

TRADICIÓN IBÉRICA

JAMONES Y EMBUTIDOS IBÉRICOS



LOPEZ PUERTO®



LOPEZ PUERTO





Lopez Puerto trabaja desde 1954 con el objetivo de conseguir la mayor calidad en la producción y comercialización del cerdo ibérico. Empresa de tercera generación destacada por el carácter tradicional y familiar e implicada con las nuevas tecnologías, se encuentra siempre a la vanguardia de la técnica como una de las empresas exportadoras de productos ibéricos con importantes relaciones comerciales alrededor del mundo.

En LOPEZ PUERTO garantizamos la calidad al 100% desde el origen, realizando una selección exhaustiva del ganado, lo que le confiere al producto como uno de los más apreciados en el sector. Aplicamos todos los sistemas de calidad e higiene para que nuestro producto final mantenga todas las propiedades intactas desde el inicio de su elaboración hasta el final del proceso. Nuestra materia prima es tan valiosa que la tratamos con las mejores manos, procesos e instalaciones para ofrecer la mejor carne de cerdo ibérico. El jamón ibérico LOPEZ PUERTO se caracteriza por ser de pata fina, con una grasa de consistencia blanda y untuosa, de carne roja con matices, con infiltraciones de grasa vetada lo que imprime un sabor suave y delicado, un sabor único e inconfundible de nuestra marca.

Lopez Puerto has worked since 1954 with the objective of achieving the highest quality in production and marketing of Iberian pork products. A third generation family business known for its traditional and family oriented character in addition to its commitment to innovation. As one of the select pork product exporting companies with important sales contacts all over the world, our company always uses the latest cutting edge technology.

LOPEZ PUERTO guarantees 100% quality from the beginning, carrying out a rigorous livestock selection ensuring that the end product is among the most highly regarded in the sector. We apply all quality and control systems so that our final products maintain all of their properties intact from the start of production until the end. Our raw material is so valuable that we handle it with the best hands, processes and installations in order to offer the best Iberian pork products. The LOPEZ PUERTO Iberian ham is characterized by a fine hank, a soft and smooth fat consistency, red meat of different hues, streaks of marbled fat that offer a delicate and smooth flavor, a unique and unquestionable flavor of our brand.



JAMÓN IBÉRICO
Iberian ham



PALETA IBÉRICA
Iberian shoulder

| CARACTERÍSTICAS <i>Characteristics</i> | TIEMPO DE CURADO, MESES APROX. <i>Curing period, months approximated</i> | PRODUCTOS / CAJA & CAJA/PALLETS <i>Products / box & boxes / Pallets</i> |
|---|---|--|
| JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ORO <i>Iberian Ham Acorn Fed Gold</i> | 40 MESES APROX. <i>40 Months Old aprox.</i> | 2&32 |
| JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>Iberian Ham Acorn Fed</i> | 36 MESES APROX. <i>36 Months Old aprox.</i> | 2&32 |
| JAMÓN IBÉRICO DE CEBO <i>Iberian Ham Cereal Fed</i> | 24 MESES APROX. <i>24 Months Old aprox.</i> | 2&32 |
| PALETA IBÉRICA DE BELLOTA <i>Iberian Shoulder Acorn Fed</i> | 24 MESES APROX. <i>20 Months Old aprox.</i> | 2&40 |
| PALETA IBÉRICA DE CEBO <i>Iberian Shoulder Cereal Fed</i> | 18 MESES APROX. <i>18 Months Old aprox.</i> | 2&40 |



CHORIZO IBÉRICO

Iberian spicy sausage



| CARACTERÍSTICAS <i>Characteristics</i> | PRESENTACIÓN <i>Presentation</i> | PRODUCTOS / CAJA & CAJA/PALLETS <i>Products / box & boxes / Pallets</i> |
|---|---|---|
| CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>Iberian Spicy Sausage Acorn & Sausage Cereal Fed</i> | PIEZAS ENTERAS O MITADES AL VACIO <i>Whole or half pieces vacuum packed</i> | 6&70 |
| LONGANIZA IBÉRICA CHORIZO BELLOTA & CEBO <i>Iberian Spicy Sausage Acorn & Sausage Cereal Fed</i> | PIEZAS ENTERAS AL VACIO <i>Whole pieces vacuum packed</i> | 12&70 |
| VELA IBÉRICA CHORIZO BELLOTA & CEBO <i>Vela of Iberian Spicy Sausage Acorn & Sausage Cereal Fed</i> | PIEZAS ENTERAS O MITADES AL VACIO <i>Whole or half pieces vacuum packed</i> | 24 PIEZAS |
| MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>Morcon of Iberian Spicy Sausage Acorn & Sausage Cereal Fed</i> | PIEZAS ENTERAS O MITADES AL VACIO <i>Whole or half pieces vacuum packed</i> | 8&50 |

SALCHICHÓN IBÉRICO

Iberian salami



| CARACTERÍSTICAS <i>Characteristics</i> | PRESENTACIÓN <i>Presentation</i> | PRODUCTOS / CAJA & CAJA/PALLETS <i>Products / box & boxes / Pallets</i> |
|---|--|--|
| SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>Iberian Salami Acorn & Cereal Fed</i> | PIEZAS ENTERAS O MITADES AL VACIO <i>Whole or half pieces vacuum packed</i> | 6&70 |
| LONGANIZA IBÉRICA SALCHICHÓN BELLOTA & CEBO <i>Iberian Salami Acorn & Cereal Fed</i> | PIEZAS ENTERAS O MITADES AL VACIO <i>Whole or half pieces vacuum packed</i> | 12&70 |
| VELA IBÉRICA SALCHICHÓN BELLOTA & CEBO <i>Vela of Iberian Spicy Sausage Acorn & Sausage Cereal Fed</i> | PIEZAS ENTERAS O MITADES AL VACIO <i>Whole or half pieces vacuum packed</i> | 24 PIEZAS |



LOMO IBÉRICO

Iberian loin



| CARACTERÍSTICAS <i>Characteristics</i> | PRESENTACIÓN <i>Presentation</i> | PRODUCTOS / CAJA & CAJA/PALLETS <i>Products / box & boxes / Pallets</i> |
|--|--|--|
| LOMO IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>Iberian Loin Acorn & Cereal Fed</i> | PIEZAS ENTERAS O MITADES AL VACIO <i>Whole or half pieces vacuum packed</i> | 6&50 |
| CABECERO IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>Iberian Loin Acorn & Cereal Fed</i> | PIEZAS ENTERAS O MITADES AL VACIO <i>Whole or half pieces vacuum packed</i> | 8 PIEZAS |



DESHUESADO

De-boned



| CARACTERÍSTICAS <i>Characteristics</i> | PRESENTACIÓN <i>Presentation</i> | PRODUCTOS / CAJA <i>Products / box</i> |
|---|---|---|
| DESHUESADOS O EN BLOQUE DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>De-boned Iberian Ham Acorn Fed & Iberian Ham cereal Fed</i> | DESHUESADOS SIN PIEL, LIMPIOS Y PULIDOS AL VACIO <i>De-boned and skinless, clean and polished, vacuum packed</i> | 2 / 40 |
| DESHUESADOS O EN BLOQUE DE PALETA IBÉRICA DE BELLOTA & CEBO <i>De-boned Iberian Shoulder Acorn Fed & Iberian Shoulder cereal Fed</i> | DESHUESADOS SIN PIEL, LIMPIOS Y PULIDOS AL VACIO <i>De-boned and skinless, clean and polished, vacuum packed</i> | 2 / 70 |



LONCHEADOS IBÉRICOS

Sliced Iberian pork products



JAMÓN IBÉRICO
BELLOTA

PALETA IBÉRICA
BELLOTA

CHORIZO IBÉRICO
BELLOTA

SALCHICHÓN IBÉRICO
BELLOTA

LOMO IBÉRICO
BELLOTA

| CARACTERÍSTICAS <i>Characteristics</i> | PRESENTACIÓN <i>Presentation</i> | PRODUCTOS / CAJA <i>Products / box</i> |
|--|--|---|
| LONCHEADO DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>Sliced Iberian Ham Acorn Fed & Cereal Fed</i> | SOBRE DE 100G. MÍNIMO <i>100 gr. pack minimum</i> | 20 / 180 |
| LONCHEADO DE PALETA IBÉRICA DE BELLOTA & CEBO <i>Sliced Iberian Shoulder Acorn Fed & Cereal Fed</i> | SOBRE DE 100G. MÍNIMO <i>100 gr. pack minimum</i> | 20 / 180 |
| LONCHEADO DE CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>Sliced Iberian Shoulder Acorn Fed & Cereal Fed</i> | SOBRE DE 100G. MÍNIMO <i>100 gr. pack minimum</i> | 20 / 180 |
| LONCHEADO DE SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>Sliced Iberian Shoulder Acorn Fed & Cereal Fed</i> | SOBRE DE 100G. MÍNIMO <i>100 gr. pack minimum</i> | 20 / 180 |
| LONCHEADO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA & CEBO <i>Sliced Iberian Shoulder Acorn Fed & Cereal Fed</i> | SOBRE DE 100G. MÍNIMO <i>100 gr. pack minimum</i> | 20 / 180 |



EL VALOR DE LAS COSAS BIEN HECHAS

Lopez Puerto en la elaboración de su producto ibérico mantiene su producto de forma inalterable, preservando todas sus propiedades y cualidades para su consumo final. Valiéndonos para ello de los mejores profesionales e instalaciones, enmarcadas en el entorno natural de Guijuelo lo que confiere al producto como uno de los jamones de mejor sabor y textura del mundo.

Lopez Puerto does not alter the product during the manufacturing to preserve all of its properties and qualities for final consumption. To accomplish this, we make use of the best professionals and installations set within the natural surroundings of Guijuelo, making the flavour and texture of our hams among the best in the world.



TRADICIÓN IBÉRICA

Lopez Puerto cuenta con tres fábricas, una de ellas en la Sierra de Salamanca, situada dentro del espacio natural de Guijuelo...

Un entorno único para la curación de jamones, paletas, lomos y embutidos que confiere a nuestros productos la máxima calidad.

Lopez Puerto has three facilities, one of which is located in the mountainous region of Salamanca within the natural area of Guijuelo... a unique environment for curing ham, pork shoulder, pork loin and other cured meats providing our products with the highest quality.

LOPEZ PUERTO



JAMONES Y EMBUTIDOS IBERICO



TRADICIÓN & INNOVACIÓN

www.lopezpuerto.com
info@lopezpuerto.com



CTRA BÉJAR S/N
MOGARRAZ DE LA SIERRA
SALAMANCA

P. I. "CASTELLANOS DE MORISCOS" P-101A
CASTELLANOS DE MORISCOS
SALAMANCA
TLF.: 923 36 14 08

LOPEZ PUERTO

LOPEZ
*Fábrica de Embutidos y
Jamones Ibéricos de Bellota*