



CÉSARNIETO
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
Fermes
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

100% CARNE IBÉRICA

100% Iberico meat
100 % Iberico-Fleisch
100% de viande Iberico
100% carne Iberica

Vela Roja Ibérica

Naturally dry-aged sausage
Natürlich getrocknet wurst
Salami séchée naturellement
Salsiccia stagionata naturalmente

Lomito de Presa Ibérico Curado

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

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

Vela Blanca Ibérica

Naturally dry-aged sausage
Natürlich getrocknet wurst
Salami séchée naturellement
Salsiccia stagionata naturalmente

Lomo Ibérico 100% Natural

Clean label dry-aged loin
Clean etikett Lende
Longe etiquette clean label
Lombo eticheta clean label



Chorizo Ibérico 100% Natural

Clean label dry-aged chorizo
Clean etikett Chorizo
Chorizo etiquette clean label
Chorizo eticheta clean label



Salchichón Ibérico 100% Natural

Clean label dry-aged salchichon
Clean etikett Salchichon
Salchichon etiquette clean label
Salchichon eticheta 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 Reifedose
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



Libro con estuches de loncheados

Book with sliced packs
Buch mit geschnittenen Packungen
Livre avec étuis prétranchés
Libro con confezioni di affettati

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 / Jambon 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 hâchée Iberico
Carne macinata iberica

Formato Retail

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



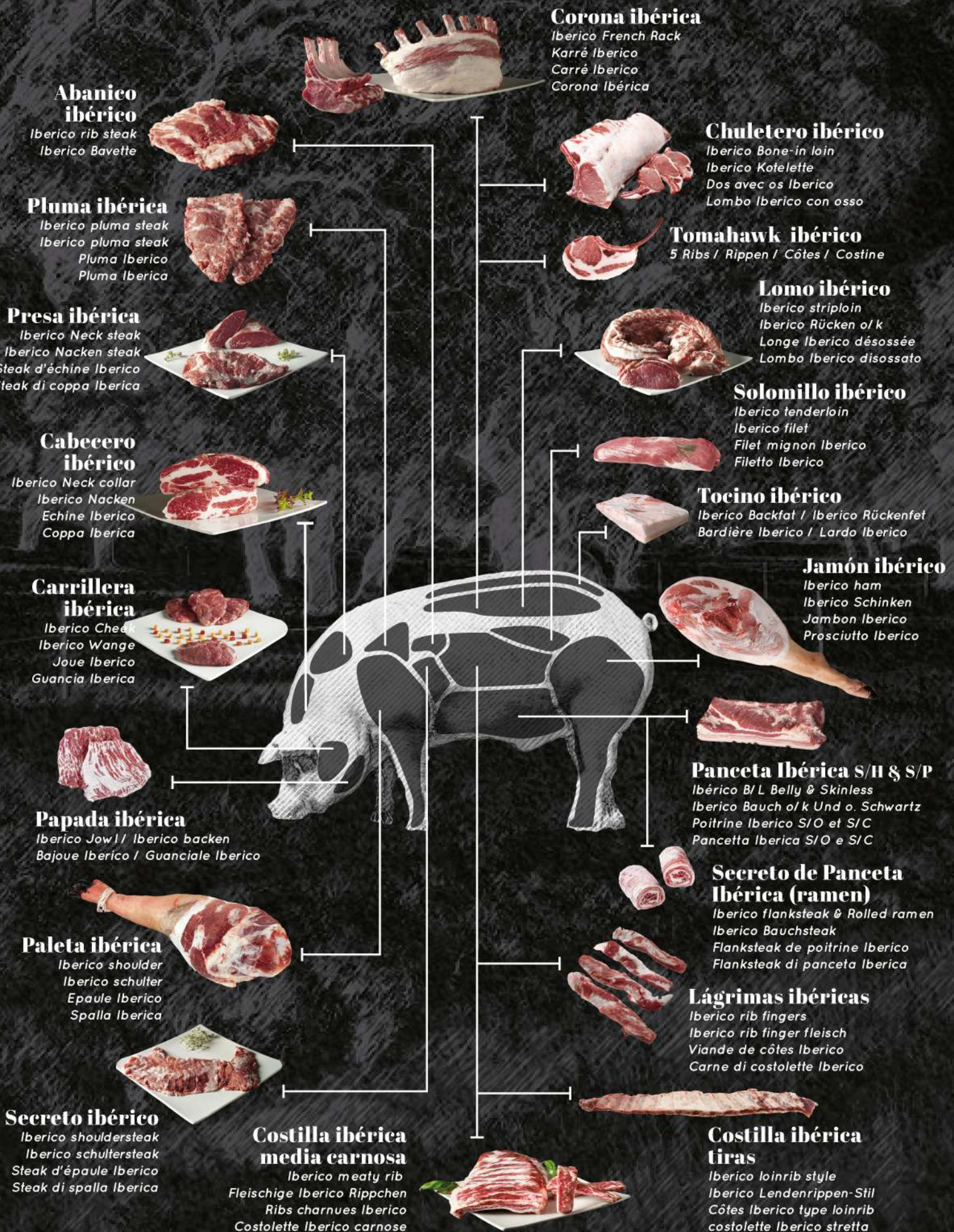
Ideas Regalos

Gift Ideas / Geschenkideen / Idées Cadeaux / Idee regalo



Carne Ibérica Premium

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





CÉSARNIETO
group



CÉSAR NIETO GROUP S.L.

Pol. Agroalimentario I3. C/ Sierra Ventosa, 22

37770. Guijuelo, Salamanca. Spain

+34 923 580 447

facebook.com/ibericoscesarnieto

instagram.com/ibericoscesarnieto/

www.cesarnieto.com

