

Nieto **Martín** (NM)
EMBUTIDOS Y PRODUCTOS IBÉRICOS

CATÁLOGO ^{DE}
PRODUCTOS





ÍNDICE

TRADICIÓN FAMILIAR 02

FINCAS E INSTALACIONES 04

GARANTÍA DE CALIDAD 06

JAMONES 08

PALETAS 12

LOMOS 16

CHORIZOS 20

SALCHICHONES 24

TRADICIONALES 28

LOTES 34

CARNES 36



TRADICIÓN FAMILIAR.

Desde 1912, en **Nieto Martín** producimos jamones y embutidos exquisitos y difícilmente superables, siguiendo la tradición familiar e incorporando a medida que surgían las principales novedades en cuanto a seguridad y calidad alimentaria. Desde siempre, jamón, lomo, chorizo, salchichón, longaniza... forman parte de nuestras despensas y han protagonizado una forma de alimentación tan nuestra como la dieta mediterránea.

Pero, como los tiempos cambian, la sociedad evoluciona demandando cada vez más **productos sin añadidos artificiales** que contengan **tan solo condimentos naturales**. En Nieto Martín miramos hacia este futuro, pues desde siempre estamos comprometidos con las personas sensibles y con intolerancias, preparando toda una gama de productos 100% naturales (sin gluten, sin lactosa, soja, leche...).

Además, hoy en día, todos nuestros productos son sin gluten y nuestros lomos, lomitos y cabeceros no tienen ningún tipo de alérgeno.



FINCAS E INSTALACIONES.

Disponer de amplias fincas nos permite asegurarnos de que nuestros cerdos ibéricos se crían y alimentan de manera óptima. Conocemos el origen exacto de nuestros cerdos, su alimentación y su cuidado. Esto se traduce en un **producto de la más alta calidad**.

Además, al proporcionar un entorno natural y sostenible para nuestros cerdos ibéricos, les permitimos pastar libremente y alimentarse de bellotas y otros recursos naturales. **Durante la montanera, entre los meses de octubre y marzo**, nuestros cerdos ibéricos disfrutan de una alimentación basada principalmente en las bellotas de los árboles del genero Quercus (encinas, robles y alcornoques) que consiguen campeando en semi libertad por las dehesas de Andalucía, Extremadura y Salamanca.

Estamos orgullosos de contar con unas **instalaciones modernas y en pleno crecimiento** que nos permiten producir nuestros productos de una manera eficiente y cada vez más sostenible. Nuestra fábrica cuenta con la última tecnología en maquinaria y equipo de producción. ¡Visítanos y descubre la innovación en cada rincón de nuestra fábrica!



GARANTÍA DE CALIDAD.

Cada uno de nuestros Jamones y Embutidos Ibéricos es fruto del saber hacer y el **respeto a más de cien años de tradición** que unidos a la innovación y la técnica de vanguardia en el proceso de elaboración han dado como resultado piezas ibéricas de gran calidad.

Es por ello que nos avalan las principales homologaciones y certificaciones:

- Contamos con la **ISO 9001:2008** de Sistema de Gestión de Calidad.
- Certificados por Calicer conforme a la exigencias de la **Norma de Calidad para carne, jamón, paleta y caña de lomo.**
- Autorizados para el uso de la marca "**Tierra de Sabor**" en los productos agroalimentarios producidos en Castilla y León.
- Estamos dentro del listado **FACE, Federación de Asociaciones de Celiacos de España**, con nuestros productos sin gluten.

Nuestras instalaciones se encuentran en Guijuelo, lo que nos permite ser empresa certificada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Guijuelo.



JAMONES | ENTEROS, DESHUESADOS Y LONCHEADOS



Nuestra experiencia en Nieto Martín nos permite sacar el máximo provecho de las **condiciones únicas que ofrece Guijuelo** para la curación y maduración de los Jamones Ibéricos. Nuestra Villa, situada a más de 1.000 metros de altura, recibe la influencia de las tres sierras que la rodean: Francia, Béjar y Gredos, lo que crea un **microclima único con fríos y largos inviernos y veranos breves**. Por eso, en nuestros secaderos y bodegas los jamones maduran, liberando al ser disfrutados, todas sus características organolépticas.

El color de su carne va del rosa al rojo purpura casi violáceo y sus infiltraciones de grasa ofrecen un aspecto lustroso y brillante a temperatura ambiente. Fruto del paso de los meses es también **muy rico en aromas** que nos recuerdan a la dehesa en sus orígenes.

Los jamones de Nieto Martín, ofrecen un sabor intenso y delicado a la vez, rico en matices, fruto de su lenta maduración. Destaca su primer ataque **dulce al paladar** ya que, por la altura y las condiciones climáticas de la zona, el proceso de salado es más suave que el de otros jamones curados a menor altitud.



Nuestros jamones carecen de alérgenos y son aptos para Celíacos.

JAMONES

Nuestros jamones tienen un peso aproximado de entre 6,5 y 10,0 kg. Dependiendo de su raza, alimentación y morfología.

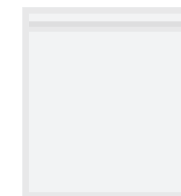


Si eres amante de la buena gastronomía y los productos gourmet, seguro que la imagen de un jamón ibérico entero en su jamonero te alegra. Este es una de las piezas fundamentales de nuestra alimentación, uno de los sabores más típicos y reconocibles de España.

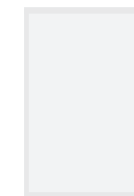
Además de los enteros también ofrecemos los jamones en formato deshuesado. Este se presenta pelado y sin grasa exterior para un mejor aprovechamiento. Puedes solicitárnos su corte en varias piezas y te llegará envasado al vacío en las porciones que nos pidas.

Si lo que quieres es un formato cómodo te lo ponemos muy fácil, disponemos de todas nuestras variedades de jamón loncheado a máquina. Si lo que prefieres es disfrutar de una experiencia gastronómica única tenemos para tí nuestros Sobres de Jamón Cortado a Cuchillo, con un aspecto insuperable gracias a la labor de nuestros maestros cortadores.

- ① Jamón de Bellota 100% Ibérico
- ② Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica
- ③ Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica
- ④ Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica
- ⑤ Jamón Selección Nieto Martín
- ⑥ Jamón Gran Reserva Duroc
- ⑦ Jamón Reserva Duroc



Cortado a Cuchillo
80 g



Loncheado
80 g



Deshuesado
4,2 kg - 5 kg

Las referencias 1, 2, 3 y 4, se encuentran certificadas por CALICER PI/0356/08, según la Norma del ibérico.



La referencia 1 se encuentra disponible también en su versión certificada por la Denominación de Origen Protegida Guijuelo.

PALETAS | ENTERAS Y DESHUESADAS



La paleta es, en Nieto Martín, mucho más que la hermana menor del jamón. Para nosotros la diferencia de tamaño nos permite personalizar su secado y maduración respecto al del jamón. No solo haciéndolos más breves, si no ajustándolos de forma particular a su carácter para conseguir una gran intensidad en cuanto a aromas y sabores en toda nuestra gama.

El color de su carne va del rosa al rojo intenso y sus infiltraciones de grasa tienen un aspecto lustroso y brillante. Debido a su menor peso y, por ello, fruto de una curación más breve que la del jamón, su sabor es mucho más intenso y aromas muy profundos. Su sabor potente hace que sea el producto perfecto para combinar en diferentes recetas pero destaca la esencia que dejan sus huesos en guisos y caldos.



Nuestras paletas carecen de alérgenos y son aptas para Celíacos.

PALETAS







Nuestras paletas tienen un peso aproximado de entre 4,0 y 6,0 kg. Dependiendo de su raza, alimentación y morfología.

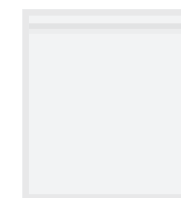


Hay quien piensa que la paleta es un producto de menor calidad que el jamón pero no es así. Son productos con propiedades organolépticas totalmente diferentes. Si estás pensando en la Paleta es que te gustan los sabores intensos, sabrosos, y con una personalidad única.

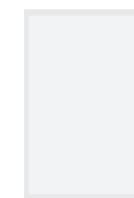
También disponemos de nuestras Paletas en formato deshuesado. Este se presenta pelado y sin grasa exterior para un mejor aprovechamiento y puedes pedirnoslo en varias piezas. De este modo te llegará envasado al vacío con el número de cortes que nos pidas.

Si no te apetece cortar la paleta entera tienes una opción genial: puedes pedir tu paleta cortada a cuchillo y envasada al vacío. Y si prefieres disfrutar de un fantástico bocadillo también disponemos de nuestros loncheados a máquina.

-  ① Paleta de Bellota 100% Ibérica
-  ② Paleta de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica
-  ③ Paleta de Cebo de Campo Ibérica 50% Raza Ibérica
-  ④ Paleta de Cebo Ibérica 50% Raza Ibérica
-  ⑤ Paleta Selección Nieto Martín
-  ⑥ Paleta Gran Reserva Duroc



Cortado a Cuchillo
80 g



Loncheado
80 g



Deshuesada
2,3 kg - 2,6 kg

Las referencias 1, 2, 3 y 4, se encuentran certificadas por CALICER PI/0356/08, según la Norma del ibérico.



La referencia 1 se encuentra disponible también en su versión certificada por la Denominación de Origen Protegida Guijuelo.

LOMOS

LOMOS, LOMITOS Y CABECERO



Si hay otra especialidad de la chacinería Guijuelense conocida y apreciada por todo el mundo es el Lomo embuchado. Seleccionadas las mejores piezas, pasan al adobo tradicional de Nieto Martín, perfeccionado y adaptado sutilmente a cada variedad durante más de cien años.

Por otro lado, el Cabecero de Lomo embuchado y el Lomito (elaborado con la Bola o Presa) son dos de las especialidades tradicionales de Guijuelo que hemos seguido elaborando durante todos estos años para poder ofrecer a nuestros clientes dos de los sabores tradicionales de nuestra villa destacados por su prestigio. Su elaboración es similar a la del Lomo embuchado, pero el resultado refleja el carácter propio de cada pieza.

Los tres productos tienen sus diferencias y sus semejanzas. Entre lo que los acerca está la textura y el adobo que le confieren las especias como el pimentón. Entre sus diferencias principales se encuentra su textura debido a la cantidad de grasa de cada pieza y también su tamaño.



Nuestros lomos, lomitos y cabeceros carecen de alérgenos y son aptos para Celíacos.

LOMO

Nuestros lomos tienen un peso aproximado de entre 1,3 y 2 kg. Puede servirse entero, cortado en dos medias piezas o loncheado en sobres de 80 g.

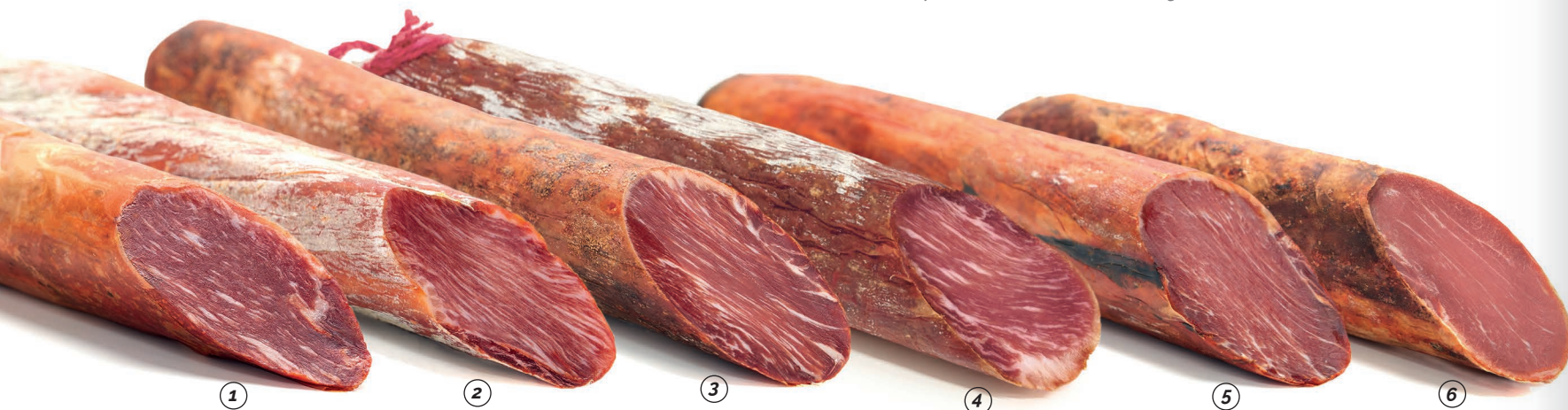
Entero
1,3 kg - 2 kg

Media Pieza
0,65 kg - 1 kg



- ① Lomo de Bellota 100% Ibérico
- ② Lomo de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica **"Selección"**
- ③ Lomo de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica
- ④ Lomo de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica
- ⑤ Lomo de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica
- ⑥ Lomo Embuchado Duroc / de Cerdo Blanco

Las referencias 1, 2, 3, 4 y 5, se encuentran certificadas por CALICER PI/0356/08, según la Norma del ibérico.



LOMITO Y CABECERO

Los lomitos son piezas de 500 g aproximadamente. Los cabeceros de lomo pesan cerca de 850 g. Todas estas piezas se presentan enteras y envasadas al vacío.

- ① Lomito de Bellota 100% Ibérico
- ② Lomito de Bellota Ibérico
- ③ Lomito de Cebo Ibérico
- ④ Lomito Embuchado Duroc
- ⑤ Coppa de Bellota Ibérica
- ⑥ Cabecero de Lomo Embuchado Duroc



CHORIZO

CHORIZOS, VELAS
Y LONGANIZAS



El secreto del éxito del Chorizo Nieto Martín en todas su variedades, radica no solo en el uso de pimentón de La Vera, ajo, aceite de oliva y otros condimentos de la máxima calidad para su adobo, si no también en el uso de cortes selectos procedentes de nuestros cerdos.

Estas piezas nobles picadas con el grosor adecuado hacen de los chorizos, velas y longanizas un producto especial. Una vez adobados se embuten y pasan a nuestras bodegas, donde desarrollarán su sabor y aroma tradicional hasta el final del proceso.

Cabe destacar nuestro Chorizo Cular de Bellota Ibérico Campaña Natural, elaborado con las mejores carnes del cerdo ibérico, sal, pimentón y ajo. Sin conservantes ni colorantes, todo ingredientes naturales. Todo ello embutido en tripa natural de cerdo.



Todos nuestros chorizos, velas y longanizas son aptas para Celíacos.

CHORIZO

Nuestros chorizos tienen un peso aproximado de entre 1,0 y 1,7 kg. Puede servirse entero, cortado en dos medias piezas o loncheado en sobres de 80 g.

Entero
1 kg - 1,7 kg

Media Pieza
0,5 kg - 0,85 kg

Loncheado
80 g



- ① Chorizo Cular de Bellota Ibérico **"Natural"**
- ② Chorizo Cular de Bellota Ibérico
- ③ Chorizo Cular de Cebo Ibérico
- ④ Chorizo Cular (elaborado con carne de cerdo ibérico)

VELA Y LONGANIZA

Las velas son piezas de 500 g y las longanizas pesan entre 300 g y 400 g. Todas estas piezas se presentan enteras y envasadas al vacío.

- ⑤ Chorizo Vela de Bellota Ibérico
- ⑥ Chorizo Vela Ibérico
- ⑦ - Longaniza de Chorizo Dulce
- Longaniza de Chorizo Picante



SALCHICHÓN

SALCHICHONES, VELAS
Y LONGANIZAS



Las carnes que empleamos en la elaboración de nuestros Salchichones Ibéricos se pican con un calibre menor que en el caso del chorizo y se adoban con pimienta negra, nuez moscada y otros condimentos en una receta tradicional secreto de familia.

Permanecen madurando en nuestras bodegas unos 5 meses, en el caso de los salchichones, y de entre 2-3 meses en las velas y la longaniza, hasta el desarrollo íntegro de sus cualidades en cuanto a sabor y aroma. Su calibre cambia en función del tamaño del producto.

La longaniza de salchichón, un producto tradicional de la zona de Guijuelo, se adoba también con un toque propio de Vino de Moriles. Una receta que se lleva elaborando más de 60 años.



Todos nuestros salchichones, velas y longanizas son aptas para Celíacos.

SALCHICHÓN

Nuestros salchichones tienen un peso aproximado de entre 0,9 y 1,6 kg. Puede servirse entero, cortados en dos medias piezas o loncheado en sobres de 80 g.

Entero
0,9 kg - 1,6 kg

Media Pieza
0,45 kg - 0,8 kg



Loncheado
80 g

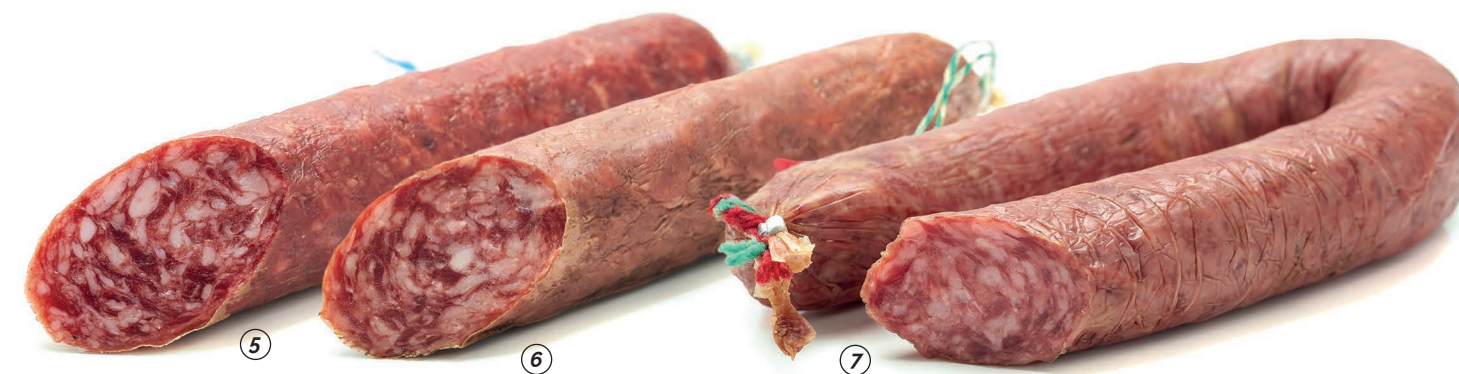
- ① Salchichón Cular de Bellota Ibérico **"Campaña"**
- ② Salchichón Cular de Bellota Ibérico
- ③ Salchichón Cular de Cebo Ibérico
- ④ Salchichón Cular (elaborado con carne de cerdo ibérico)



VELA Y LONGANIZA

Las velas son piezas de 500 g y la longaniza pesa entre 300 g y 400 g. Todas estas piezas se presentan enteras y envasadas al vacío.

- ⑤ Salchichón Vela de Bellota Ibérico
- ⑥ Salchichón Vela Ibérico
- ⑦ Longaniza de Salchichón



TRADICIONALES

MORCÓN, SOBRASADA, MORCILLA,
LENGUA, GUIJUELOS, PAPADA,
PANCETA...



El mundo de los embutidos es mucho más amplio de lo que algunas personas que no están familiarizadas con este ámbito piensan. Además del chorizo y el salchichón, en Nieto Martín elaboramos otros embutidos que complementan a la perfección la despensa de cualquier casa.

En nuestra gama de productos Tradicionales es muy fácil reconocer la esencia de nuestra marca y el espíritu que ha guiado nuestra empresa desde su origen.

Podemos encontrar los formatos más típicos de la zona como el Morcón Ibérico y productos inspirados en otras partes del país, fruto de la investigación y el trabajo de nuestro departamento de innovación, como la Sobrasada Ibérica. También podemos encontrar otros arraigados a nuestros orígenes como la Lengua Ibérica Embuchada, que no dejará indiferente a nadie.



*Todos nuestros embutidos
tradicionales son aptos para Celíacos.*

MORCÓN Y SOBRASADA

Los morcones son piezas que pesan entre 0,9 y 1,1 kg aproximadamente. La sobrasada pesa entre 1 y 1,2 kg. Todas estas piezas se presentan enteras y envasadas al vacío.

- ① Morcón de Bellota Ibérico
- ② Morcón Ibérico
- ③ Sobrasada Ibérica



MORCILLA, LENGUA E IBERIQUITOS

La morcilla pesa 450 g, la lengua embuchada entre 120 y 140 g y los iberiquitos pesan 240 g. Todas estas piezas se presentan enteras y envasadas al vacío.

- ④ Morcilla Ibérica
- ⑤ Lengua Ibérica Embuchada
- ⑥ Iberiquito de Chorizo
- ⑦ Iberiquito de Morcilla



PANCETA, TOCINO Y PAPADA

Nuestras pancetas son piezas que pesan entre 1,9 y 2,5 kg y el tocino entre 2,6 y 2,8 kg aproximadamente. Todas estas piezas se presentan enteras y envasadas al vacío.



1



2

- 1 Panceta Ibérica Adobada
- 2 Panceta Ibérica Salada
Tocino Ibérico Salado
Papada Ibérica Curada

LONCHEADOS

El producto Cortado a Cuchillo se presenta en Sacovitta con un peso aproximado de 80 g. Además de su practicidad, este envase está preparado para que, si no eres capaz de terminarlo, puedas volver a introducirlo y sellarlo gracias al adhesivo que se sitúa la solapa trasera. ¡Y listo para volver a disfrutarlo cuando quieras!

Los loncheados a máquina se envasan en bandejas, también de 80 g, que gracias a su tamaño puedes llevar a cualquier lugar y disfrutar del sabor de Nieto Martín.



Sacovitta con Jamón o Paleta Cortados a Cuchillo
80 g



Jamón, Paleta, Lomo, Chorizo o Salchichón Loncheados a Máquina
80 g

LOTES

PARA PARTICULARES
Y EMPRESAS



En Nieto Martín tenemos preparados lotes que son el regalo que todo amante del buen comer disfrutará con creces. ¿Quieres que alguien pruebe el sabor de lo auténtico? Has llegado al lugar indicado.

Nuestros lotes de ibéricos son muy variados y en ellos podrás encontrar Jamón, Paleta, Lomo, Embutidos, Loncheados... todos ellos de primerísima calidad para que consiga reflejar a la perfección lo mucho que nos gusta hacer nuestro trabajo y ponértelo más fácil.

Además también elaboramos lotes y cestas de empresa a medida. Son una forma fantástica de reconocer el esfuerzo a tus trabajadores y siempre suponen un extra de motivación. Si entre los lotes que puedes encontrar en nuestra web no encuentras el ideal para ti, consúltanos y te ayudaremos a preparar el lote perfecto con los productos que quieras incluir.



*Escanea el código para ver
nuestro listado de lotes.*



CARNES

FRESCAS Y
CONGELADAS

El cerdo ibérico ofrece carnes frescas de calidad excepcional, reconocidas por su sabor distintivo y una textura jugosa **gracias al equilibrio perfecto entre grasa infiltrada y carne magra**. El proceso de cría tradicional y cuidadoso, garantiza la excelencia gastronómica de las carnes frescas del cerdo ibérico. Cada bocado es una experiencia única, ofreciendo una explosión de sabores y una muestra de la excelencia culinaria en cada plato.

La versatilidad de las carnes frescas de cerdo ibérico es otra de sus cualidades. Desde tiernos filetes y chuletas hasta jugosas costillas o deliciosos cortes para guisar como las carrilleras. El cerdo ofrece una amplia gama de opciones para satisfacer todos los gustos y preferencias culinarias. Ya sea a la parrilla, asado, estofado, **en platos tradicionales o contemporáneos**. Las carnes frescas de cerdo se adaptan perfectamente a una infinidad de recetas y estilos de cocina.

Además, desde Nieto Martín, podemos acercarle **la presa, el secreto, la pluma, el solomillo, la carrillera**, y un largo etcétera de cortes nobles del Cerdo Ibérico: **frescos y envasados en atmósfera inerte o congelados**. Y, desde hace unos años, también le podemos ofrecer presa, solomillo y lomo de cerdo de Raza Duroc así como numerosos cortes frescos del cerdo blanco.



Dirección:

Carretera de Cespedosa km 2,2 · 37770, GUIJUELO (Salamanca) España
923 581 199 · 923 581 099 · pedidos@nietomartin.es