcas de lonchas ante su colocación en plato.

## Variedad y calidad

Completamos nuestros servicios proporcionándole cortes de carnes frescas.

Cuando comer deja de ser una necesidad y su disfrute permite convertirle en el artista sin riesgo de un plato maestro, podrá disfrutar de toda una variedad de presentaciones, sabores y texturas.



## Ibéricas y cruce Duroc

En sus variedades Ibérico o Duroc, para usted mismo, o para los demás, podrá llegar tan lejos como le permita su imaginación.

Lomo, presa, secreto, lágrima, pluma, entre otras... con los más rigurosos controles sanitarios y de trazabilidad.



Lagarto Ibérico

Pluma Ibérica



Mogote Ibérico

Abanico Ibérico

## Carnes Ibéricas



## Carnes cruce Duroc

Chuletero de cruce Duroc  
(French Rack)

Lomo cruce Duroc



Solomillo cruce Duroc

Secreto cruce Duroc

Pluma cruce Duroc

# *Tradición, Innovación y Calidad*

## *La medida del tiempo*

*Heredera de los secretos de la elaboración artesanal de jamones y embutidos, Chacinerías Díaz conserva la esencia del arte familiar. Desde que en los albores del S. XX Pedro Díaz iniciara la fabricación de jamones y embutidos, se ha mantenido la misma filosofía de producción artesanal. Una auténtica apuesta de futuro por los productos tradicionales.*

*Los nuevos tiempos requieren nuevas estrategias y Chacinerías Díaz ha sabido conjugar los avances tecnológicos con el mantenimiento y respeto de la filosofía de evolución natural del producto.*

*Es el tiempo el que ha marcado la historia de la empresa, convirtiendo a Chacinerías Díaz en un referente del buen hacer.*



**CHACINERÍAS DÍAZ S.A.**

Pol. Ind. Castellanos de Moriscos,  
P.505-506, C.P.37439 - Salamanca

T. +34 923 361 448

[info@chacineriasdiaz.com](mailto:info@chacineriasdiaz.com)

[www.chacineriasdiaz.com](http://www.chacineriasdiaz.com)

