

**C**onocedora de los secretos de la elaboración artesanal de jamones y embutidos, Chacinerías Díaz mantiene la práctica del arte familiar. El tiempo ha marcado la historia de la empresa, definiendo su trayectoria y resultando un referente de producción y buen hacer.

Desde que a principios del siglo XX Pedro Díaz iniciara su andadura en un pequeño pueblo serrano de la provincia de Salamanca, hasta la inauguración de las últimas instalaciones en 1997, se ha mantenido la misma filosofía de producción artesanal, en una auténtica apuesta de futuro por los productos tradicionales.

Su estructura de empresa cubre todo el ciclo productivo, la fábrica de piensos, la ganadería propia, el matadero y la fábrica de embutidos y jamones; todas ellas orientadas por políticas de calidad que cubren los más altos estándares. De este modo, se avala la calidad de sus productos y la garantía de trazabilidad.

El hacer artesano y el avance tecnológico se combinan en sus instalaciones, en las que el mimo continuo de la materia prima se extiende desde el origen hasta el momento final de su degustación. Todo ello, unido a la raza del ganado empleado, alimentado de forma natural y criado en fincas propias, ubicadas en la dehesa salmantina, avalan un producto que devuelve la confianza en los sabores de siempre.

Los nuevos tiempos requieren nuevas estrategias y Chacinerías Díaz ha sabido conjugar los avances tecnológicos con el mantenimiento y respeto de la filosofía de evolución natural del producto. La curación inicial en frío, como se hiciera desde tiempos ancestrales, se completa con su terminación en secaderos naturales, donde los productos permanecen hasta que adquieren la consistencia, aroma y sabor de los productos tradicionales.



CHACINERÍAS DÍAZ, S.A.

Tlf.: 923 36 14 48 · Fax: 923 36 14 50

Pol. Ind. Castellanos de Moriscos, Parc. 505-506

37439 Castellanos de Moriscos · SALAMANCA · ESPAÑA

[www.chacineriasdiaz.com](http://www.chacineriasdiaz.com) · [info@chacineriasdiaz.com](mailto:info@chacineriasdiaz.com)





**Jamón Serrano** Gracias a la unión de una raza especialmente cuidada y seleccionada, la climatología y ubicación de la provincia, y una curación lenta y natural de 15 a 24 meses, obtenemos el jamón serrano gran reserva. Todo un lujo para su mesa por su sabor dulce y delicado, por su característico y atractivo veteado.



**Jamón Ibérico** El proceso de elaboración comienza en el cuidado del propio animal, alimentado de forma natural y criado en libertad en la amplitud del campo salmantino. Los aromas de la dehesa se incorporan en su sabor, trasladándonos a un entorno natural que enmarca las cualidades de esta exquisita pieza gastronómica. Su curación varía según su peso, entre 25 y 48 meses.



**Paleta Gran Reserva** El corte serrano y la raza empleada le dotan de un refinado gusto dulce y suave al paladar. Su curación varía entre los 9 y 14 meses, sometiéndola a un proceso de envejecimiento que le otorga un aroma profundo y simétrico.



**Paleta Ibérica** Esta pieza ejemplar está sometida a un periodo de curación de entre 15 a 24 meses. Su matizado aroma define el sabor auténtico de los productos ibéricos. El corte adecuado, en finas láminas, resalta y potencia sus especiales cualidades gastronómicas.



**Centros** Los jamones y paletas adoptan un formato práctico y manejable, presentado en las versionas que más se adecúan a las características del cliente (deshuesado, pulido, e incluso troquelado), y envasados para conservar todo su sabor.



## Lomo y Cabecero (lomito)

El lomo embuchado posee un aroma estilizado, atrayente y estimulador de los sentidos, adquirido tras sus 3 meses de maduración. La curación natural enfatiza su sabor y aroma aportando ese plus de valor tan apreciado en su mesa. El cabecero de lomo embuchado es una carne más jugosa y de sabor más intenso. El proceso de curación de 3 meses le otorga su carácter diferencial propio, de suave aroma y comer agradable.



**Lomo Ibérico** Pieza noble que seduce por su exquisito sabor. Estrella de las mesas más exigentes, el lomo ibérico expresa su elegancia en su corte y textura refinada. La lenta maduración durante más de 3 meses confiere a este producto un delicado sabor, armónico y suave, que convence a todos.



**Chorizo Extra** Elaborado con magro de cerdo, su sabor se combina con la singularidad del pimentón. La textura homogénea y firme se observa en el corte fino, que transmite el aroma de los condimentos. Se deja madurar durante más de 2 meses para disfrutar un delicioso producto artesanal.

**Chorizo Ibérico** Este producto, elaborado con magros ibéricos, especias, y terminado en secadero natural, otorga a su mesa los matices del auténtico sabor serrano. Una pieza para conquistar los paladares más selectos.



**Salchichón Extra** Fabricado con magros de cerdo blanco. El esmero del tiempo cura esta pieza durante 2 meses y marca el carácter de un sabor único que se armoniza con el condimento de especias naturales. Una fórmula concebida bajo los secretos de la tradición.

## Salchichón Ibérico

Resultado de la mejor selección de magros de cerdo ibérico. Esta pieza se caracteriza por su frescura, e incorpora el sabor de las especias, que definen un gusto natural en equilibrio. El placer está servido.



**Morcón** La actividad artesanal proporciona su forma irregular y exclusiva. Hecho a partir de carne magra de cerdo y embutido en tripa natural, se condimenta con el intenso rojo del pimentón.



## Chorizo Extra selección matanza

Con el mismo mimo que el morcón y los mejores magros, ponemos a su disposición un producto exclusivo para la mejor charcutería tradicional. Inigualable en la mesa, será imagen de exclusividad en el comercio.



**Envasados al vacío** Nuestros productos pueden ser adquiridos en un formato que asegura su frescura y calidad durante más tiempo. El envase al vacío conserva todas las propiedades nutritivas, la jugosidad y ternura del primer día, y posibilita su venta en medias piezas o fracciones menores.



## Tablas y Surtidos

El distinguido sabor de nuestros productos se combina con la practicidad del envase. La cuidada presentación en tablas de loncheados conserva todo el sabor de un plato listo para tomar. El modo de hacer tradicional se adapta al tiempo actual sin renunciar a su gradual proceso de maduración.



**Loncheados** Si busca la frescura y naturalidad en la presentación de cualquiera de nuestros productos loncheados, podrá optar por envasados en vacío transparente o con fondo en oro. Un servicio que con el mismo hacer tradicional mantendrá la frescura de los sabores de siempre.



## Gama tradición

Una colección de embutidos en tripa natural, tanto en la variedad de alta gama de cerdo blanco como en ibérico, y en chorizo dulce, picante y salchichón. Seis productos en peso uniforme de 300 Gr, una magnífica unidad de venta que llevará a la tienda esa imagen bucólica del embutido de nuestros pueblos.

