curti
IBÉRICOS

Salamanca, cuna de sabores

Curti, Guijuelo

En CURTI somos productores de cerdos ibéricos, prestamos especial cuidado a la elaboración de nuestros productos y llevamos a cabo su comercialización a nivel nacional e internacional. Somos partícipes de todo el proceso

Los cerdos se crían de forma natural en dehesas lo que garantiza la calidad del producto. En el ciclo de curación y elaboración se combinan técnicas tradicionales para perdurar su sabor único, con métodos más modernos que nos abren nuevos mercados y nos permiten garantizar una mayor producción

Curación y sabor tradicional

Proceso Productivo

El proceso de curación es uno de los más importantes en nuestros productos y en el que ponemos un esmero especial para que el sabor y la calidad se mantega constantes a lo largo del tiempo y siga siendo fiel a la herencia de un producto único

En nuestras instalaciones llevamos a cabo todo el ciclo de producción, elaboración y presentación de los diferentes productos manteniendo el modo tradicional para conservar su calidad, trazabilidad y sabor que llega intacto a nuestros clientes durante generaciones

Jamones Ibéricos

Jamón de Bellota Ibérico
100% Raza Ibérica

Peso Pieza: +7,5 Kg aprox.

Curación: +24 meses

Jamón de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica

Peso Pieza: +7,5 Kg aprox.

Curación: +24 meses

Jamón de Cebo de Campo Ibérico

50% Raza Ibérica

Peso Pieza: +7,5 Kg aprox.

Curación: +24 meses

Jamón de Cebo Ibérico

50% Raza Ibérica

Peso Pieza: +7,5 Kg aprox.

Curación: +24 meses

Paletas Ibéricas

Paleta de Bellota Ibérica
100% Raza Ibérica

Peso Pieza: +4-6 Kg aprox.
Curación: +12 meses

Paleta de Bellota Ibérica
50% Raza Ibérica

Peso Pieza: +4-6 Kg aprox.
Curación: +12 meses

Paleta de Cebo de Campo Ibérica

50% Raza Ibérica

Peso Pieza: +4-6 Kg aprox.

Curación: +12 meses

Paleta de Cebo Ibérica

50% Raza Ibérica

Peso Pieza: +4-6 Kg aprox.

Curación: +12 meses

Sostenibilidad y tradición

Selección de Embutidos

Los embutidos de CURTI gozan de garantía de calidad, que se consigue controlando todo el proceso productivo desde la cría en hábitat naturales de nuestros cerdos, al sacrificio, curación y preparación de cada pieza como el lomo, el chorizo y el salchichón

Para conseguir su sabor se combinan técnicas tradicionales con nuevos procesos que mantienen la herencia de su gusto. El proceso de producción se desarrolla de forma sostenible para garantizar una buena gestión de los recursos desde la cría en la dehesa, sacrificio y preparación en la fábrica hasta su venta directa en el mercado

Lomos Ibéricos están elaborados de forma artesanal y se curan y preparan en nuestros secaderos lo que le confiere a su carne un sabor intenso y agradable

Lomo Ibérico

Lomo de Bellota Ibérico
100% Raza Ibérica

Peso Pieza: 1-1,4 Kg aprox.
Curación: +4 meses

Lomo de Bellota Ibérico
50% Raza Ibérica

Peso Pieza: 1-1,4 Kg aprox.
Curación: +4 meses

Lomo de Cebo de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica

Peso Pieza: 1-1,4 Kg aprox.
Curación: +4 meses

Lomo de Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica

Peso Pieza: 1-1,4 Kg aprox.
Curación: +4 meses

Chorizo Ibérico

El Chorizo Ibérico Extra Cular destaca por su sabor intenso elaborado de forma artesanal para mantener su esencia intacta

Chorizo Ibérico Extra Cular

Peso Pieza:	Curación:
1 Kg aprox.	+4 meses

Salchichón Ibérico

El Salchichón Ibérico Extra Cular se elabora con carnes selectas lo que garantiza su calidad y su intenso y característico sabor

Salchichón Ibérico Extra Cular

Peso Pieza:	Curación:
1 Kg aprox.	+4 meses

curti
IBÉRICOS

CURTI IMPORT - EXPORT S.L
JAMONES Y EMBUTIDOS IBÉRICOS

C/ Feria 13, 37770 Guijuelo, SALAMANCA, ESPAÑA
t: 923 580 425 / m: 669 413 375
www.curtiimportexport.es
curtiimportexport@gmail.com