

IBÉRICOS  
*Canpipark*

Carne Ibérica | Iberian Meat



# IBÉRICOS Canpipork

CANPIPORK es una empresa del sector de la alimentación dedicada a la elaboración y comercialización de productos del cerdo ibérico. Ubicada en Guijuelo (Salamanca-1995) es considerada hoy en día una de las primeras empresas del sector del ibérico en España.

## Nuestras Carnes

Toda la materia prima que utilizamos es de PRODUCCIÓN PROPIA. CANPIPORK cuenta con varias explotaciones porcinas ubicadas en Castilla y León y en Extremadura, donde el cerdo ibérico se cría con piensos naturales a base de cereales y leguminosas. Mantenemos una genética propia, muy determinada, que hace que nuestros productos sean de una extraordinaria calidad, muy homogénea y apreciada.

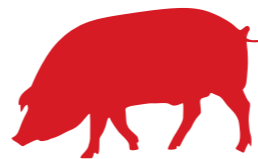
Todos los animales están certificados por Entidades de Inspección autorizadas conforme a lo establecido en la Norma de Calidad del cerdo ibérico y cumplen con la normativa vigente en materia de Bienestar Animal y Protección y Conservación del Medio ambiente.

CANPIPORK is a food company dedicated to the production and commercialization of Iberian pork products. Located in Guijuelo (Salamanca) since 1995, Canpipork is considered nowadays one of the most important producers in the Iberian pork sector in Spain.

## Our Iberian Meats

All raw material belongs to OUR OWN PRODUCTION. CANPIPORK owns different pig's farms located in Castilla y León and Extremadura, where the pigs are raised with natural feeding based on natural fodder and cereals. We keep our own genetics, a fact that makes our products of an extraordinary quality, very homogeneous and highly appreciated.

The animals are certified by authorized Inspection Bodies, according to the Iberian Pig Quality Standard, and they fulfil all legislation in matter of Animal Welfare and Protection and Preservation of the Environment.



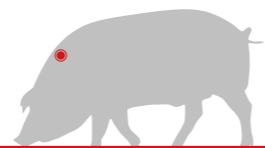
## Carne Ibérica | Iberian Meat



IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Cabecero de cerdo ibérico

Iberian pork collar



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

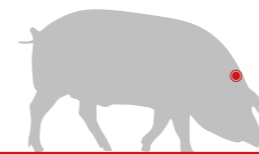
**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Mogote de cerdo ibérico

Iberian pork collar without presa



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

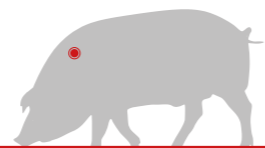
**Origen**  
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Presas de cerdo ibérico

Iberian pork presas



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

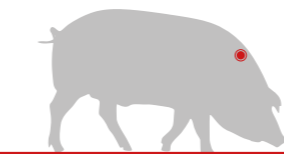
**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Lagarto de cerdo ibérico

Iberian pork lagarto



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

**Origen**  
Origin

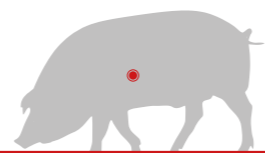
🇪🇸 España



IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Abanico de cerdo ibérico

Iberian pork abanico



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

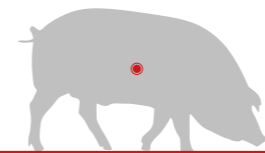
**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Costilla de cerdo ibérica

Iberian pork ribs



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

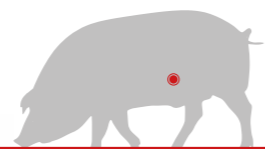
**Origen**  
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Lágrimas de cerdo ibéricas

Iberian pork rib fingers



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

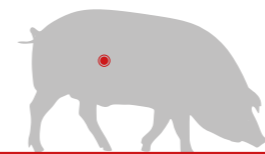
**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Costilletas de cerdo ibéricas

Iberian pork rosario bones



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

**Origen**  
Origin

🇪🇸 España

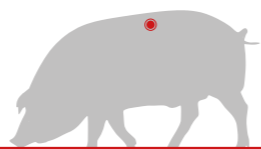
IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Chuletero de cerdo ibérico

Iberian  
pork  
chuletero



PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)  
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

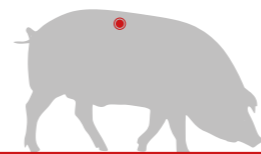
IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Chuletero de cerdo ibérico corte rack

Iberian pork  
frenched rack



PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)  
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

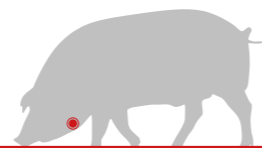
**Origen**  
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Carrilleras de cerdo ibérico

Iberian pork cheek meat



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

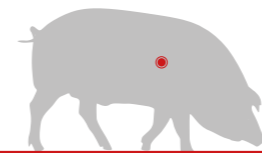
**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Secreto de cerdo ibérico

Iberian pork secreto



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

**Origen**  
Origin

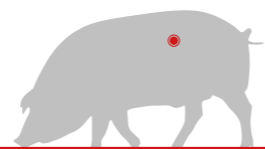
🇪🇸 España



IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Solomillo de cerdo ibérico

Iberian pork tenderloin



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

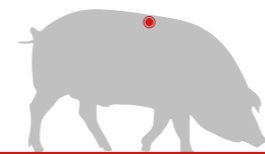
**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Lomo de cerdo ibérico

Iberian pork loin



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

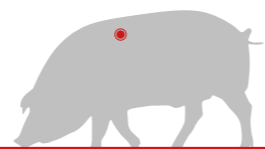
**Origen**  
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Pluma de cerdo ibérico

Iberian pork pluma



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

**Origen**  
Origin

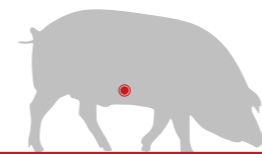
España 🇪🇸

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)  
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Secreto de barriguera de cerdo ibérico

Iberian pork secreto barriguera



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

**Origen**  
Origin

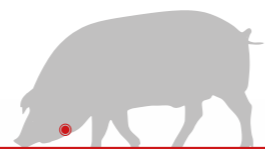
🇪🇸 España

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)  
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Magro de papada de cerdo ibérico

Iberian pork jowl



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Papada descortezada de cerdo ibérica

Iberian pork jowl rind off



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

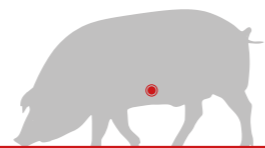
**Origen**  
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Panceta de cerdo ibérica

Iberian pork belly



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

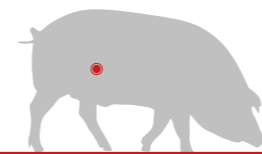
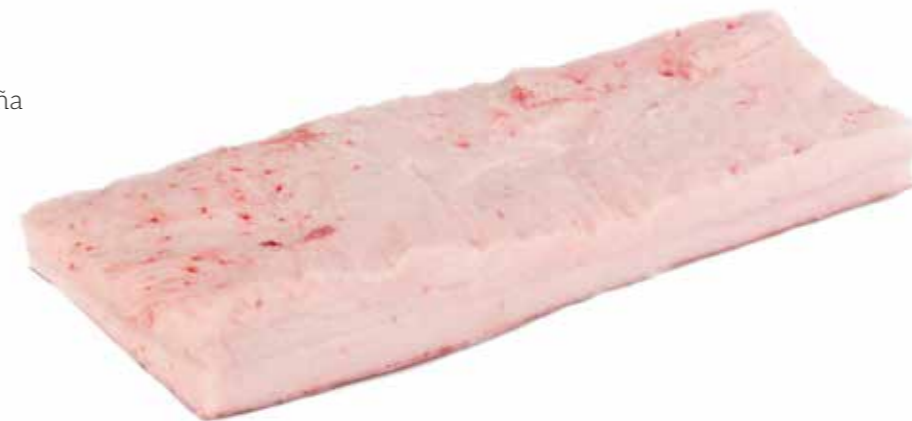
**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Tocino de cerdo ibérico

Iberian pork back fat



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

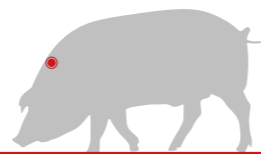
**Origen**  
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Cuello de cerdo ibérico

Iberian  
pork  
neckbone



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

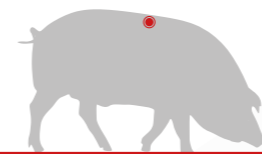
**Origen**  
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Espinazo de cerdo ibérico

Iberian pork backbone



**Condiciones de conservación**  
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

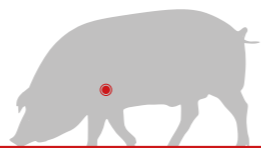
**Origen**  
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS  
*Canpipork*

# Esternón de cerdo ibérico

Iberian pork sternum bone



## Condiciones de conservación

Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

## Origen

Origin

España 🇪🇸

**1. Cabecero de cerdo ibérico**  
Iberian pork collar

**2. Mogote de cerdo ibérico**  
Iberian pork collar without presa

**3. Presa de cerdo ibérico**  
Iberian pork presa

**4. Lagarto de cerdo ibérico**  
Iberian pork lagarto

**5. Abanico de cerdo ibérico**  
Iberian pork abanico

**6. Costilla de cerdo ibérica**  
Iberian pork ribs

**7. Lágrimas de cerdo ibérico**  
Iberian pork rib fingers

**8. Costilletas de cerdo ibéricas**  
Iberian pork rosario bones

**9. Chuletero de cerdo ibérico**  
Iberian pork chuletero

**10. Chuletero de cerdo ibérico**  
Corte Rack  
Iberian pork frenched rack

**11. Carrilleras de cerdo ibérico**  
Iberian pork cheek meat

**12. Secreto de cerdo ibérico**  
Iberian pork secreto

**13. Solomillo de cerdo ibérico**  
Iberian pork tenderloin

**14. Lomo de cerdo ibérico**  
Iberian pork loin

**15. Pluma de cerdo ibérico**  
Iberian pork pluma

**16. Secreto de barriguera**  
de cerdo ibérico  
Iberian pork secreto barriguera

**17. Magro de papada**  
de cerdo ibérico  
Iberian pork jowl

**18. Papada descortezada**  
de cerdo ibérica

Iberian pork jowl rind off

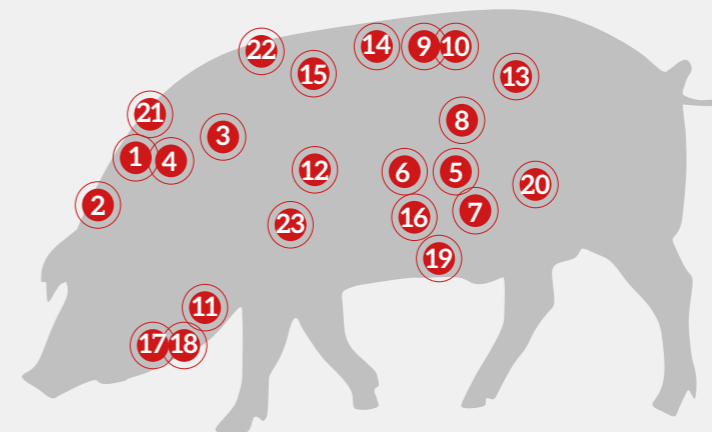
**19. Panceta de cerdo ibérica**  
Iberian pork belly

**20. Tocino de cerdo ibérico**  
Iberian pork back fat

**21. Cuello de cerdo ibérico**  
Iberian pork neckbone

**22. Espinazo de cerdo ibérico**  
Iberian pork backbone

**23. Esternón de cerdo ibérico**  
Iberian pork sternum bone





IBÉRICOS  
*Canpipork*

Polígono Agroalimentario, Parcela 18  
37770 - Guijuelo (Salamanca)

[exportacion@ibericoscanpipork.es](mailto:exportacion@ibericoscanpipork.es) | [ventas@ibericoscanpipork.es](mailto:ventas@ibericoscanpipork.es)

[www.ibericoscanpipork.es](http://www.ibericoscanpipork.es)

