



Redondo Iglesias

Maestros jamoneros desde 1920





LA COMPAÑÍA

REDONDO IGLESIAS nace en 1920 en Valdelacasa, (Salamanca), provincia de gran tradición chacinera. En sus orígenes se inicia como un negocio familiar dedicado a la cría de cerdo ibérico, matanza propia y elaboración de jamones y embutidos curados.

Un siglo y cuatro generaciones después, aquel pequeño negocio, cuya actividad se reducía al sacrificio de 500 cerdos al año para venderlos de manera local, se ha convertido en una marca internacional, con una media de sacrificio de más de 40.000 cerdos anuales.

Desde sus orígenes y hasta nuestros días, la Compañía se ha preocupado por respetar y mantener todo el proceso, de principio a fin. La elección acertada de la ubicación de las dehesas, los enclaves geográficos de nuestras Plantas de Producción, y la selección de cada una de nuestras piezas ... nos permite ofrecer un producto de alta calidad y elaboración artesanal, respetando en todo momento los controles de procesos más exigentes.

Otro hito importante en el devenir de la Compañía fue la entrada en el mercado internacional en 1997, consiguiendo ser uno de los primeros exportadores autorizados para USA. También estamos presentes en México, Canadá, Australia, Japón, Unión Europea y otros exigentes mercados exteriores como Panamá, logrando certificaciones de calidad como la International Featured Standards (IFS) en todas sus Plantas.

En España, los productos **REDONDO IGLESIAS** se comercializan en las mejores cadenas de supermercados, tiendas gourmet, restauración y charcutería selecta. La marca ha sabido adaptarse a las nuevas tendencias de mercado, y necesidades de consumo, posicionando en pleno siglo XXI un producto con una tradición de 100 años.



EVOLUCIÓN DE MARCA



Anterior a 1970



1970/1985



1985/2005



2005/2015





LÍNEAS DE PRODUCTO

IBÉRICOS DE BELLOTA

Jamón, Paleta, Lomo y Embutido



IBÉRICOS DE CEBO DE CAMPO

Jamón, Paleta, Lomo



SERRANOS

Jamón, Paleta, Embutido





FORMATOS

Elaboramos todos nuestros productos en los formatos que nos demanda el mercado, adecuándonos siempre a las necesidades del consumidor.



PLANTAS DE PRODUCCIÓN Y CENTRO DE LOGÍSTICA





CANDELARIO, PLANTA DE PRODUCCIÓN DE IBÉRICOS

Nuestra Planta de Ibéricos se ubica en Candelario, un pintoresco pueblo, situado en la Sierra de Béjar, provincia de Salamanca.

A más de 1300 m. de altitud, en medio de un paraje inigualable y ecosistema único -gracias a su vegetación-, y con una climatología idónea, curamos todos nuestros jamones, paletas y embutidos ibéricos, mediante un proceso de secado natural, y elaboración puramente artesanal.





NUESTRO CERDO IBÉRICO

Desde sus orígenes, REDONDO IGLESIAS, elabora productos del cerdo Ibérico, animal autóctono de la Península Ibérica, que se caracteriza por su estado de vida semi-salvaje, con una apariencia mucho más oscura y características singulares, como sus pezuñas oscuras que le han otorgado su famoso y coloquial apellido “pata negra”

La singularidad de esta raza de cerdo y lo que confiere su valor, sabor, y precio en el mercado, se debe a su crianza en libertad, a su alimentación natural -rica en cereales en el Cebo de Campo, y de Bellota durante la época de Montanera, en los Ibéricos de Bellota- y a un proceso de curación reposado y lento en el tiempo, en la Sierra de Candelario, (Salamanca).





UTIEL, NUESTRA PLANTA DE SERRANO

En los Montes de Utiel, provincia de Valencia, y rodeado de verdes viñedos, se ubica nuestro Secadero de Serrano, a 800 metros de altitud y sobre una superficie de 25.000 m². La climatología de la zona, con inviernos fríos y veranos templados, hace posible que todos nuestros jamones se curen de la forma más idónea. Además del control en los niveles de temperatura, humedad y ventilación, el factor tiempo juega un papel fundamental en el proceso de maduración; es así como apostamos por una curación lenta, capaz de transferir a todos nuestros jamones un aroma y sabor inconfundible.





NUESTRO CERDO SERRANO

REDONDO IGLESIAS elabora sus jamones serranos con una cuidada selección de la carne de despiece enviada por los mataderos homologados, carne que posee la grasa suficiente y textura adecuada. Estos cerdos que son de sapa blanca, se crían en granjas y alimentan con pienso de cereales, cumpliendo la normativa europea de bienestar animal. Su carne, con un suave punto de sal, color rosado e intenso aroma y sabor, lo convierten sin duda en una de las mas apreciadas opciones en el mercado.

Toda nuestra producción cumple con la Norma Certificadora ETG, y va etiquetada con GRAN RESERVA, lo que significa una curación mayor a 15 meses que es lo máximo que contempla la Normativa. No obstante, todos nuestros serranos superan siempre los 18 meses de curación.





FINCA "EL RETORNO"

En la zona de Extremadura, cerca de la población de Herrera del Duque (Badajoz), se encuentra ubicada nuestra Finca "El Retorno", junto al arroyo del mismo nombre. En total, 1.000 hectáreas dedicadas a la crianza de una media de 15.000 cerdos al año.

Es allí, en este hábitat perfecto para los animales, pero controlado, donde nuestros cerdos ibéricos viven en total libertad. La crianza, alimentación y un entorno perfecto, hacen posible que la carne de nuestros cerdos posea las infiltraciones adecuadas, que le aportan jugosidad, y un color púrpura rosado, que sólo esta forma de vida puede otorgar. Además, en REDONDO IGLESIAS el factor genético está siempre controlado, gracias a nuestro tronco de madres de raza ibérica.





SEDE CENTRAL

CENTRO LOGÍSTICO

Avgda. Reial Monestir Santa

Maria de Poblet, 68

46930 Quart de Poblet (Valencia)

+34 96 153 28 80

PLANTA PRODUCCIÓN

IBÉRICOS

Paraje Los Llanos Nº 3

37710 Candelario (Salamanca)

PLANTA PRODUCCIÓN

SERRANO

Ctra. Madrid –Valencia Km. 266

46300 Utiel (Valencia)

PLANTA PRODUCCIÓN

CANADÁ

5800 Rue Maurice Cullen

H7C 2V1 -LAVAL - QUEBEC

(Canadá)