

CÉSAR NIETO  
group

*Authentic Iberico*

*All begins in our family farms*

# El secreto del auténtico sabor ibérico

César Nieto es una empresa con 5 generaciones de experiencia en la ganadería del cerdo Iberico en la región de Salamanca. Siempre nos hemos preocupado por criar un cerdo iberico con una genética de alta calidad, basado en una alimentación natural con vegetación, cereales regionales de calidad y bellota para los cerdos ibéricos que se crían en el periodo de Montanera. La familia Cesar Nieto controla todo el proceso: ganadería, matadero, sala de despiece hasta el producto final. Ofrecemos las mejores carnes ibéricas y los mejores jamones/embutidos con curación natural que producimos en nuestra fábrica en los Valles de Gredos, situados en la región de Salamanca a más de 1000 metros de altitud.

## The secret of the authentic Iberico flavor

César Nieto is a company with 5 generations of experience raising Iberico pigs in the Salamanca region. We have always been careful to raise an Iberico pig with high quality genetics based on a natural diet with vegetation, regional quality cereals and acorns for the pigs raised in the Montanera era. The Cesar Nieto family controls the entire process: breeding, slaughterhouse, cutting room up to the final product. We offer the best Iberico meats and hams/cold cuts that we produce in our factory with natural curing in the Valley of Gredos located in the Salamanca region at more than 1000 meters above sea level.

## Il segreto dell'autentico sapore iberico

César Nieto è un'azienda con 5 generazioni di esperienza nell'allevamento di maiali iberico nella regione di Salamanca. Siamo sempre stati attenti ad allevare un maiale Iberico con genetica di alta qualità basato su una dieta naturale con vegetazione, cereali di qualità regionale e ghiande per i maiali allevati nell'era della Montanera. La famiglia Cesar Nieto controlla l'intero processo: allevamento, macellazione, sala taglio fino al prodotto finale. Offriamo le migliori carni e prosciutti/salumi Iberico con stagionatura naturale che produciamo nel nostro stabilimento situato nella regione di Salamanca a più di 1000 metri sul livello del mare.



### GANADERÍA

Farms  
Bauernhöfe  
Ferme  
Allevamenti



### MATADERO

Slaughterhouse  
Schlachthof  
Abattoir  
Macello



### SALA DESPIECE

Cutting plant  
Schneidwerk  
Salle de découpe  
Impianto Taglio



### PRODUCCIÓN

Processing plant  
Verarbeitungsbetrieb  
Unité de production  
Impianto di trasformazione



## Le secret de l'authentique Goût Iberico

César Nieto est une entreprise avec 5 générations d'expérience dans l'élevage de porcs Iberico dans la région de Salamanque. Nous avons toujours été soucieux d'élever un porc Iberico avec une génétique de haute qualité basée sur une alimentation naturelle avec de la végétation, des céréales régionaux de qualité et des glands pour les porcs élevés à l'époque de la Montanera. La famille Cesar Nieto contrôle l'ensemble du processus: élevage, abattoir, salle de découpe jusqu'au produit final. Nous proposons les meilleures viandes et les jambons/charcuteries Iberico que nous produisons dans notre usine avec affinage naturel dans les Vallés de Gredos situées dans la région de Salamanque à plus de 1000 mètres d'altitude.

## Das Geheimnis des authentischen iberischen Geschmacks

César Nieto ist ein Unternehmen mit 5 Generationen Erfahrung in der iberischen Schweinezucht in der Region Salamanca. Wir haben uns immer darum bemüht, ein iberisches Schwein mit hochwertiger Genetik zu züchten, basierend auf einer natürlichen Ernährung mit Vegetation, hochwertigem regionalen Getreide und Eicheln für die iberischen Schweine, die in der Montanera-Zeit aufgezogen wurden. Die Familie Cesar Nieto kontrolliert den gesamten Prozess: Vieh, Schlachthof, Zerlegeraum bis zum Endprodukt. Wir bieten das beste iberische Fleisch und die besten naturgereiften Schinken/Würste, die wir in unserer Fabrik in den Valles de Gredos in der Region herstellen von Salamanca auf über 1000 Höhenmetern.

# Jamones y Paletas

Hams and shoulders / Jambons et épaules / Schinken und vorderschinken / Prosciutti e spalle

**Jamón**  
Ham  
Jambon  
Schinken  
Prosciutto



● Ibérico  
Bellota  
DOP Guijuelo

48-60 m.



● Ibérico  
Bellota

+36 m.



● Ibérico  
Cebo  
de Campo

+30 m.



● Ibérico  
de Cebo

+30 m.

**Deshuesados**

Boneless  
Ohne Knochen  
Désossés  
Disossati



**Paletas**  
Shoulder  
Vorderschinken  
Epaule  
Spalla



● Ibérico Bellota  
DOP Guijuelo

24-36 m.

● Ibérico Bellota

24-30 m.

● Ibérico Cebo  
de Campo

+24 m.

● Ibérico de Cebo

+22 m.



# Embutidos

Dry-aged salamis and loin / Fleischwaren / Charcuterie / Salumeria



## Chorizo Cular Ibérico

Naturally dry-aged  
Natürlich getrocknet  
Séché naturellement  
Stagionato naturalmente



## Salchichón Cular Ibérico

Naturally dry-aged  
Natürlich getrocknet  
Séché naturellement  
Stagionato naturalmente



## Lomo Ibérico Curado

Naturally dry-aged loin  
Naturgetrocknete Lende  
Longe séchée naturellement  
Lombo stagionato naturalmente



## Lomito de Presa Ibérico Curado

Naturally dry-aged presa  
Naturgetrocknete presa  
Presa séchée naturellement  
Presa stagionata naturalmente



## Vela Roja Ibérica

Naturally dry-aged sausage  
Natürlich getrocknete Wurst  
Salami séchée naturellement  
Salsiccia stagionata naturalmente



## Vela Blanca Ibérica

Naturally dry-aged sausage  
Natürlich getrocknete Wurst  
Salami séchée naturellement  
Salsiccia stagionata naturalmente



## Lomo Ibérico 100% Natural

Clean label dry-aged loin  
Clean etikett Lende  
Longe étiquette clean label  
Lombo etichetta clean label



## Chorizo Ibérico 100% Natural

Clean label dry-aged chorizo  
Clean etikett Chorizo  
Chorizo étiquette clean label  
Chorizo etichetta clean label



## Salchichón Ibérico 100% Natural

Clean label dry-aged salchichon  
Clean etikett Salchichon  
Salchichon étiquette clean label  
Salchichon etichetta clean label



# Jamones Cocidos

Cooked Hams / Gekochter Schinken / Jambons cuits / Prosciutti cotti

## Jamón ibérico cocido con pata

Cooked Iberico ham with leg  
Iberico Schinken mit Keule gekocht  
Jambon Iberico Cuit avec patte  
Prosciutto Iberico Cotto con la coscia



## Deshuesado al vacío en plata

Boneless vacuum in silver  
Ohne Knochen vakuumverpackt  
Désossé sous vide argenté  
Disossato sottovuoto in argento



## Deshuesado en lata de maduración

Boneless in maturing can  
Ohne Knochen in Reisedose  
Désossé cuit en conserve d'affinage  
Disossato cotto in latta di maturazione

# Loncheados

Retail format / SB-format / Format LS / Affettati

## A máquina

Machine Sliced  
Mit Maschine geschnitten  
Tranché à la machine  
Affettato a macchina



Jamón  
Ibérico  
de Cebo



Paleta  
Ibérica  
de Cebo

Lomo  
Ibérico

Chorizo  
Ibérico

Salchichón  
Ibérico

## A mano

Handcarved  
handgeschnitzt  
Coupé à la main  
Taglio a mano

Jamón y Paleta  
Ham & Shoulder  
Schinken und Vorderschinken  
Jambon et Épaule  
Prosciutto e Spalla



Jamón Ibérico  
de Bellota  
DOP Guijuelo

Paleta Ibérica  
de Bellota  
DOP Guijuelo



Jamón  
Ibérico  
de Bellota

Paleta  
Ibérica  
de Bellota

Jamón  
Cebo de  
Campo

Paleta  
Cebo de  
Campo



Envase Trío

Trio pack  
Trio-Packung  
Pack trio  
Confezione trio



## Sobres flexibles negros con caja expositora

Flexible black packaging with display box  
Flexible schwarze Verpackung mit Displaybox  
Barquette noire flexible avec expositeur  
Confezione nera flessibile con espositore



# Mini Jamón Ibérico

Mini Iberico Ham / Mini Iberico-Schinken / Jamon Mini Iberico / Prosciutto Mini Iberico



## Burger



### Hamburguesa de Magro Ibérico

Iberico burger  
Iberico fleischburger  
Burger de viande Iberico  
Burger di carne Iberica



### Magro Ibérico Picado

Minced Iberico meat  
Iberico Hackfleisch  
Viande hachée Iberico  
Carne macinata iberica

## Formato Retail

Iberico retail packs / Iberico SB-packungen / Formats LS-Viande Iberico / Formati libero Servicio-Carne Iberica



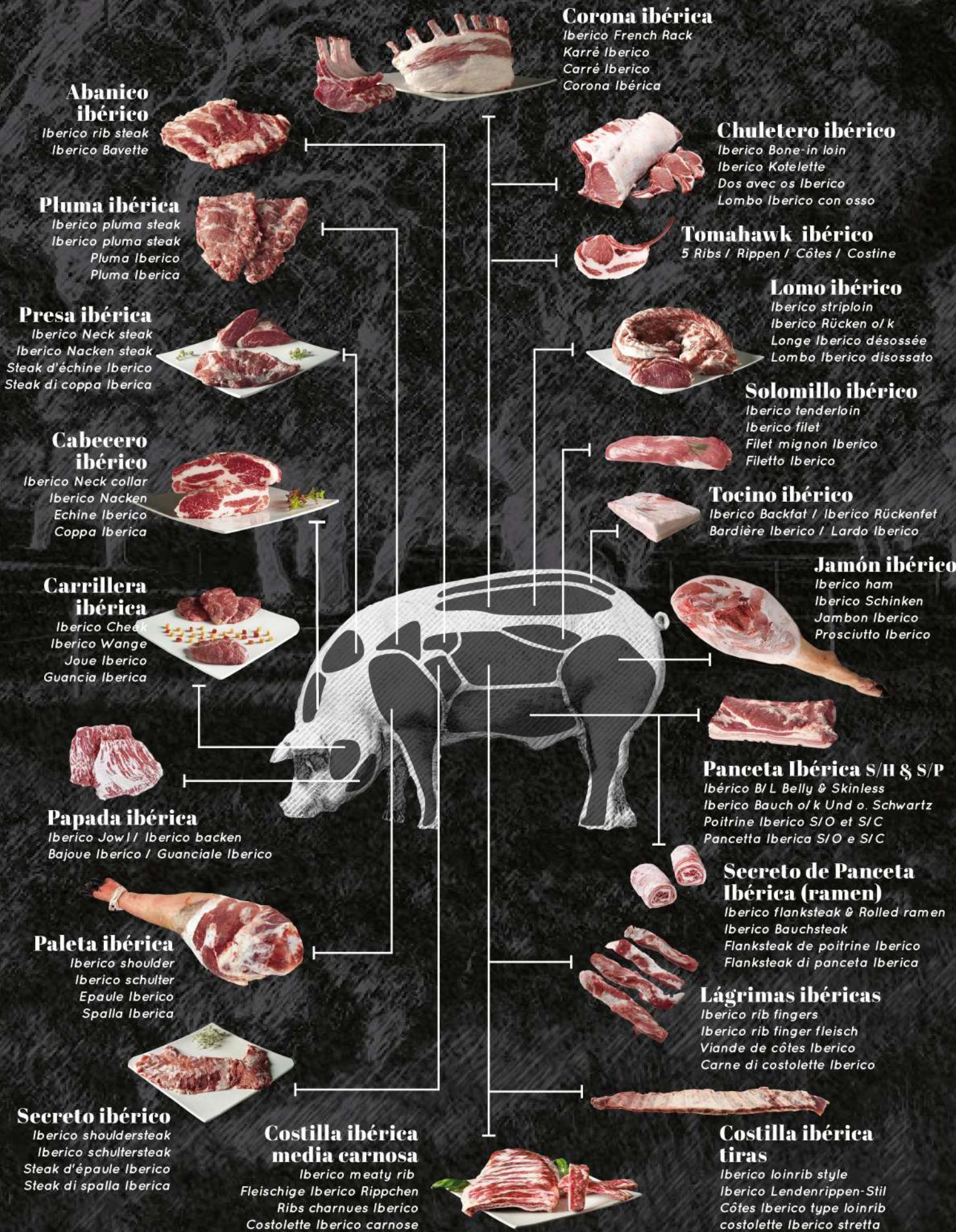
## Ideas Regalos

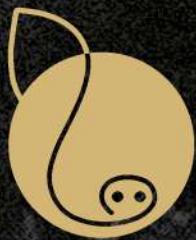
Gift Ideas / Geschenkideen / Idées Cadeaux / Idee regalo



# Carne Ibérica Premium

Iberico Premium meat / Iberico Premium fleisch / Viande Iberico Premium / Carne Ibérica Premium





# CÉSAR NIETO

*group*



---

CÉSAR NIETO GROUP S.L.

Pol. Agroalimentario I3. C/ Sierra Ventosa, 22  
37770. Guijuelo, Salamanca. Spain

+34 923 580 447

[facebook.com/ibericoscesarnieto](https://facebook.com/ibericoscesarnieto)

[instagram.com/ibericoscesarnieto/](https://instagram.com/ibericoscesarnieto/)

[www.cesarnieto.com](http://www.cesarnieto.com)

