



 HERNÁNDEZ  
JIMÉNEZ  
JAMONES Y EMBUTIDOS

# TRADICIÓN FAMILIAR CON MÁS DE 130 AÑOS

F. Hernández Jimenez e Hijos es una empresa familiar dedicada a la producción de productos del cerdo ibérico desde hace más de 130 Años.

Situada en Guijuelo, la 4º Generación de esta familia, está dedicada a continuar con la labor heredada de fabricar jamones y embutidos de la mas alta calidad, siguiendo el saber hacer y los métodos de años de experiencia acumulada.

Los beneficios climáticos de Guijuelo, situada a 1.000 metros de altura, en las faldas de las montañas de Gredos, permiten que nuestros productos se curen de una manera lenta y natural con la única ayuda del aire frío que circula en la zona, mediante la apertura y cierre de ventanas. Esta curación tradicional es la que da la calidad y suave gusto característico de nuestro producto, la cual nos diferencia del producto de otras regiones.

En sus orígenes la actividad de sacrificio y producción del cerdo ibérico se hacía de una manera artesanal, distribuyendo la mercancía en carro por los pueblos limítrofes. Ya en 1890 se establece un punto fijo de producción en Guijuelo, con una producción anual de 400 animales, es el comienzo del sector.

En 1950 se construyen unas instalaciones mas modernas, se incorporan las nuevas tecnologías del sector y se comienza una producción mas amplia, sin perder de vista la labor artesanal que se necesita en la producción. Con la incorporación de la 4º generación de la familia Hernández, Maria del Mar y Francisco, se produce el cambio a las nuevas instalaciones, preparadas para afrontar los nuevos retos del sector y la expansión internacional, se moderniza la imagen de la empresa abandonando la imagen clásica que había presidido hasta entonces con la imagen del torreón de Guijuelo, y se comienza una etapa de internacionalización de la empresa, que nos ha llevado a enviar producto a mas de 12 países, tanto de Europa como del resto del mundo.

En la actualidad producimos unas 40.000 Piezas de jamón y paleta cumpliendo los controles de la Norma del Ibérico a través de la certificadora HYCER, así como los controles de la marca de Calidad Tierra de sabor y las Auditorias de la D. O. Guijuelo.



# UN PRODUCTO NATURAL, MIMADO Y CERTIFICADO

Disponemos de una cuidada selección de productos, curados de forma artesanal siguiendo la tradición.



Productos acogidos a la D.O. Guijuelo, certificando y garantizando su calidad a través de una alimentación saludable del animal en la naturaleza durante la montañera y una curación pausada y natural.



# CALIDAD DE NUESTROS JAMONES

Hernández Jiménez ha sabido adaptarse a las necesidades de la industria, reclamando los máximos niveles de calidad, instalaciones y procesos para sus jamones. Modernizando sus instalaciones y mataderos sin perder el estilo y recetas tradicionales que caracterizan cada una de sus piezas. Adaptándose al marchamo exigido por la denominación de origen y por el cliente más exigente.

Todos nuestros jamones ibéricos salen directamente de la fábrica hacia su destino, sin pasar por intermediarios ni zonas de almacenaje deficientes que pueda alterar la calidad de nuestros jamones de Guijuelo.



# PRODUCTOS DE BELLOTA IBÉRICOS

---

Nuestros cerdos, provenientes en las Dehesas de Andalucía, Extremadura y Salamanca, son criados y observados de forma continua. Alimentados con recursos naturales, pastos, bellotas, etc otorgan a nuestros jamones la más alta calidad.

Esto confiere la jugosidad y el gusto propios del mejor jamón ibérico

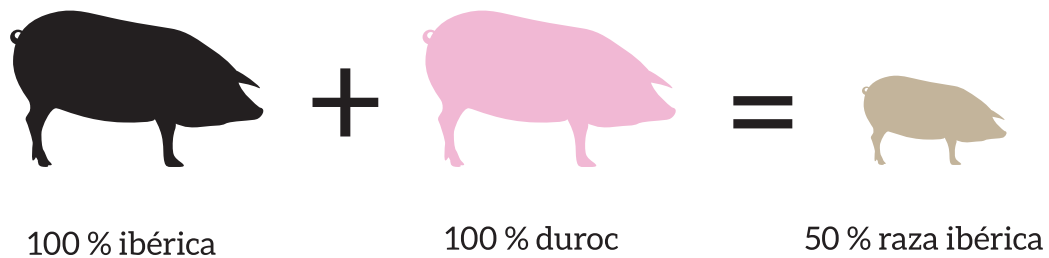


# NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO

Todos nuestros productos están bajo la Norma del Ibérico. Se llevan a cabo auditorias continuas tanto por parte de Hycer, como por la DOP Guijuelo, Tierra de Sabor y Calicer, para certificar el origen y calidad del producto que posteriormente sacamos al mercado. Acorde a la norma van los siguientes factores raciales:

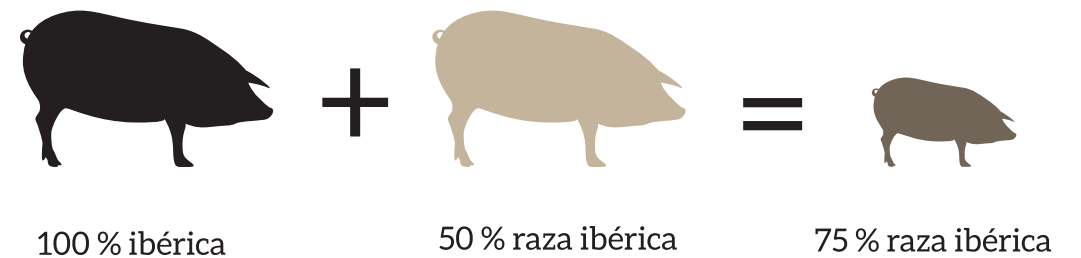


Madre 100 % ibérica y padre 100 % duroc = 50 % raza ibérica



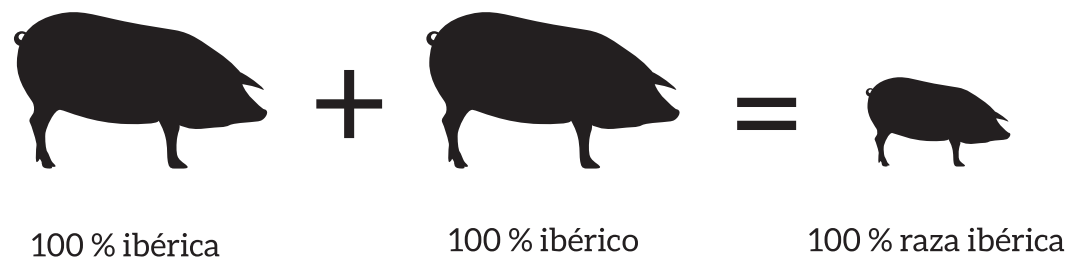
Presenta una mayor proporción de carne, además de una mayor infiltración, que le otorga una gran jugosidad y menor porcentaje de sal. Un jamón más económico debido al menor factor graso en la parte externa.

Madre 100 % ibérica y padre 50 % ibérico = 75 % raza ibérica







Sabor más marcado, combina las características de los 2 extremos, permitiendo una gran jugosidad sin perder la suavidad del sabor típico que la bellota aporta a este producto

Madre 100 % ibérico y padre 100 % ibérico = 100% raza ibérica



Intensidad en el sabor, con texturas mas tersas. Para los amantes de la amplitud de los sabores, con mas punto de sal debido a su estructura. Tiene algo menos de rendimiento.

## COLORES BRIDAS

-  BELLOTA 100% IBÉRICO. Cerdo 100% Ibérico alimentado con bellotas en dehesas.
-  BELLOTA IBÉRICO. Cerdo cruzado alimentado con bellotas en dehesas.
-  CEBO DE CAMPO IBÉRICO. Cerdo cruzado alimentado con pienso al aire libre.
-  CEBO IBÉRICO. Cerdo cruzado alimentado con pienso en granjas.

# DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO



En 1984, Felipe Hernández Jiménez, junto con un grupo de industriales y ganaderos, detectan la necesidad de encauzar y poner en orden el sector. Se elaboraba mucho producto, pero con poco control. Así que deciden ponerse en contacto con técnicos del Instituto Nacional de Denominación de Origen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Conserjería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, con el objetivo de crear un órgano que regule y ampare los productos elaborados en esa zona. Un par de años más tarde es cuando surge la D.O.P. Guijuelo como tal, en 1986. Es la primera Denominación de Origen de Jamón Ibérico que se creó en España.

Surge con el objetivo de crear un reglamento que certifique los jamones y paletas, elaborados en esta zona, dotándolos de unos altos estándares de calidad. Es un organismo sin ánimo de lucro y las principales funciones son dos:

1. Controlar el proceso de certificación de los productos amparados por nuestra D.O.P. durante todo el proceso de elaboración, desde el origen de la materia prima hasta la venta al consumidor final.
  2. Promover la promoción de dichos productos, informando al consumidor que esos productos han cumplido con las imposiciones del órgano que los regula que en este caso somos nosotros.
- La DOP Guijuelo controla todo el proceso desde que el cerdo está en dehesa, la expedición, una vez que llega a matadero para su sacrificio y el proceso completo de curación, desde cuantos días está la pieza en sal, en los secaderos y en bodega. Además, se controla el etiquetado de los productos y la preparación para su venta final.

Además de los precintos y propias etiquetas y vitolas de la marca, los productos que están controlados por nuestra D.O.P., llevan una etiqueta con el logo de la D.O.P. Guijuelo y una leyenda que dice: Certificado por D.O.P. Guijuelo.



# NUESTROS PRODUCTOS D.O. GUIJUELO

---



## JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

---



En boca presenta una gran intensidad, menor grado de infiltración a la vista. El exquisito Jamón de Bellota Ibérico Puro está listo para su degustación tras 48 meses de curación en nuestros secaderos naturales situados en Guijuelo.

El peso de cada pieza oscila entre 6,5 y 9 kilos. Procedentes de cerdos de raza 100% ibérica y alimentados con bellotas en las dehesas donde viven en libertad.

Este jamón cumple con la norma del Ibérico y está certificado por la DOP

## PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

---



La exquisita Paleta de Bellota Ibérica Puro está lista para su degustación tras 30 meses de curación en nuestros secaderos naturales situados en Guijuelo. El peso de cada pieza oscila entre 3,7 y 6,5 kilos. Procedentes de cerdos de raza 100% ibérica y alimentados con bellotas en las dehesas donde viven en libertad.

Esta paleta cumple con la norma del Ibérico y está certificado por la DOP Guijuelo.



# NUESTROS PRODUCTOS D.O. GUIJUELO



## JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA



Este jamón, con 48 meses de curación es una de las excelencias de la gastronomía española.

Obtenido de los cuartos traseros del cerdo, en el que la madre es 100% raza ibérica y el padre 50%. Su alimentación y cría sigue las mismas pautas que animales del 100 % ibérico..

Al corte se obtiene un jamón de una calidad excelente con un atractivo color cereza, buena infiltración y vetado, y un brillo que destaca la gran calidad de sus grasas naturales ricas en ácidos oleicos le otorgan en boca un sabor suave y equilibrado, poco salado.

## PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 75% RAZA IBÉRICA



Esta paleta, con 30 meses de curación es una de las excelencias de la gastronomía española.

Obtenida de los cuartos delanteros del cerdo, en el que la madre es 100% raza ibérica y el padre 50%.

Al corte se obtiene una paleta de una calidad excelente con un atractivo color cereza, buena infiltración y vetado, y un brillo que destaca la gran calidad de sus grasas de origen totalmente natural, aroma intenso y sabor inigualable.

**NUESTRO  
CATÁLOGO  
DE PRODUCTOS**



JAMONES Y PALETAS  
*insuperables*



# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO



Extremidades traseras de cerdos ibéricos criados en total libertad, alimentados con los recursos naturales que proveen las grandes dehesas, hierba, raíces, y sobre todo las bellotas, de las que disfrutaban durante la época de montanera.

Cada animal disfruta de un mínimo de 1 Hectárea para satisfacer su apetito y fortalecer su musculatura.

Gracias a los métodos de cría tradicionales y el secado natural hecho en Guijuelo, con su microclima particular, se obtiene el mejor producto gourmet con el que deleitarse, sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

FICHA

Curación mínima: 48 meses

Peso: entre 6 y 9 Kg

Pieza en maletín

2 piezas en caja de cartón, box en cajas o a granel

TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA



Extremidades traseras de cerdos ibéricos criados en total libertad, alimentados con los recursos naturales que proveen las grandes dehesas, hierba, raíces, y sobre todo las bellotas, de las que disfrutaban durante la época de montanera.

Cada animal disfruta de un mínimo de 1 Hectárea para satisfacer su apetito y fortalecer su musculatura.

Gracias a los métodos de cría tradicionales y el secado natural hecho en Guijuelo, con su microclima particular, se obtiene el mejor producto gourmet con el que deleitarse, sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

FICHA

Curación mínima: 48 meses

Peso: de 7 a 9,5 Kgs

Pieza en maletín

2 piezas en caja de cartón, box en cajas o a granel

TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA



Extremidades delanteras de cerdos ibéricos criados en total libertad, alimentados con los recursos naturales que proveen las grandes dehesas, hierba, raíces, y sobre todo las bellotas, de las que disfrutaban durante la época de montanera.

Cada animal disfruta de un mínimo de 1 Hectárea para satisfacer su apetito y fortalecer su musculatura.

Gracias a los métodos de cría tradicionales y el secado natural hecho en Guijuelo, con su microclima particular, se obtiene el mejor producto gourmet con el que deleitarse, sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

FICHA

Curación mínima: 30 meses

Peso: de 4 a 6,5 Kgs

Pieza en maletín

2 ó 3 piezas en caja de cartón, box en cajas o a granel

TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA



Extremidades traseras de cerdos ibéricos criados acorde a la norma en total libertad, son alimentados con piensos naturales a base de cereales, los de mas alta calidad pueden haber disfrutado del final de la montanera.

Sometidos a proceso de salazón y curación lenta natural, se obtiene un fantástico producto para disfrutar en cualquier ocasión.

FICHA

Curación mínima: 30 meses

Peso: de 7 a 9,5 Kgs

Pieza en maletín

2 piezas en caja de cartón, box en cajas o a granel

TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA



Extremidades posteriores de cerdos ibéricos alimentados con pienso naturales a base de cereales, criados con mimo en espacios acordes a la norma del ibérico para que puedan ejercitarse y desarrollarse de una forma atlética.

Sometidos a una salazón y secado natural mínimo de 730 días, adquieren unas características especiales, siendo estas las que tan buena fama han dado a este producto.

FICHA

Curación mínima: 28 meses

Peso: de 7 a 9,5 Kgs

Pieza en maletín

2 piezas en caja de cartón, box en cajas o a granel

TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA



De cerdos criados acorde a la norma en total libertad, son alimentados con piensos naturales a base de cereales, los de mas alta calidad pueden haber disfrutado del final de la montanera.

Sometidos a proceso de salazón y curación lenta natural, se obtiene un fantástico producto para disfrutar en cualquier ocasión.

FICHA

Curación mínima: 22 meses

Peso: de 4 a 6,5 Kgs

Pieza en maletín

2 ó 3 piezas en caja de cartón, box en cajas o a granel

TÉCNICA



# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA



Extremidades delanteras de cerdos ibéricos alimentados con pienso naturales a base de cereales, criados con mimo en espacios acordes a la norma del ibérico para que puedan ejercitarse y desarrollarse de una forma atlética.

Sometidos a una salazón y secado natural mínimo de 600 días, adquieren unas características especiales, siendo estas las que tan buena fama han dado a este producto.

FICHA

Curación mínima: 22 meses

Peso: de 4 a 6,5 Kgs

Pieza en maletín

2 ó 3 piezas en caja de cartón, box en cajas o a granel

TÉCNICA

**NUESTRO  
CATÁLOGO  
DE PRODUCTOS**



**IBÉRICOS**  
*insuperables*

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## LA NOBLEZA DEL CERDO

### LOMO IBÉRICO



La Caña de lomo está sujeta a la norma del ibérico por lo que, al igual que los jamones y las paletas, debe tener la información relativa a la pureza racial del cerdo, así como su alimentación.

El sabor y la apariencia de una pieza única en la elaboración de embutidos.

Como pieza noble del cerdo ibérico, de las más apreciadas, el lomo se embucha de una sola pieza, para que mantenga todas sus propiedades. Al corte presenta sus características infiltraciones de grasa, que dan la suavidad y el sabor a este producto tan selecto.

Producto libre de gluten.

#### PRESENTACIONES:

Por piezas enteras o por mitades.

Envasado al vacío o al natural.

Cortado a máquina en 100 gr \*consultar otras opciones.

FICHA

Curación mínima: 70 días

Peso: entre 0,9 kg y 1,4 kg

Pieza suelta

Cajas de 6, 12 y/o 16 kg

TÉCNICA



# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

EL SABOR MÁS TÍPICO DE ESPAÑA



## CHORIZO IBÉRICO

Cuando piensas en chorizo piensas en España, en uno de los productos con más tradición y prestigio de nuestra gastronomía.

Nuestro chorizo busca los mayores estándares de calidad, es por ello que se elabora con una selección de las mejores carnes frescas de cerdos ibéricos criados en libertad.

Embuchado en tripa natural, su característico color rojizo al cortar proviene del tradicional pimentón de la Vera, que junto con otras especias forman parte de sus ingredientes, conformando un producto totalmente natural.

Producto libre de gluten.

### PRESENTACIONES:

Por piezas enteras o por mitades.

Envasado al vacío o al natural.

Cortado a máquina en 100 gr \*consultar otras opciones.



FICHA

Curación mínima: tradicional según la climatología

Peso: 0,85 kg y 1,5 kg

Pieza suelta

Cajas de 6, 12 y/o 16 kg

TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

TRADICIONAL Y DELICADO

## SALCHICHÓN IBÉRICO

Otra delicadeza de la gastronomía española.

Su color brillante y su aroma delatan la calidad de este producto del cerdo ibérico.

La carne seleccionada es picada más fina que la del chorizo y adobada con especias y nuez moscada que le dan su característico sabor.

Producto libre de gluten.

### PRESENTACIONES:

Por piezas enteras o por mitades.

Envasado al vacío o al natural.

Cortado a máquina en 100 gr \*consultar otras opciones.

FICHA

Curación mínima: tradicional según climatología

Peso: 0,85 y 1,5 kg

Pieza suelta

Cajas de 6, 12 y/o 16 kg

TÉCNICA



# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

NATURALMENTE TRADICIONAL



## LONGANIZA IBÉRICA

Fabricada tanto en chorizo como en salchichón y embuchada en tripa natural estrecha con dos atados resultando en forma de herradura. Este embutido sigue un proceso de fabricación que se ha mantenido intacto con el paso de las generaciones, con una curación de 2 meses este producto se puede consumir en crudo o cocinado en cualquiera de sus platos.

Disponible también picante.

### PRESENTACIONES:

Por piezas enteras.

Envasado al vacío o al natural.



FICHA

Curación mínima: tradicional según climatología

Peso: 0,5 y 0,7 kg

Pieza suelta

Cajas de 6, 12 y/o 16 kg

TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

GUSTO Y EQUILIBRIO



## LOMITO IBÉRICO

La nobleza del Cerdo ibérico criado en libertad y alimentado con bellotas durante la montanera.

El Sabor y la apariencia de una pieza única en la elaboración de embutidos.

Como pieza noble del cerdo ibérico, de las más apreciadas la presa ibérica o bola, se adoba y embucha de una en una.

Al corte presenta su característico veteado.

Producto libre de Gluten.

### PRESENTACIONES:

Por piezas enteras.

Envasado al vacío o al natural.



FICHA

Curación mínima: 75 días

Peso: 0,3 y 0,55 kg

Pieza suelta

Cajas de 6, 12 y/o 16 kg

TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

FINO Y JUGOSO

## VELA IBÉRICA

Producto elaborado con magros de cerdo ibérico seleccionados.

Fabricado tanto de Chorizo como de Salchichón y embuchado en pequeñas tripas artificiales, estas piezas tienen un peso de 0.3 Kg aprox y obtienen su nombre de la forma fina y alargada que presentan, recordándonos a una vela.

### PRESENTACIONES:

Por piezas enteras.

Envasado al vacío o al natural.

FICHA

Curación mínima: tradicional según la climatología

Peso: 0,2 y 0,5 kg

Pieza suelta

Cajas de 6, 12 y/o 16 kg

TÉCNICA





# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

TRADICIÓN Y VANGUARDIA



## PAPADA IBÉRICA

Esta pieza de tocino con magro entreverado comprendida entre la mandíbula y el cuello del cerdo ibérico, se somete a un proceso de salazón y adobo con pimentón y ajo.

Tras un breve periodo de curación se obtiene un producto muy apreciado en la cocina pudiendo ser frito o cocido añadido a guisos y calderetas. También se utiliza como manteca para freír en ella tanto pescados como carnes dándoles un sabor especial.

En los últimos tiempos ha encontrado su hueco en la cocina de autor por su especial sabor.

### PRESENTACIONES:

Por piezas enteras.

Envasado al vacío o al natural.



FICHA

Curación mínima: tradicional según climatología

Peso: 2 y 2,5 kgs

Pieza suelta

Cajas de 6, 12 y/o 16 kg

TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

SABOR Y MAYOR DELEITE

## MORCÓN IBÉRICO

Este embutido del cerdo ibérico es el gran desconocido, fabricado de forma parecida al chorizo ibérico su gran diferencia estriba en que es embutido en el intestino grueso, de ahí su forma tan peculiar.

Debido a su tamaño, el tiempo de curación es mayor, pero resulta un embutido de mayor sección que el chorizo y algo más jugoso, hay auténticos seguidores de este producto.

### PRESENTACIONES:

Por piezas enteras o por mitades.

Envasado al vacío o al natural.

Cortado a máquina en 100 gr \*consultar otras opciones.

FICHA

Curación mínima: tradicional según climatología

Peso: 0,85 y 1,5 kgs

Pieza suelta

Cajas de 6, 12 y/o 16 kg

TÉCNICA



# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CALIDAD EN FORMATO PEQUEÑO



## LONCHEADOS A MANO



FICHA

Peso: 100 g  
Sobre de 100 g individuales  
Estuche de 10 sobres  
Estuche de 25 sobres

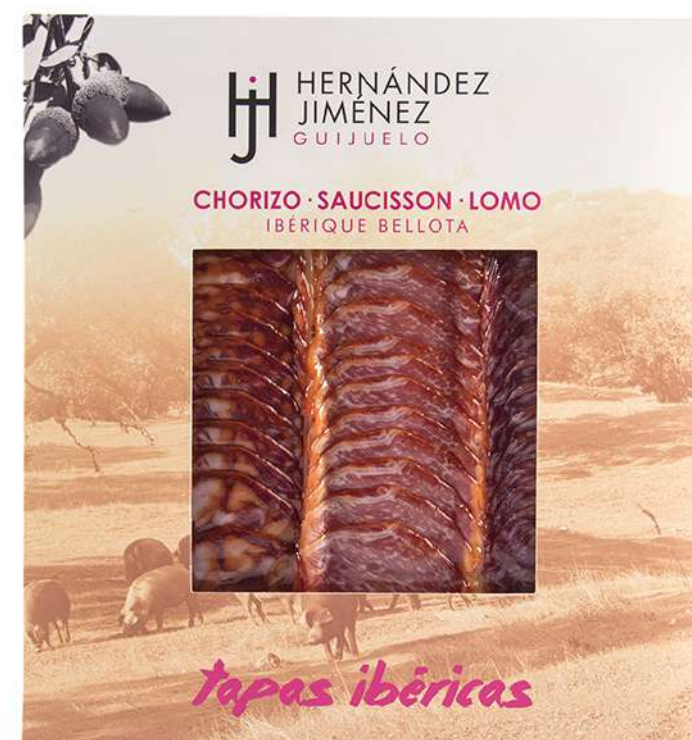
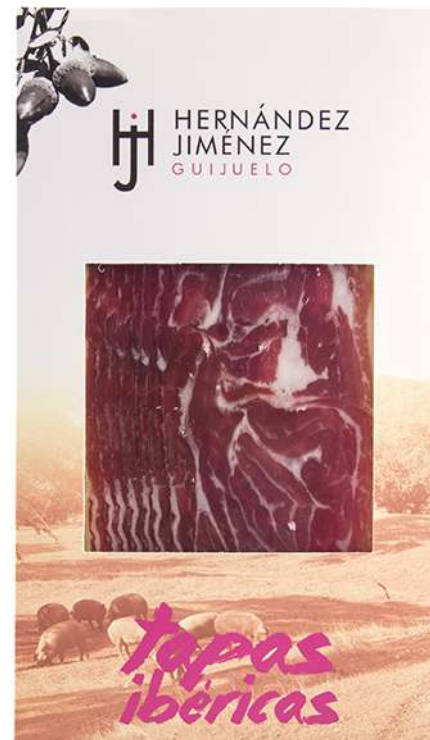
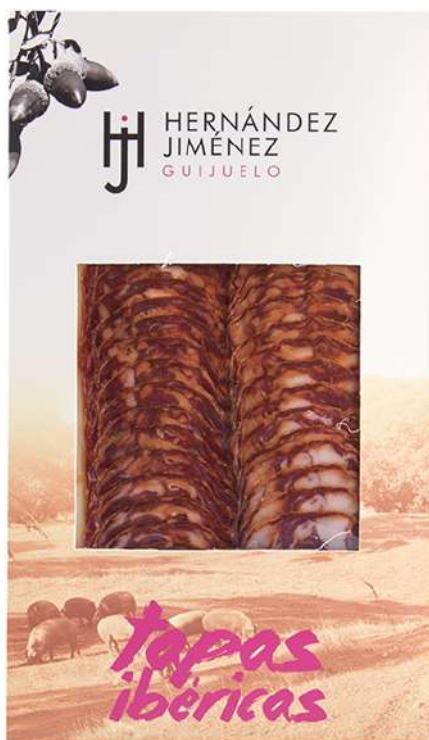
TÉCNICA

# NUESTRO CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CALIDAD EN FORMATO PEQUEÑO



## LONCHEADOS A MÁQUINA



FICHA

Peso: 100 g  
Estuche de 15 sobres.  
Estuche de 20 sobres  
Estuche de 40 sobres

TÉCNICA



**HJ** HERNÁNDEZ  
JIMÉNEZ  
JAMONES Y EMBUTIDOS

F. HERNÁNDEZ JIMÉNEZ E HIJOS S.L.  
Pol. Agroalim. c/ Sierra de Tonda, 15  
GUIJUELO - SALAMANCA - ESPAÑA  
TF.: + 34 923 58 02 23

[WWW.HERNANDEZJIMENEZ.COM](http://WWW.HERNANDEZJIMENEZ.COM)