



IBÉRICOS ISMAEL GONZÁLEZ



CASTILLA Y LEÓN



EXPOSICIÓN Y VENTA:

Avenida Fuentesauco, 72

Pol. Ind. «Los Villares»

VILLARES DE LA REINA (Salamanca)

Tels: 923 22 99 83 - 923 20 47 70

Fax: 923 23 26 31

gestion@ibisma.com







N O S O T R O S

En 1889 Gregorio González trabajaba como arriero de las primeras fábricas de jamones y embutidos de España.

Todas las fábricas estaban situadas en Candelario. Gregorio aprendió el oficio y se lo llevo a su pueblo, Ledrada, para repetir la misma actividad de fabricación.

La única fecha en que se podía producir embutido era en invierno, ya que no existían instalaciones ni secaderos. En la feria por San Mateo, Gregorio compraba un buey y 30 cerdos con los que produciría el chorizo y los salchichones del año. Al inicio de la fecha de todos los santos, comenzaban a sacrificar y a cortar las carnes, las cuales se adobaban con sal y pimentón y se metían en la tripa hasta quedar todo

Ibisma S.L. es una empresa fundada en el año 1990, su fundador Ismael González García decide reunir todos los conocimientos heredados durante varias generaciones de fabricantes y reinventarse en un proyecto industrial. La actividad principal de Ibisma S.L. es la fabricación y comercialización de jamones y embutidos ibéricos.

Ismael González García es el dueño y fundador de la actual "Ibisma S.L." La primera marca comercial que Ibisma tuvo fue "Ismael González García Hijo de Celedonio González". Su padre Celedonio González fundó en el año 1941 la fábrica de embutidos "Celedonio González".

padre Celedonio González fundó en el año 1941 la fábrica de embutidos "Celedonio



JAMONES Y
PALETAS





JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

En nuestra fábrica de jamones y embutidos puedes encontrar una de nuestras joyas de la corona: el jamón de bellota ibérico. Catalogado como uno de los mejores jamones ibéricos de Salamanca por sus características: textura suave al paladar, poco fibrosa, sin pastosidad ni reblandecimiento, color rojizo de la carne con vetas de grasa blanca-nacarada, un sabor exquisito y delicado, poco salado y un aroma distinguido.

Se mueven con total libertad por la dehesa alrededor de dieciocho meses y se alimentan en régimen de montanera, es decir, a base



JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO

Después de realizar una selección de la raza y decidir cuáles serán los cerdos destinados a ser de bellota y cuáles de cebo de campo, los separamos y procedemos a preparar la alimentación de los futuros jamones de cebo de campo. Esta consta principalmente de los mejores piensos naturales como el trigo, la soja, el maíz o la cebada, además de hierbas y otros recursos del campo. Respecto al lugar de cría: viven en nuestra propia dehesa y en libertad.





JAMÓN IBÉRICO DE CEBO

la nutrición es la única y gran diferencia entre nuestros jamones ibéricos ya que comparten el mismo proceso de producción, cerca de 26 meses: desde la recepción en la fábrica hasta el secado y maduración en las bodegas. Si hay mucha diferencia de sabor entre uno y otro depende de gusto de cada uno. Prueba y decide.







PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

La paleta de bellota Ibérica Ibisma destaca entre otros por sus particularidades: sensación suave, dulce al gusto, escasa fibrosidad, sin pastosidad ni ablandamiento, color rojo-rosado reconocible de la carne con franjas de grasa inconfundibles y un sabor delicado junto a un aroma seductor.

El principal distintivo de nuestra paleta es su mayor proporción de tocino en el recubrimiento y un sabor más tenue que el del jamón debido a la mejor difusión de la sal por sus carnes.



PALETA IBÉRICA DE CEBO DE CAMPO

Al igual que nuestros jamones de cebo de campo ibérico, estas paletas provienen de cerdos de madres de raza ibérica criados en libertad pero alimentados con cereales y piensos naturales, frutos y otros nutrientes del campo.

La alimentación que les proporcionamos a nuestros cerdos (trigo, soja, maíz y cebada), apoyada por la crianza de libertad del animal, hace que estos se desarrollen fuertes dando lugar a una paleta de cebo de campo con una composición perfecta entre grasa y carne.





PALETA IBÉRICA DE CEBO

Desde la etapa de salado de cada pieza a la curación en los secaderos transcurren veintiséis meses de cuidados diarios y totalmente artesanales en los que la paleta pasa por sus diferentes fases: recepción, pesaje, acondicionado, salazón, lavado, post-salado, secado, untado, maduración y calado. Técnicas imprescindibles para conseguir y adquirir su sabor inconfundible así como el máximo nivel de paletas de cebo campo ibéricas.





JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DESHUESADO



la materia prima, nuestros cerdos ibéricos, no sufren ninguna variación y siguen las tres reglas indispensables para lograr uno de los mejores jamones de bellota ibéricos envasados al vacío: correr por el campo en total libertad, descansar bajo la encina y comer bellotas, que son las responsables del riquísimo sabor ibérico.

El Jamón de Bellota Ibérico envasado al vacío lo entregamos deshuesado y los huesos los reservamos para que te los puedas llevar, también envasados al vacío, y así utilizarlos para cocinar.



JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO DESHUESADO

Las fases de elaboración, como es la etapa de salazón, una de las más importantes, no se modifican en absoluto respecto al producto con hueso y se siguen a rajatabla. Lo mismo ocurre con el proceso de curación: el jamón de cebo de campo ibérico envasado al vacío experimenta las cuatro estaciones climáticas esenciales para eliminar la humedad de su interior y desarrollar su textura y aroma a ibérico.





JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DESHUESADO

el sabor, la textura y el aroma del jamón de cebo de campo ibérico envasado al vacío no se alteran ni un ápice respecto al jamón ibérico que no va envasado al vacío.

Por cierto: los huesos no los tiramos, los añadimos en otro envasado para que los puedas utilizar en los fogones. Como dice el dicho: “del cerdo hasta los andares”.





PALETA IBÉRICA DE BELLOTA DESHUESADA

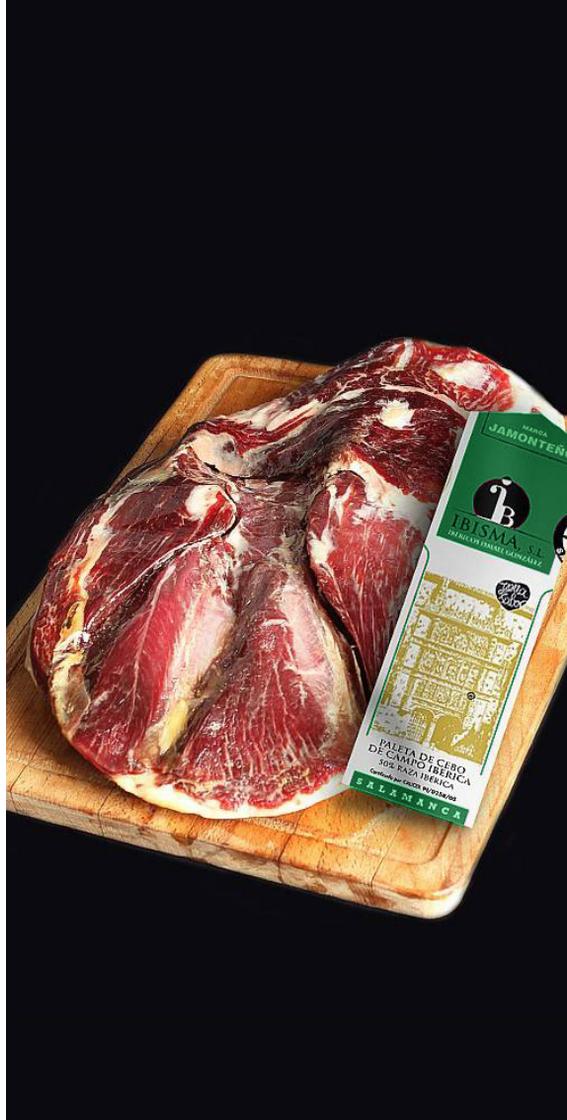


Contiene la misma textura delicada en boca, carente de pastosidad y reblandecimiento, color rojo-rosado de la carne con ribetes de grasa blanca-perlada. Misma calidad, dedicación artesanal y alimentación de alta calidad del cerdo ibérico que la paleta de bellota ibérica con hueso. Mismo proceso lento de salazón-maduración y curación de estancia en bodega. Veintiséis meses. ¿La gran diferencia? El hueso.



PALETA IBÉRICA DE CEBO DE CAMPO DESHUESADA

Las fases de elaboración, como es la etapa de salazón, una de las más importantes, no se modifican en absoluto respecto al producto con hueso y se siguen a rajatabla. Lo mismo ocurre con el proceso de curación: el jamón de cebo de campo ibérico envasado al vacío experimenta las cuatro estaciones climáticas esenciales para eliminar la humedad de su interior y desarrollar su textura y aroma a ibérico.



PALETA IBÉRICA DE CEBO DESHUESADA



Ni mejor ni peor, simplemente otra opción para consumir un producto excelente y de gran calidad, como es la paleta de cebo de campo ibérica al vacío. En este caso, la pieza se presenta deshuesada.

En el deshuese se extraen la caña y la pezuña. En este método se pone máxima atención al producto con el objetivo de obtener el más alto beneficio y provecho de la paletilla de cebo de campo ibérica.







EMBUTIDOS
IBÉRICOS
SIN
ALÉRGENOS





CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA NATURAL

Nuestro chorizo ibérico extra de bellota, uno de los estandartes dentro de la gastronomía española, despertará todos tus sentidos y se convertirá en tu mejor pareja de baile si eres un apasionado de este embutido. Es característico por cinco aspectos fundamentales: chorizo rojo anaranjado y veteados, sabor intenso con matices inconfundibles, aroma atractivo y propio de un embutido curado; textura en su picado homogénea y compacta; procede del cerdo ibérico alimentado con bellota en la dehesa salmantina.



CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA PICANTE NATURAL

La mezcla del magro con las especias se une y se embute en tripa natural, una tripa que, además de otros aportes, le dará su característica forma alargada y firmeza. Y es el tratamiento de maduración-desección, de aproximadamente tres meses, el que le otorgará su esencia y sabor particular, característico de los embutidos ibéricos picantes.

Este chorizo picante tiene un color rojo tirando a anaranjado con puntos blancos, el olor atrayente y





CHORIZO IBÉRICOS EXTRA NATURAL

Nuestro chorizo en longaniza se compone única y exclusivamente de la mejor composición de carne magra de cerdo ibérico. Para lograr una ristra natural y de calidad que conserve de principio a fin su carácter señorial y personal llevamos a cabo un curado del producto al modo tradicional.

El curso de curación de la longaniza ibérica o chorizo rosario es de aproximadamente un mes, lapso de tiempo obligatorio para que la carne del embutido se adhieran a la tripa y se convierta en un producto perfecto para su



LONGANIZA DE CHORIZO IBÉRICO EXTRA

La longaniza sarta ibérica es un chorizo que destaca del resto de la familia de ibéricos por su morfología ya que recuerda o se asemeja a una herradura. En su preparación juega un papel fundamental la combinación perfecta del magro picado de cerdo ibérico con la sal, la mejor selección de especias y condimentos.

Representativa de la gastronomía y cocina española, tiene una estructura estrecha, en forma de “U”, y dividida por una cuerda que la hace reconocible en casi cualquier



MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA NATURAL



De los chorizos ibéricos de bellota, el morcón es el embutido más peculiar y extravagante de la familia y todo se debe a su distintiva forma que lo hace totalmente reconocible, no da lugar a equivocación allí donde lo ves.

Una vez unidos y combinados todos los ingredientes en la fase de amasado, resulta un picadillo o mezcla que es la que pasamos a embutir, por supuesto, en una tripa natural de cerdo. La morfología de este chorizo se la proporciona el embutido de su carne ya que se hace en tripa y picado grueso.



SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA NATURAL

Su periodo de curación transcurre durante seis meses, tiempo en el que recibe el mejor trato artesanal para hacer de él un producto especial y exclusivo. Durante su maduración, permanece colgado en vertical evitando que se toquen los unos con los otros, el primer paso es orearlo en los secaderos y a continuación llevarlo a bodega, donde se conserva fresco y en ausencia de luz solar hasta completar todas las fases de maduración.



EMBUTIDOS
IBÉRICOS
DE CEBO





CHORIZO IBÉRICO EXTRA

El secreto de este chorizo embutido curado está en la nobleza de su carne, su condimentación y especiado; sal, y pimentón como ingredientes básicos y en el ciclo de secado-maduración. Tres aspectos clave que le aseguran un sabor inconfundible y olor pintoresco.

Su etapa de maduración es de aproximadamente tres meses, periodo en el que se agasaja y se sigue de cerca el proceso de secado y curación con el objetivo de alcanzar un resultado óptimo con el que poder deleitarte y sorprender.



SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

El salchichón ibérico extra de Ibisma es un producto local de excelente calidad que se adapta a las exigencias del mercado gracias a su competitivo precio; es rico en sabor y, además, cabe destacar que sus cualidades alimenticias guardan una estrecha relación con los ibéricos de bellota.

Lo primero que hacemos a la hora de confeccionar estos salchichones embuchados es elegir la carne magra del cerdo ibérico. Para conseguir un magro extraordinario es necesaria una alimentación excepcional de nuestros animales, que en este caso se basa únicamente en cereales de primera calidad.



LONGANIZA DE SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA



El salchichón sarta ibérica de Ibisma es un manjar para cualquier paladar. Y lo mejor de todo es que es totalmente natural ya que la longaniza en sarta ibérica carece de colorantes. Además, como no podía ser de otro modo, para realizar la longaniza ibérica también hacemos una selección de la mejor carne de cerdo ibérico criado en nuestra la dehesa charra.







LOMOS



MILIO
11-2016

O DIA
16

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA



Sal, ajo, Pimentón de La Vera, caña de lomo de bellota ibérico y tiempo. El primer paso para obtener el lomo de cerdo ibérico embuchado es apartar las piezas del animal que vamos a utilizar. No hablamos de cualquier parte del cerdo: para elaborar este embutido se utilizan únicamente los segmentos que se encuentran junto al espinazo.

Tras un proceso de curación artesanal y natural, superior a cinco meses en secadero, la mezcla de la carne y el aliño adquieren el olor, el color, el gusto y la textura correspondiente al lomo de bellota ibérico Ibisma.



LOMITOS IBÉRICOS DE BELLOTA

De los chorizos ibéricos de bellota, el morcón es el embutido más peculiar y extravagante de la familia y todo se debe a su distintiva forma que lo hace totalmente reconocible, no da lugar a equivocación allí donde lo ves.

Una vez unidos y combinados todos los ingredientes en la fase de amasado, resulta un picadillo o mezcla que es la que pasamos a embutir, por supuesto, en una tripa natural de cerdo. La morfología de este chorizo se la proporciona el embutido de su carne ya que se hace en tripa y picado grueso.





LOMO IBÉRICO DE CEBO

La caña de lomo de cebo ibérico es uno de los embutidos ibéricos más ilustres y apreciado por los consumidores. Su carne magra procede del cerdo ibérico alimentado sólo por cereales de alta calidad, como trigo, cebada, maíz o soja, que otorgan la faceta necesaria para lograr un producto de alta calidad.

Este producto, lomo ibérico de Salamanca, se elabora a partir de las piezas que extraemos del cerdo. Estos magros enteros se encuentran junto a la espina dorsal del animal.



LOMO DE CERDO BLANCO

El cabecero de lomo lo obtenemos tras realizar un cuidado despiece de la carne del cerdo. El corte lo realizamos en la parte superior del cerdo que se encuentra más próxima a la cabeza o cuello del animal.

Artesal es la técnica que empleamos para aliñar los cabeceros de lomo y naturales son los componentes que siempre utilizamos: sal, ajo y pimentón. Una vez condimentada la carne es el momento de macerarla hasta lograr que todos los ingredientes de entremezclen.



CABECERO LOMO BLANCO



Las piezas de cabecero de lomo son el resultado de la extracción en el despiece de las partes magras que se encuentran en la zona superior de la cabeza del cerdo ibérico. Para ello ponemos especial hincapié en todos los métodos de alimentación y cuidado del cerdo ibérico.

Una vez que llegan las piezas de lomo a la fábrica se pone en marcha todo un mecanismo de medición y transformación que puede llegar a durar hasta 4 meses. Tiempo en el que nuestro equipo se encarga del condimentado y especiado de los cabeceros, de procesar las piezas con ayuda de







JAMONTERO
 IB
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.

JAMONTERO
 IB
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.

JAMONTERO
 IB
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.

JAMONTERO
 IB
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.

JAMONTERO
 IB
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.

JAMONTERO
 IB
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.
 PALTA DE CALOR
 IBISMA S.L.