



*Ibérico Ibérico Ibérico*

**IBERICOS**

**Canpipork**

**GUIJUELO**  
SALAMANCA

# El cerdo ibérico

## The iberian pig

### **EL CERDO IBÉRICO ES UNA RAZA AUTÓCTONA CARACTERÍSTICA DE ESPAÑA**

Muy ligada al ecosistema arbolado de la dehesa mediterránea, donde se crían en espacios abiertos, alimentados con pastos, cereales y leguminosas y/o bellotas.

La alta calidad de los productos derivados del cerdo ibérico que los convierten en una joya de la gastronomía de nuestros días, se debe a características genéticas únicas de esta raza, como es su alta capacidad de infiltración grasa que confiere el exclusivo “veteado” de sus carnes; a un sistema productivo ligado a la tierra con una alimentación natural, y a un proceso de fabricación lento, cuidado y experto, resultado de todo lo cual son unos productos naturales, con un sabor, aroma, textura y jugosidad únicos en el mundo.

### **THE IBERIAN PIG IS A NATIVE BREED CHARACTERISTIC TO SPAIN.**

Closely linked to the wooded ecosystem of the Mediterranean pasture, where the animals are raised in open spaces, fed with pasture, cereals and legumes and/or acorns.

The high quality of the products derived from the Iberian pig, which make it a jewel of today's gastronomy, is due to the unique genetic characteristics of this breed, such as its capacity for fat infiltration, which confers the exclusive marbling of its meat; to a production system linked to the land with a natural diet and to a slow, careful and expert manufacturing process. As a result, we obtain natural products with a flavor, aroma, texture and juiciness that is unique in the world.



# Canpipork



CANPIPORK es una empresa que ha sabido conjugar tradición y modernidad, aplicando la tecnología al servicio de unas producciones tradicionales de elevado valor gastronómico, muy reconocidas por los consumidores en todo el mundo.

Manteniendo una cuidada selección de cerdos ibéricos alimentados a base de cereales y leguminosas; unos procesos de fabricación basados en la tradición y la curación natural en nuestros secaderos de Guijuelo; y la más avanzada tecnología aplicada a estos procesos, CANPIPORK se ha convertido en una de las primeras empresas del sector del ibérico en España, capaz de ofrecer la mayor y más amplia gama de productos ibéricos, con todas las garantías de calidad, seguridad y trazabilidad alimentaria, respetando y cuidando el medio ambiente.

---

CANPIPORK is a company that has been able to combine tradition and modernity, applying technology at the service of traditional productions of high gastronomic value, highly appreciated by consumers all over the world.

Maintaining a careful selection of Iberian pigs fed with cereals and legumes; manufacturing processes based on tradition and natural curing in our drying rooms in Guijuelo and the most advanced technology applied to these processes, CANPIPORK has become one of the first companies in the Iberian sector in Spain, able to offer the largest and widest range of Iberian products, with all the guarantees of quality, safety and food traceability, respecting and taking care of the environment.



**Jamón de bellota ibérico**  
**50% raza ibérica**

**Cereal-fed Iberian ham**  
**50% Iberian breed**





## FORMATOS

### Pieza entera

- Peso variable

### Formato loncheado

- Envasado al vacío
- Peso fijo
- Posibilidad de varios formatos
- Lonchas con film separador

### Pieza deshuesada

- Envasado al vacío
- Peso variable

## FORMATS

### Whole piece

- Variable weight

### Sliced format

- Vacuum packaging
- Fixed weight
- Different packaging possibilities
- Slices with interleaver

### Boneless piece

- Vacuum packaging
- Variable weight



# Jamón de bellota 100% ibérico

## Acorn-fed iberian ham 100% iberian breed

Con sabor persistente y una textura jugosa e intensa, nuestro jamón de bellota 100% ibérico es el más exquisito. Este jamón procede de cerdos 100% ibéricos, criados en libertad, alimentados en régimen de montanera a base de bellotas y pastos naturales con una curación lenta y natural avalada por el buen hacer de nuestros expertos jamoneros.



Persistent flavor and a juicy and intense texture, our 100% Iberico acorn-feed ham is the most exquisite one. This ham comes from 100% ibérico Porks, raised in freedom, fed with acorns and natural pastures, with a slow and natural curing process guaranteed by the good work of our ham experts.



# Canpipork



Jamón de bellota  
100% ibérico

Jamón de bellota ibérico  
50% raza ibérica

Jamón de cebo de  
campo ibérico  
50 % raza ibérica

Jamón de cebo Ibérico  
50 % raza ibérica

100% Iberico  
acorn-fed ham

Acorn-fed iberian ham  
50% iberian breed

Natural range fed  
iberico ham 50%  
Iberico breed

Cereal-fed Iberian ham  
50% Iberian breed





**Paleta de cebo ibérica**  
**50% raza ibérica**

**Cereal-fed Iberian shoulder**  
**50% Iberian breed**







**FORMATOS**

**Pieza entera**

- Peso variable

**Formato loncheado**

- Envasado al vacío
- Peso fijo
- Posibilidad de varios formatos
- Lonchas con film separador

**Pieza deshuesada**

- Envasado al vacío
- Peso variable

**FORMATS**

**Whole piece**

- Variable weight

**Sliced format**

- Vacuum packaging
- Fixed weight
- Different packaging possibilities
- Slices with interleaver

**Boneless piece**

- Vacuum packaging
- Variable weight





# Canpipork



Paleta de bellota  
100% ibérica

Paleta de bellota ibérica  
50% raza ibérica

Paleta de cebo de  
campo ibérica  
50 % raza ibérica

Paleta de cebo Ibérica  
50 % raza ibérica

100% Iberico  
acorn-fed shoulder

Acorn-fed iberian  
shoulder  
50% iberian breed

Natural range fed  
iberico shoulder  
50% Iberico breed

Cereal-fed Iberian  
shoulder  
50% Iberian breed



**Lomo de cebo ibérico**  
**50% raza ibérica**

**Cereal-fed Iberian loin**  
**50% Iberian breed**





FREE  
Gluten

tierra  
de  
sabor

HEART  
OF SPAIN  
GASTILLA Y LEÓN



## FORMATOS

### Pieza entera

- Peso variable

### Formato loncheado

- Envasado al vacío
- Peso fijo
- Posibilidad de varios formatos

## FORMATS

### Whole piece

- Variable weight

### Sliced format

- Vacuum packaging
- Fixed weight
- Different packaging possibilities

# Chorizo ibérico

## Iberian chorizo





FREE  
gluten



## FORMATOS

### Pieza entera

- Peso variable

### Formato loncheado

- Envasado al vacío
- Peso fijo
- Posibilidad de varios formatos

## FORMATS

### Whole piece

- Variable weight

### Sliced format

- Vacuum packaging
- Fixed weight
- Different packaging possibilities

# Salchichón ibérico

## Iberian salchichon





FREE  
gluten



## FORMATOS

### Pieza entera

- Peso variable

### Formato loncheado

- Envasado al vacío
- Peso fijo
- Posibilidad de varios formatos

## FORMATS

### Whole piece

- Variable weight

### Sliced format

- Vacuum packaging
- Fixed weight
- Different packaging possibilities

# Tabla de surtidos ibéricos

## Iberian assortment







Surtido de exquisitas lonchas  
Jamón, lomo, chorizo y salchichón  
ibéricos, envasadas al vacío, con  
separador entre lonchas y abre-fácil.  
Una forma fácil y cómoda de disfrutar  
de todo el aroma y sabor de los  
productos ibéricos.  
La tecnología al servicio de la tradición.  
Formato: sobres de 200g.

Iberian ham, loin, chorizo and salami,  
vacuum packed, with a separator  
between slices and easy opening  
features. An easy and simple way  
to enjoy the aroma and flavor of the  
Iberian products. Technology at the  
service of tradition.  
Format: 200g package.

# Embutidos ibéricos

## Iberian sausages





**Amplia selección de embutidos ibéricos  
de inmejorable calidad, sabor y aroma**  
**Wide selection of Iberian sausages  
of unbeatable quality, flavor and aroma**



Salchichón ibérico vela  
en formato de 150 g / 230 g  
Iberico salchichon vela  
in 150 g / 230 g format



Chorizo ibérico vela  
en formato de 150 g / 230 g  
Iberico salchichon vela  
in 150 g / 230 g format



Chorizo ibérico pitarro de 150 g  
Snack-type Iberian chorizo 150 g  
Salchichón ibérico pitarro de 150 g  
Snack-type Iberian salchichon 150 g



Chorizo ibérico sarta de 250 g  
Horseshoe-shaped  
Iberian chorizo 250 g



# Nuestra Calidad

## Our Quality





# Canpipork exporta a

## Canpipork export to





## **CANPIPORK, S.L.**

Pol. Agroalimentario, P-18  
37770 - GUIJUELO (SALAMANCA)

Tel. +34 923 15 80 29

Fax. +34 923 58 17 44

[export@ibericoscanpipork.es](mailto:export@ibericoscanpipork.es)

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