



Antonio Castaño



LA EMPRESA

Somos una empresa española ubicada en el Parque Natural de la "Sierra de Aracena y Picos de Aroche". Un ecosistema único, la dehesa, donde se cría en libertad el cerdo de raza ibérica.

El cerdo ibérico, la alimentación con bellota, la cría en libertad y las condiciones climáticas en las que se curan nuestros jamones son las razones de su exclusividad.

Nuestros orígenes datan del siglo XIX y somos la quinta generación. Desde entonces nos dedicamos a la elaboración artesanal y natural de productos derivados del cerdo de raza ibérica, lo que asegura un producto de **máxima calidad**, verdaderos **productos gourmet**, hechos con el saber y el mimo de nuestros antepasados.

PRODUCTOS

Jamones y paletillas:

Los jamones y paletillas del cerdo ibérico son el resultado de la conjunción de cuatro factores:

FACTORES
1. La raza porcina de la Península Ibérica, cuya carne ofrece unas características únicas tan apetitosas como excepcionales.
2. El ecosistema de las dehesas del Suroeste de la Península Ibérica con sus alcornoques, encinas y quejigos permiten algo único, la alimentación con sus frutos, la bellota, que es el alimento fundamental de los cerdos durante los meses que preceden al sacrificio.
3. La crianza de los cerdos en libertad en la dehesa.
4. El sistema de curación natural al que se someten las piezas, lento y reposado. Solamente la naturaleza interviene en el secado de nuestros jamones, un proceso que no ha cambiado con el tiempo, combinación de nuestro clima único, el paso del tiempo y el máximo mimo.

La singularidad de este producto tan delicioso se hace patente en su extraordinaria presencia visual con sus inconfundibles **vetas de grasa** entreveradas entre su carne magra.

Son piezas en las que la grasa, mucho más acusada que en otras razas porcinas, determina su riqueza en fragancias, **únicas en el mundo**. Sin esas infiltraciones intramusculares su carne no alcanzaría rango de auténtica delicia.

Otra de las características propias del jamón ibérico de bellota es la sutil **brillantez de su carne**, a consecuencia del bajo punto de fusión de la grasa proporcionada por la bellota, fruto decisivo en la alimentación de los cerdos de **raza ibérica**.

La clave para una correcta degustación reside en efectuar un corte correcto, preferiblemente a mano con cuchillo, siendo imprescindible obtener lonchas finas, casi transparentes que nos permitan apreciar todos los matices de su aroma y delicioso sabor.

Para un consumo óptimo es aconsejable mantener el jamón a temperatura ambiente (20-25°C) durante los dos días previos a su apertura, y una vez abierto el producto mantenerlo a temperatura ambiente (no superior a 18° C) en lugar fresco y seco y protegido de la luz.

Embutidos:

Los embutidos ibéricos son una tradición en toda la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, surgen como parte del aprovechamiento de las **carnes del Cerdo Ibérico** que se engordan en las dehesas del Suroeste español.

La calidad de nuestros embutidos a base de magros escogidos y especias naturales unidos al **proceso artesanal** de elaboración y la **curación natural** al aire de la Sierra, sin duda tienen una influencia fundamental en la extraordinaria calidad de nuestros productos.

EMBUTIDOS
Caña de Lomo Ibérico de Bellota Acorn fed Iberian Cured Pork Loin
Lomito Ibérico Extra de Bellota Acorn fed Iberian "Lomito"
Morcón de Lomo Ibérico de Bellota Acorn fed Iberian "Morcón"
Salchichón Ibérico de Bellota Acorn fed Iberian Salami
Chorizo de Lomo Ibérico de Bellota Acorn fed Iberian chorizo sausage

FORMATOS

Jamones y paletas ibéricos de bellota:

Formatos jamones y paletas ibéricas de bellota
Piezas enteras, con hueso Whole piece, with bone
Deshuesado y envasado al vacío Deboned and vacuum-packed
Loncheado a mano, envasado al vacío: 50 grs. y 100 grs. Hand sliced and vacuum-packed: 50 grams and 100 grams packs
Loncheado industrial, envasado al vacío: 50 grs. y 100 grs. Machine sliced and vacuum-packed: 50 grams and 100 grams packs

Embutidos ibéricos de bellota:

Formatos embutidos ibéricos de bellota
Piezas enteras (o medias piezas), envasadas al vacío. Whole vacuum-packed piece
Loncheado a mano, envasado al vacío: 50 grs. y 100 grs. Hand sliced and vacuum-packed: 50 grams and 100 grams packs



Antonio Castaño Castaño, S.L.
Spanish iberico ham and charcuterie company

C/ Santa Clara, S/N
21380 Cumbres Mayores. Huelva. Spain.
Telephone / fax: +34 959 710156

E-mail: info@antoniocastano.com
www.antoniocastano.com

Managing Director: José J. Castaño Macías
Mobile Telephone: +34 658 779419