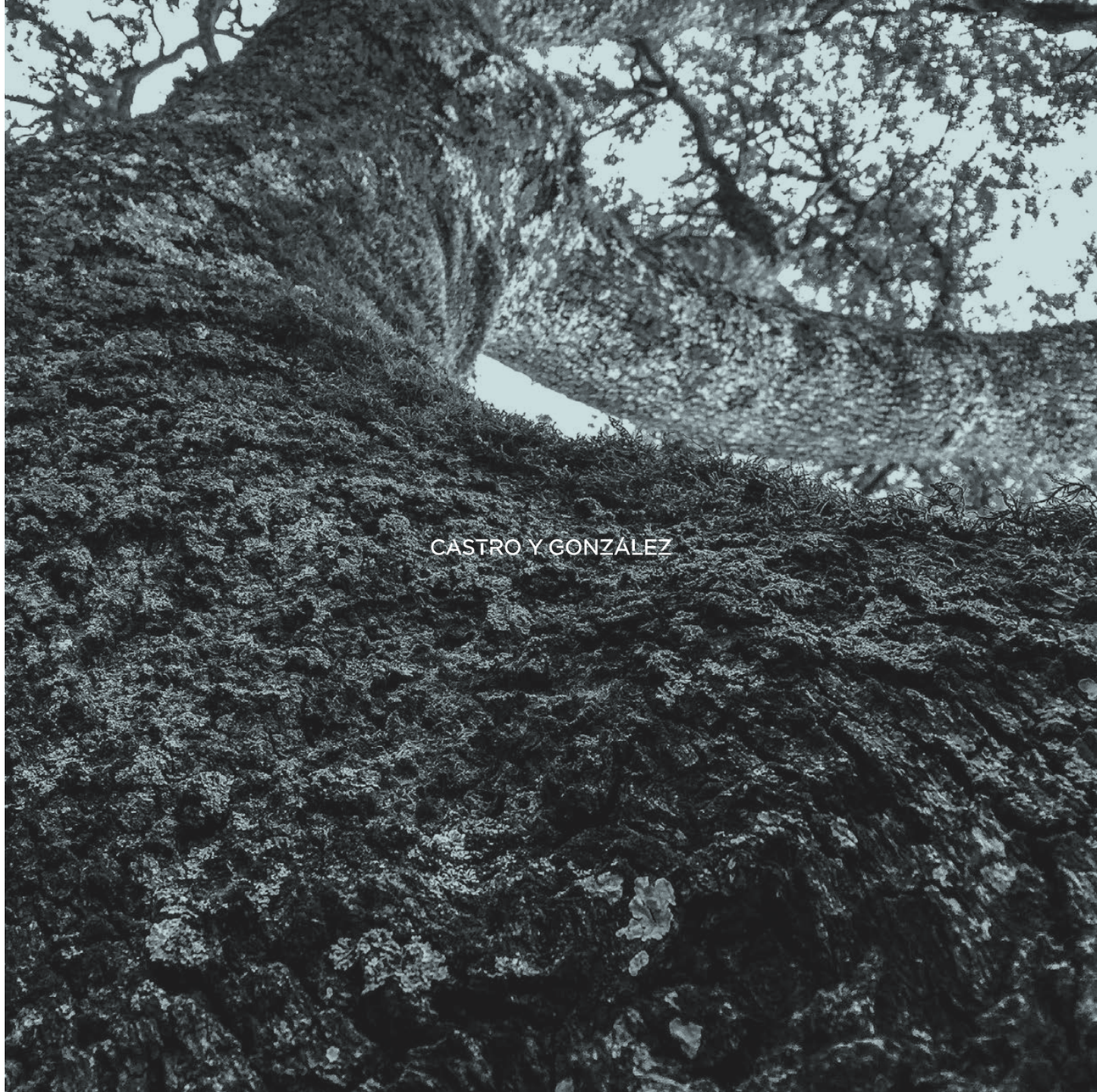

LO
NATURAL
EN
TU MESA
—
NATURE
ON
YOUR
TABLE


CASTRO Y GONZÁLEZ

LO NATURAL EN TU MESA

Nuestros productos ibéricos son el reflejo del entorno en el que se gestan: la dehesa, un regalo de la naturaleza en donde nuestros ejemplares crecen y se desarrollan para ofrecer los mejores productos ibéricos. En Castro y González tenemos como prioridad el cuidado y desarrollo sostenible de esta fuente de vida y somos conscientes de que cada uno de los arroyos, encinas, alcornoques, llanuras y manantiales de nuestras dehesas son parte fundamental de nuestros productos ibéricos.



NATURE ON YOUR TABLE

Our Iberian products are a reflection of the environment in which they are born: the meadow, a gift of nature where our specimens grow and develop to provide the best Iberian products. In Castro y González our priority is the care and sustainable development of this source of life and we are aware that each of the streams, oaks, cork oaks, plains and springs of our meadows are a fundamental part of our Iberian products.





CUATRO GENERACIONES
CON MÁS DE 100 AÑOS DE EXPERIENCIA.

En Castro y González combinamos el conocimiento ancestral de cuatro generaciones con la proyección que requiere la empresa moderna del siglo XXI. La fórmula que nos permite mantener el éxito que nuestros antecesores consiguieron ha sido, es y será siempre la misma: cariño, esmero, dedicación absoluta y total obsesión por la calidad.

Todos nuestros procesos son artesanales y han sido adaptados y mejorados en pro de la competitividad sin olvidar todo aquello que aprendimos de nuestros abuelos a lo largo de los años. En la actualidad, el posicionamiento en nuevos mercados, la innovación y el servicio enfocado al cliente constituyen los pilares del camino trazado para un futuro de lo más prometedor.

FOUR GENERATIONS WITH
MORE THAN 100 HUNDRED YEARS OF EXPERIENCE.

In Castro y González we combine knowledge from our ancestors that go back four generations with the forward thinking that a twenty first century business requires. The formula that permits us to maintain the success of our ancestors has been, is and will be always the same: affection, care, absolute dedication and total obsession for quality.

All our processes are artisan and they have been adapted and improved in favour of competiveness without forgetting everything that we learned from our grandparents over the years. Currently, the positioning in new markets, the innovation and the focused services to the clients constitute the pillars for the road ahead to a very promising future.

SOLIDEZ Y FIABILIDAD.
EL MEJOR AVAL PARA UNA COMPAÑÍA.

Nuestro crecimiento constante garantiza una solidez y estabilidad financiera que nos permite constantemente detectar áreas de mejora e invertir en ellas. Transmitiendo de esa manera a nuestros clientes la voluntad de conseguir la excelencia como norma en nuestro día a día, obteniendo así, unos productos que garanticen los más altos niveles de calidad a los mercados

SOLIDNESS AND RELIABILITY.
THE BEST GUARANTEE FOR A BUSINESS.

Our constant growth guarantees solid and stable finances that permits us to constantly find areas to improve and invest in. Transmitting this way to our clients to achieve excellence like it is a rule in our day to day activities allows us to obtain products that guarantee the highest levels of quality in the market.





...la dehesa, un regalo de la naturaleza en donde nuestros ejemplares crecen y se desarrollan para ofrecer los mejores productos ibéricos...

...the meadow, a gift of nature where our specimens grow and develop to provide the best Iberian products...

INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN: EL CAMINO DE LA EXCELENCIA.

En Castro y González creemos en un mundo más sostenible y saludable a través del respeto por lo natural, la calidad de nuestros productos y la atención constante a las necesidades de nuestros consumidores. Para hacer esto posible, invertimos gran parte de nuestros recursos en la constante mejora de la genética y la alimentación de nuestros ejemplares ibéricos, la innovación e implantación de nuevos procesos naturales de secado, salazón y postsalado unido al desarrollo de nuevas formas de presentación de nuestros productos al consumidor y la constante mejora de nuestros controles y procesos de calidad. A su vez, nuestra continua pasión por lo que hacemos y la profunda preocupación por compartirlo con nuestros clientes, unido al respeto y la protección del medio ambiente quedan plasmados en nuestra nueva marca, símbolo de un espíritu que nació hace más de 100 años. Bienvenid@ a Castro y González.

RESEARCH, DEVELOPMENT AND INNOVATION: THE WAY TO EXCELLENCE.

In Castro y González we believe in a more sustainable and healthy world through respect for nature, the quality of our products and the constant attention to our consumers' needs. To make this possible, we invest a big part of our resources in continuously improving the genetics and the feeding of our Iberian specimens, the innovation and implementation of new natural drying, salting, post-salting processes together with the development of new forms of presentation of our products to consumers and the constant improvement of our quality processes and controls. In turn, our continuous passion for what we do and the deep concern to share it with our customers, combined with the respect and protection of the environment, are reflected in our new brand, symbol of a spirit that was born over 100 years ago. Welcome to Castro y González .



PRODUCTOS DE BELLOTA IBÉRICOS
IBERIAN ACORN FED PRODUCTS

CASTRO Y GONZÁLEZ





Jamón de Bellota Ibérico
UNA OBRA MAESTRA DE LA NATURALEZA.

Nuestro Jamón de Bellota Ibérico ha reposado en nuestras bodegas un mínimo de 48 meses. Se reconoce por su forma alargada con pezuña oscura y gastada, como consecuencia de las dos montaneras que pasan nuestros ejemplares en la dehesa. Posee un color intenso y brillante con gran presencia de vetas blancas en su textura. En su degustación, se aprecia el aroma intenso y persistente, fruto de un cuidado y lento reposo en nuestras bodegas que se ve enriquecido con sutiles pinceladas de frutos secos y campo. Un regusto largo y placentero concreta aún más la experiencia que esta obra maestra de la naturaleza brinda al paladar.

Acorn Fed Iberian Ham
A MASTERPIECE OF NATURE.

Our acorn-fed Iberian Ham has rested in our cellar a minimum of 48 months. It can be recognized due to its elongated shape and its dark, worn out hoof, as a result of the two grazing periods that our specimens go through in the dehesa. It possesses an intense and shiny color with great presence of white marbling within its texture. Through its taste, one can appreciate the intense and persistent aroma as a result of a lengthy and careful curation period in our cellars which is enriched with delicate strokes of dried nuts and countryside. The aftertaste is long and pleasant; it pinpoints, even more, the experience that this masterpiece of nature yields to our palate.

Paleta de Bellota Ibérica

LA ESENCIA DE LA DEHESA EN TU PALADAR.

De tamaño y peso menor que nuestro Jamón de Bellota Ibérico, nuestra Paleta de Bellota Ibérica cuenta con dos montaneras, 30 meses de curación y presenta una forma más alargada y menos circular que nuestro Jamón de Bellota Ibérico. Su color uniforme y brillante con vetas de grasa blanca-nacarada es el preludio visual de un sabor acentuado a bellota. Un aroma dulce, marcado e intenso, unido a un perceptible retrogusto final, evoca el paisaje de nuestras dehesas y la soledad de un reposo lento y tranquilo en nuestras bodegas

Acorn Fed Iberian Shoulder Ham

THE ESSENCE OF THE MEADOWS ON YOUR PALATE.

Of smaller weight and size than our acorn-fed Iberian Ham, our acorn-fed Iberian Shoulder has two grazing periods and a curation period lasting 30 months. It presents a more elongated, yet less circular shape than our acorn-fed Iberian Jamón. It ´s uniform, shiny color with the presence of pearl-white marbling fat is the visual prelude of an accentuated acorn flavor. A sweet aroma, flagged and intense, linked with a perceptible final aftertaste evokes the landscape of our dehesas and the solitude of quiet and slow rest in our cellars.





Loncheados de Bellota Ibéricos

TODO EL SABOR Y EXPERIENCIA DEL CORTE A MANO.

El saber hacer de nuestros cortadores y las propiedades gustativas de nuestros productos ibéricos de bellota los envasamos al vacío para su posterior deleite. Nuestros expertos cortadores dotan a cada loncha del tamaño y grosor adecuado de forma que posean el mayor sabor y aroma posible. Fácil, práctico. Perfecto disfrute para los sentidos.

Acorn-Fed Iberian Sliced Products

ALL THE TASTE AND EXPERIENCE OF CUTTING BY HAND.

The expertise of our cutters and the flavour properties of our acorn-fed Iberian products are vacuum packed for later enjoyment. Our expert cutters endow each slice of the suitable size and thickness so as to obtain the greatest possible flavour and aroma. Easy, convenient. Perfect enjoyment for the senses.

Jamón y Paleta de Bellota Ibérica Deshuesados
ABRIR Y CORTAR.

Pensados para facilitar la labor de corte a los profesionales, hemos deshuesado y envasado al vacío nuestro jamón y paleta ibéricos de bellota a través de un proceso que conserva todo su aroma y sabor, ahorrando tiempo y esfuerzo a la hora de ofrecer al cliente la experiencia de disfrutar de nuestros productos.

Deboned Iberian Acorn Fed Ham & Shoulder
JUST OPEN & CUT.

They are thought to ease the labour to professionals. We have deboned and vacuum packed our Iberian acorn fed hams and shoulders through a process which keeps all their aroma and taste saving time and effort to only offer clients the experience of enjoying our products.





Lomo de Bellota Ibérico

EL ADOBO DEL ABUELO AURELIO.

Nuestro Lomo de Bellota Ibérico es de color rojo burdeos intenso con vetas de grasa de tonos perlados, tacto suave y untuoso, sabor intenso y persistente, aroma intenso y placentero. El lento proceso de secado natural y el adobo hecho de pimentón y especias naturales empleados por la familia durante tres generaciones, confieren a nuestro lomo de bellota ibérico un bouquet incomparable.

Acorn-Fed Iberian Pork Loin

GRANDPA AURELIO'S MARINADE.

Our acorn-fed Iberian lomo is deep burgundy red with pearly shaded marbled fat, a soft and oily touch, an intense and persistent flavour and an intense and pleasant aroma. The slow process of natural drying and its marinade made with peppers and natural spices used by the family for three generations, give our acorn-fed Iberian lomo an unparalleled bouquet.

Chorizo de Bellota Ibérico Natural

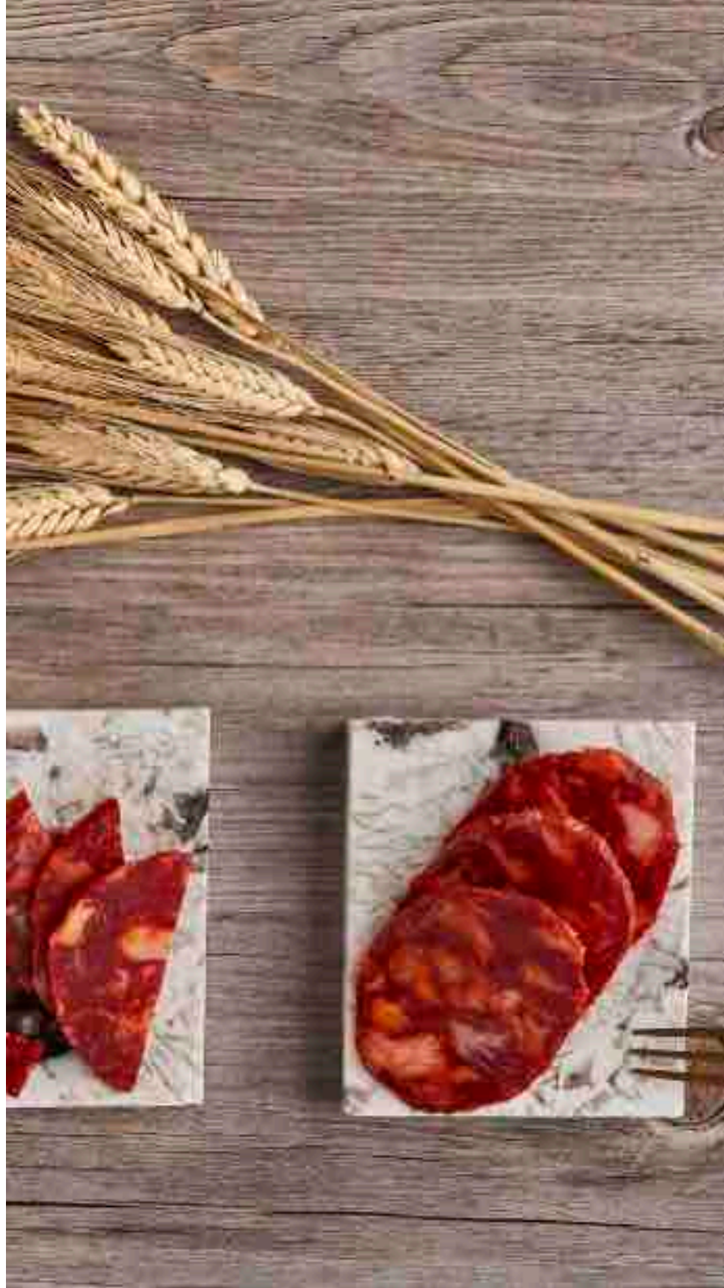
ARTESANÍA CULINARIA.

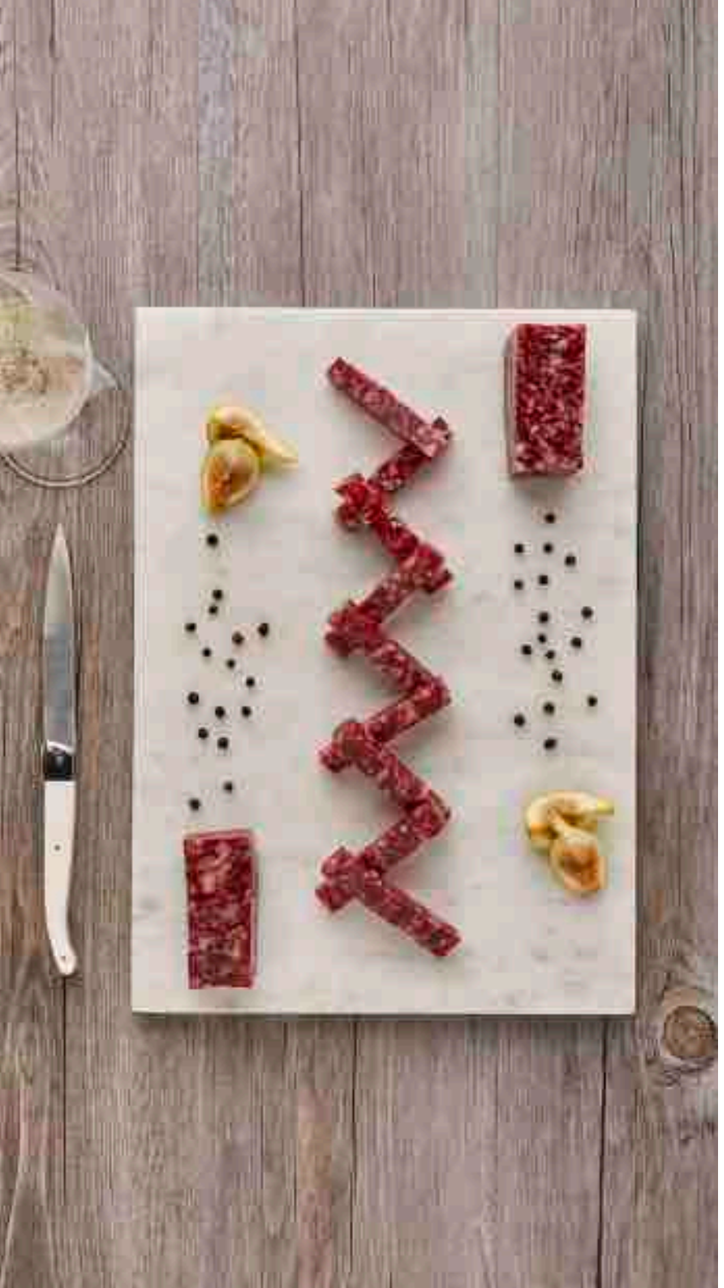
Hecho con la más selecta carne magra de nuestros ejemplares ibéricos, nuestro chorizo de bellota ibérico obsequia a la vista con un color rojo intenso anaranjado de tacto suave y dureza media con aroma intenso en el que destaca con suavidad el pimentón empleado en su elaboración. De sabor intenso y penetrante otorgado por la presa ibérica que empleamos en su elaboración, nuestro chorizo ibérico conquista los paladares más exigentes.

Natural Acorn-Fed Iberian Chorizo

CULINARY CRAFTSMANSHIP.

Made with the finest Iberian lean meat from our specimens, our acorn-fed Iberian chorizo regales our sight with an intense orange red color, has a soft and medium hard touch and an intense aroma that highlights the mild paprika used in its preparation. With their intense and penetrating flavour awarded by the Iberian game used in processing, our Iberian chorizos conquer the most demanding palates.





Salchichón de Bellota Ibérico Natural

EQUILIBRIO DE SABORES.

Las piezas más nobles de nuestros ejemplares ibéricos como es la presa ibérica, son las que se utilizan para elaborar de forma artesana nuestro salchichón de bellota ibérico. Un aroma intenso, jugosa textura y especial equilibrio entre grasa, magro y pimienta negra, dotan de una sutil exquisitez natural a nuestro salchichón.

Natural Acorn-Fed Iberian Salchichón

BALANCE OF FLAVOURS.

The noblest pieces of our Iberian specimens such as the Iberian game, are used to produce our acorn-fed Iberian salchichón in a traditional way. An intense aroma, a juicy texture and a special balance between fat, lean meat and black pepper, give our salchichón a subtle natural exquisiteness.

Chorizo de Bellota Ibérico Vela

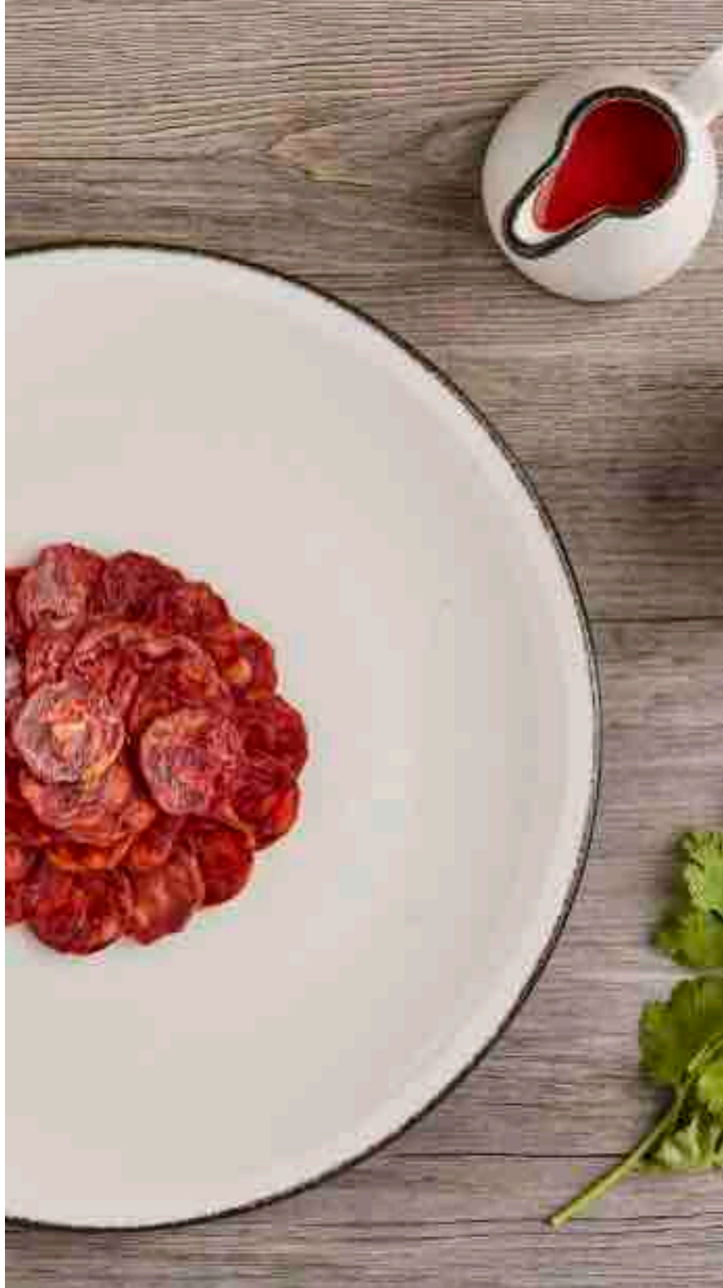
EL AROMA INCONFUNDIBLE A ADOBO Y ESPECIAS.

De las mismas características que nuestro Chorizo de Bellota Ibérico pero de menor calibre, el Chorizo Vela de Bellota Ibérico tiene un proceso de curación más corto que suaviza ligeramente su aroma y color dotándolo de un sabor más marcado a especias y presa ibérica.

Vela Acorn-Fed Iberian Chorizo

THE UNMISTAKABLE AROMA OF ADOBO AND SPICES.

Our Vela Chorizo shares the same characteristics as our Iberian acorn fed chorizo, but with a smaller calibre. Vela chorizo goes through a shorter curing process which slightly smoothes its aroma and colour, providing it with a more marked spices and Iberian prey taste.





Salchichón de Bellota Ibérico Vela
FINO Y JUGOSO.

Nuestro Salchichón Vela Ibérico de Bellota al ser más fino que el Salchichón y requerir de menor tiempo de curación, destaca por su jugosidad y el prominente sabor a pimienta aromática. La suavidad de su carne de presa ibérica es un deleite para el paladar más exigente.

Vela Acorn-Fed Iberian Salchichón
THIN AND JUICY.

Our Iberian acorn fed Vela sausage is thinner than regular sausages and requires a shorter curing period. This emphasizes its juiciness and prominent aromatic pepper flavour. The smoothness of its Iberian prey meat is a pleasure for the most demanding palate.

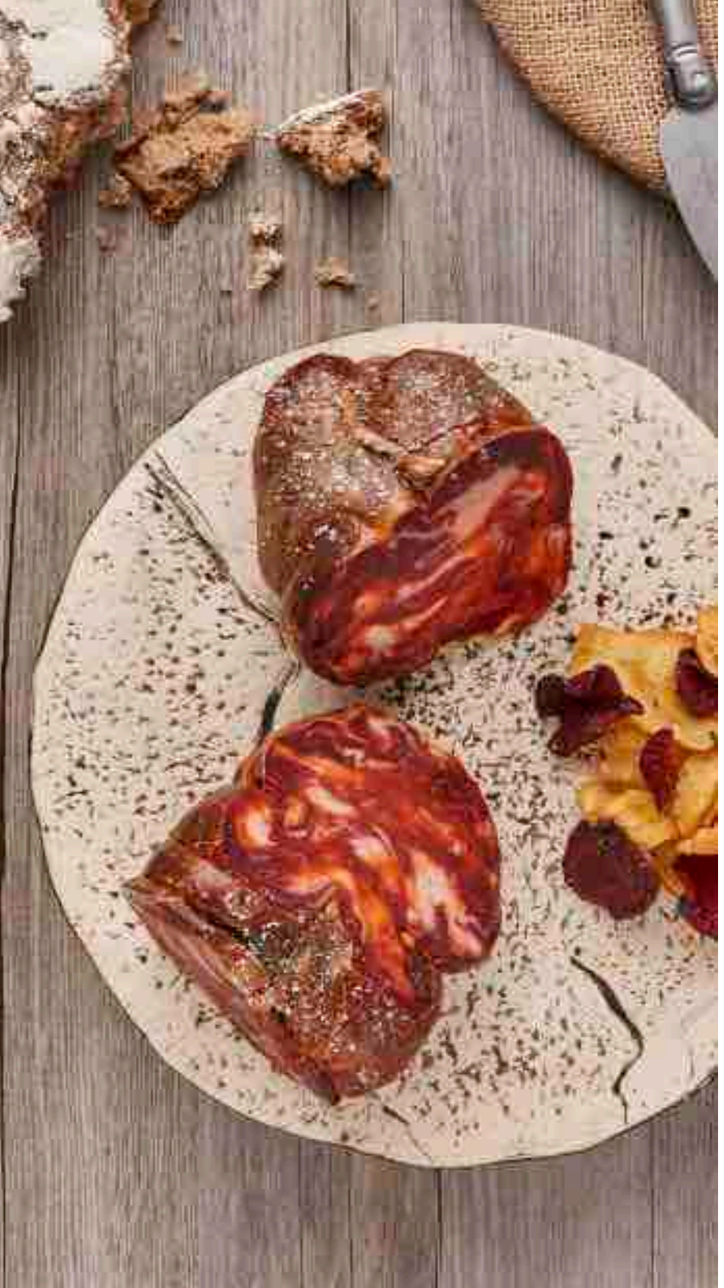
Longaniza de Bellota Ibérica
ELABORACIÓN ARTESANA.

De carne jugosa, tierna y tacto suave aterciopelado, nuestra longaniza de bellota ibérica ofrece al paladar un aroma dulce y suave con un sabor único e incomparable que le otorga la presa ibérica, el menor tiempo de curación y los sutiles toques de especias naturales empleadas en su elaboración artesana.

Acorn-Fed Iberian Longaniza
HANDMADE PREPARATION.

With their juicy, tender flesh and a velvety smooth touch, our acorn-fed Iberian sausages provide a sweet and mild aroma having a unique and incomparable flavour because of the Iberian game, a minor curing time and the subtle touches of the natural spices used in its handmade preparation.





Morcón de Bellota Ibérico

UN DISFRUTE PARA LOS SENTIDOS.

La elaboración de nuestro morcón es similar a la del chorizo aunque se diferencia de este en un picado de mayor tamaño que conlleva un proceso de secado largo y delicado. A la vista parece tener mayor veteado anaranjado que proviene del pimentón y la presa ibérica empleada en su elaboración. Conserva en su sabor todos los matices del chorizo pero gana en jugosidad debido al grueso tamaño de sus carnes. Aroma intenso, sabor recio, de campo. Un disfrute para los sentidos.

Acorn-Fed Iberian Morcón

A DELIGHT FOR THE SENSES.

The development of our morcón is similar to the chorizo's, but differs from the latter because of its grinding into bigger pieces which involves a longer and more delicate drying process. Its appearance seems to have more orange marbling that comes from the paprika and Iberian game used in its preparation. It preserves all the chorizo's flavour nuances, but gains in juiciness due to the large size of its meat. Intense aroma, strong flavour, of the countryside. A delight for the senses.



PRODUCTOS SELECCIÓN
SELECCIÓN PRODUCTS





Jamón Selección
GARANTÍA ASEGURADA.

El Castro y González Selección es un Jamón de aspecto muy parecido al Castro y González Ibérico de Bellota ya que proviene de la misma genética: alargado, con pezuña oscura y gastada por los largos paseos en la dehesa. Su parte grasa es ligeramente más oscura que el Castro y González de Bellota y la proporción de ésta es menor dotándolo de un bouquet más suave y agradable al paladar. Con un tiempo mínimo de curación de 36 meses y la cuidada selección de cereales naturales, hierba y bellota en su alimentación, un Castro y González Selección es siempre garantía de sabor y calidad.

Selección Ham
SECURE WARRANTY.

The Castro y González Selección is a ham of very similar aspect to that of Castro y González Acorn-fed Iberian ham which derives from the same genetics: elongated, with dark, worn out hooves due to the long strolls throughout the dehesa. Its fat is slightly darker than that of the Acorn-fed Castro y González, and the ratio is smaller providing it with a more smooth and pleasant bouquet for the palate. With a minimum curation period of 36 months, and the carefully selected line of natural cereals, grass, and acorn in its diet, a Castro y González Selection is always a warranty of quality and flavor.

Paleta Selección

COMBINACIÓN PERFECTA DE AROMA Y SABOR.

Fina y esbelta, la Paleta Castro y González Selección presenta un perfecto equilibrio entre sabor dulce y aroma profundo en el paladar. Al igual que el Jamón Castro y González Selección, el tono de su grasa es más oscuro que el de sus homónimos de bellota y con menor contenido de ésta. El tiempo mínimo para su cuidada y lenta curación en nuestras bodegas es de 24 meses.

Selección Shoulder Ham

PERFECT COMBINATION OF FLAVOR AND AROMA.

Thin and slender, the Castro y González Shoulder Selection presents a perfect equilibrium between sweet flavor and profound aroma in the palate. Just like the Castro y González Jamón Selection, the tone of its fat is darker and there is less of it than in that of its acorn namesake. The minimum period for its careful and slow curation in our cellars is of 24 months.





Jamón y Paleta Selección Deshuesados
PRÁCTICOS PARA EL PROFESIONAL.

Práctica presentación de nuestro Jamón y Paleta Castro y González envasados al vacío y deshuesados para ser cortados por manos profesionales que quieren ofrecer a sus clientes la mejor calidad de la manera más práctica.

Deboned Selección Ham & Shoulder
PRACTICAL PRODUCTS FOR THE PROFESSIONALS.

Our Castro y González ham and shoulder are deboned and presented in a practical way in a vacuum packing; they are ready to be cut by the hands of professionals who want to offer their clients the highest quality in the most practical way.



Lomo Selección

ADOBO Y DEHESA UNIDOS.

El Lomo Castro y González posee el inconfundible sabor de la tradicional receta del adobo del abuelo Aurelio. Aroma a campo, sabor dulce y ligero al paladar que acompaña a la vista con el característico tono rojo burdeos teñido con vetas blancas, finas y alargadas.

Selección Pork Loin

ADOBO AND PASTURE ARE JOINED TOGETHER.

Castro y González Loin has the unmistakable taste of Grandpa Aurelio's adobo traditional recipe; field aroma, sweet taste and light to the palate which go together with the dark red, bordeaux-coloured lean meat with thin, long and white veins.

Chorizo Selección

ROJO SABOR.

Ligeramente más suave al gusto que nuestro Chorizo de bellota, el Chorizo Castro y González ofrece una tonalidad de rojo intenso y beta blanca ligeramente teñida por el pimentón utilizado en su elaboración. Su tiempo menor de curado y la presa utilizada en su composición le permite ofrecer un sabor y aroma exquisitos.

Selección Chorizo

RED TASTE.

It has a slightly smoother taste than our acorn fed Chorizo. Castro y González chorizo offers an intense red tone with white veins which is slightly dyed with the paprika used in its processing. Its shorter seasoning period together with the prey used in its composition offer an exquisite aroma and flavour.





Salchichón Selección

SABOR Y AROMA A PIMIENTA NEGRA.

Lo más destacable de nuestro Salchichón Castro y González es la calidad de su carne y el perfecto equilibrio de sabor y aroma con la pimienta empleada en su elaboración. Un manjar ideal para los amantes de la ancestral aroma de esta especia.

Selección Salchichón

BLACK PEPPER AROMA AND TASTE.

The most important aspect of our Castro y González salchichón is the quality of its meat and the perfect balance of aroma and taste thanks to the black pepper used in its processing. It is an ideal treat for the lovers of the ancestral aroma of this spice.



PRODUCTOS FUSIÓN
FUSIÓN PRODUCTS





Jamón Fusión

Nuestro Jamón Castro y González “Fusión” nace de nuestros cerdos ibéricos que pastan criándose en libertad. En su curación, este Jamón reposa 12 meses en nuestras bodegas, donde se templa en las frías y constantes temperaturas de Guijuelo y es allí donde toma un sabor dulce y suave, y donde se prepara para iniciar un viaje hacia la climatología más variable que encontramos en la sierra de Huelva. Así, nuestro Jamón Castro y González “Fusión” se fundirá con las nieblas del Atlántico durante 24 meses más, tomando fuerza y profundo bouquet. El resultado, un jamón excepcional apto únicamente para los que buscan algo diferente.

Fusión Ham

Our Castro y González “Fusión” Ham is born from our Iberian pigs that graze in freedom. During its curing, this Ham rests for 12 months in our cellars, where it is tempered in the cold and constant temperatures of Guijuelo and it is there where it takes on a sweet and smooth flavor, and where it prepares to start a journey towards the most variable weather that we find. in the Sierra de Huelva. Thus, our Ham Castro y González “Fusión” will melt into the fogs of the Atlantic for 24 more months, gaining strength and deep bouquet. The result, an exceptional Ham suitable only for those looking for something different.

Paleta Fusión

Fina y esbelta, la Paleta Castro y González Fusión, nace de nuestros ejemplares que pastan alimentándose libremente. En su curación, un Castro y González Fusión reposa en nuestras bodegas donde se templa en las frías y constantes temperaturas de Guijuelo. Es allí donde toma un sabor dulce y donde se prepara para iniciar un viaje hacia la climatología más variable que encontramos en la sierra de Huelva. Nuestra Paleta Castro y González Fusión, se fundirá con las nieblas del Atlántico tomando fuerza y profundo bouquet. El resultado, una paleta excepcional apto únicamente para los que quieren algo, diferente.

Selección Shoulder Ham

Fine and slim, our Castro y González "Fusión" Shoulder is born from our Iberian pigs that graze in freedom. In its curing, rests in our cellars where it is tempered in the cold and constant temperatures of Guijuelo. It is there where it takes on a sweet taste and where it prepares to start a journey towards the most variable weather found in the Sierra de Huelva. Our Paleta Castro y González "Fusión", will merge with the mists of the Atlantic taking strength and deep bouquet. The result, an exceptional palette, suitable only for those looking for something different.




CASTRO Y GONZÁLEZ



CASTRO Y GONZÁLEZ

DESDE 1910

Nueva, 3 · 37770 Guijuelo · Salamanca (Spain)
T. +34 923 580 100 F. +34 923 581 456
www.castroygonzalez.es