



BERMAN

IBÉRICOS

CATÁLOGO
DE PRODUCTOS

ORIGEN

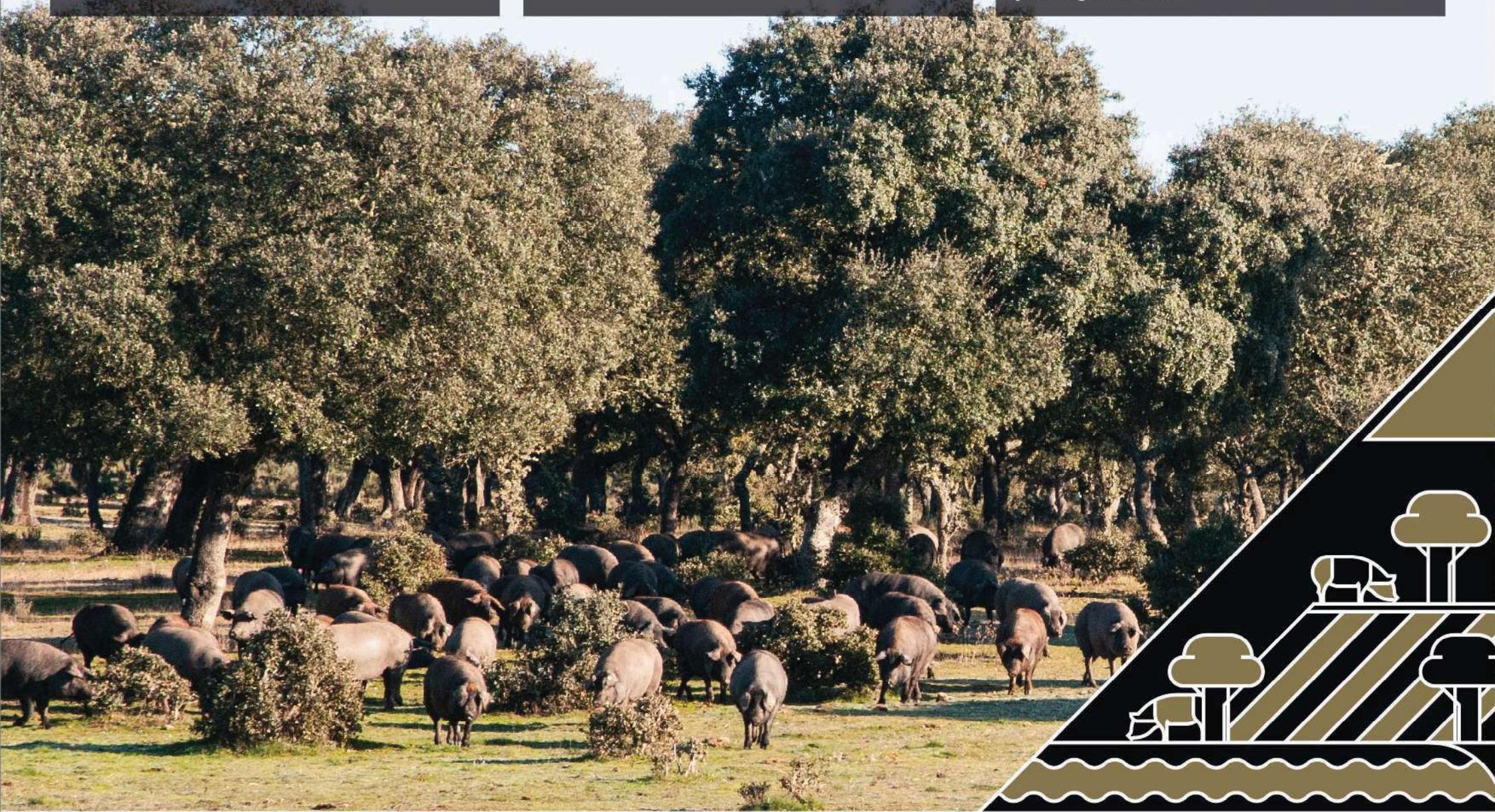
La dehesa dónde el cerdo ibérico vive en libertad alimentándose de bellotas y pastos naturales hasta su engorde definitivo.

PROCESO

Curación 100% natural con dos ingredientes claves, tiempo y aire.

PRODUCTO

Sabor y aroma inconfundibles resultado de combinar la selección del cerdo ibérico y la curación en nuestros secaderos y bodegas naturales.



BERMAN es una empresa familiar ubicada en Guijuelo fundada en el año 1985 por Bernardino Pérez Valle.

Berman surge de la fusión de los nombres del fundador, Bernardino, y de su esposa, Manuela y es la marca que han querido mantener sus hijos Ángela y Manuel para recordar siempre quienes les inculcaron la ilusión de trabajar para hacer un producto de calidad.

Para ello es esencial una buena selección de la materia prima por lo que en Berman criamos y engordamos nuestros propios cerdos ibéricos de bellota en dos fincas situadas en la dehesa salmantina de Espeja. El cerdo en la dehesa se alimenta exclusivamente de bellotas y pastos naturales hasta su engorde definitivo.

Además de la selección de la materia prima para obtener un producto de alta calidad es muy importante el proceso de elaboración de la misma. Por ello en Berman se lleva a cabo de forma 100% artesanal en sus secaderos y bodegas naturales situados en la villa de Guijuelo. La ubicación de la fábrica es clave ya que el clima en Guijuelo es continental, con una humedad muy baja todo el año y dos estaciones muy marcadas, invierno y verano. Los inviernos son largos y fríos con heladas nocturnas habituales y los veranos muy cortos y calurosos lo que favorece la curación de las piezas ibéricas.

La fusión de la selección del cerdo ibérico con la curación 100% natural a base de tiempo y aire hacen que se obtengan piezas ibéricas de aroma, textura y sabor inconfundible.



PRODUCTOS



JAMONES





**JAMÓN
DE BELLOTA 100% IBÉRICO**

Curación: 36 - 60 meses
Peso: 6,50 Kg - 9,50 Kg



**JAMÓN
DE BELLOTA IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA**

Curación: 36 - 60 meses
Peso: 7,00 Kg - 10,00 Kg



**JAMÓN
DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA**

Curación: 24 - 40 meses
Peso: 7,00 Kg - 10,00 Kg



**JAMÓN
DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA**

Curación: 24 - 36 meses
Peso: 7,00 Kg - 9,50 Kg



**CENTRO
DE JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO**

Curación: 36 - 60 meses Peso: 3,50 Kg - 5,50 Kg



**CENTRO DE JAMÓN
DE BELLOTA IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA**

Curación: 36 - 60 meses Peso: 3,70 Kg - 5,50 Kg



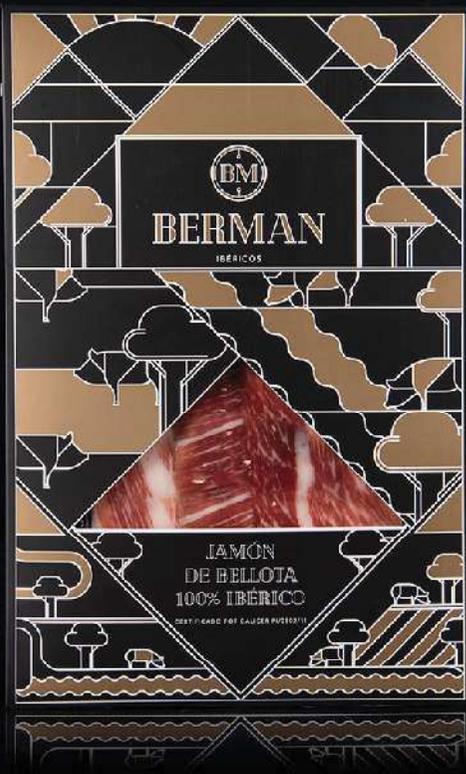
**CENTRO DE JAMÓN
DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA**

Curación: 24 - 40 meses Peso: 3,70 Kg - 5,70 Kg



**CENTRO DE JAMÓN
DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA**

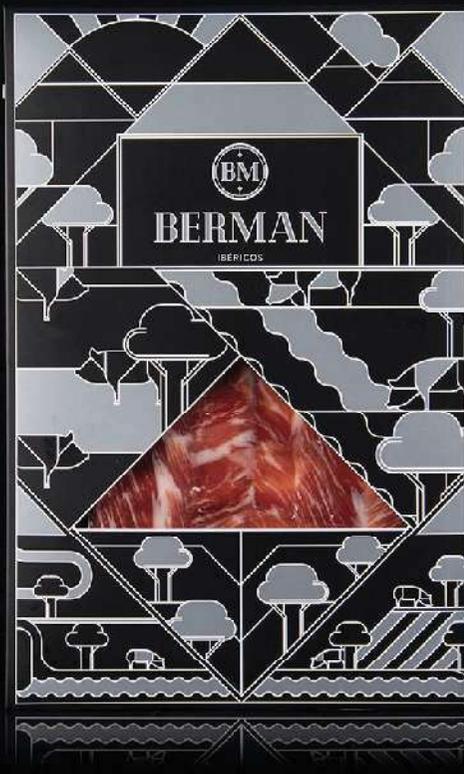
Curación: 24 - 36 meses Peso: 3,70 Kg - 5,50 Kg



**SOBRE
DE JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO**

Peso: 100 Grs.

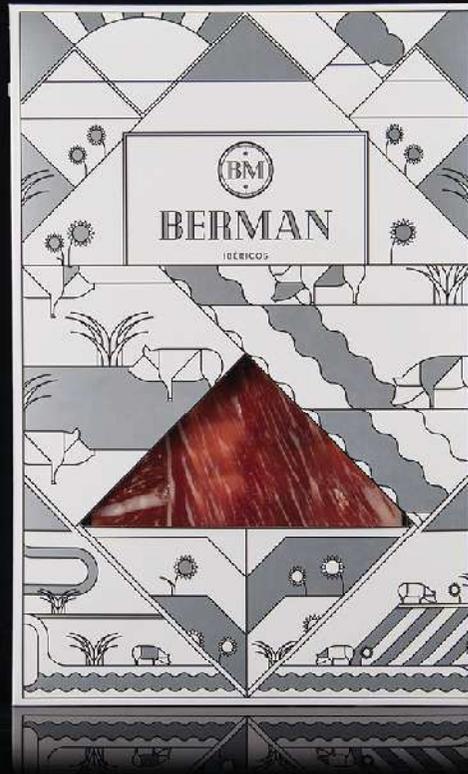
- Cortado a Cuchillo
- Loncheado a Máquina



**SOBRE DE JAMÓN
DE BELLOTA IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA**

Peso: 100 Grs.

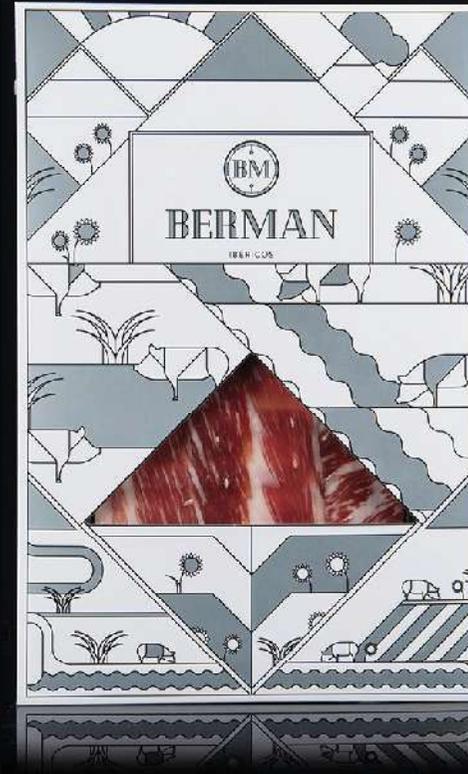
- Cortado a Cuchillo
- Loncheado a Máquina



**SOBRE DE JAMÓN
DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA**

Peso: 100 Grs.

- Cortado a Cuchillo
- Loncheado a Máquina



**SOBRE DE JAMÓN
DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA**

Peso: 100 Grs.

- Cortado a Cuchillo
- Loncheado a Máquina

PALETAS





**PALETA
DE BELLOTA 100% IBÉRICA**

Curación: 24 - 42 meses
Peso: 3,70 Kg - 6,50 Kg



**PALETA
DE BELLOTA IBÉRICA
75% RAZA IBÉRICA**

Curación: 24 - 42 meses
Peso: 4,00 Kg - 6,50 Kg



**PALETA
DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA**

Curación: 24 - 36 meses
Peso: 4,00 Kg - 6,50 Kg



**PALETA
DE CEBO IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA**

Curación: 22 - 30 meses
Peso: 4,00 Kg - 6,00 Kg



**CENTRO
DE PALETA
DE BELLOTA 100% IBÉRICA**

Curación: 24 - 42 meses Peso: 1,70 Kg - 3,20 Kg



**CENTRO DE PALETA
DE BELLOTA IBÉRICA
75% RAZA IBÉRICA**

Curación: 24 - 42 meses Peso: 1,80 Kg - 3,40 Kg



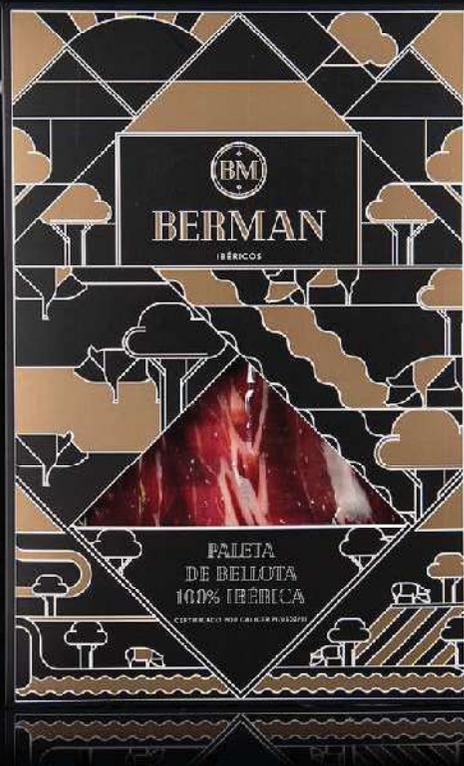
**CENTRO DE PALETA
DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA**

Curación: 24 - 36 meses Peso: 2,00 Kg - 3,40 Kg



**CENTRO DE PALETA
DE CEBO IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA**

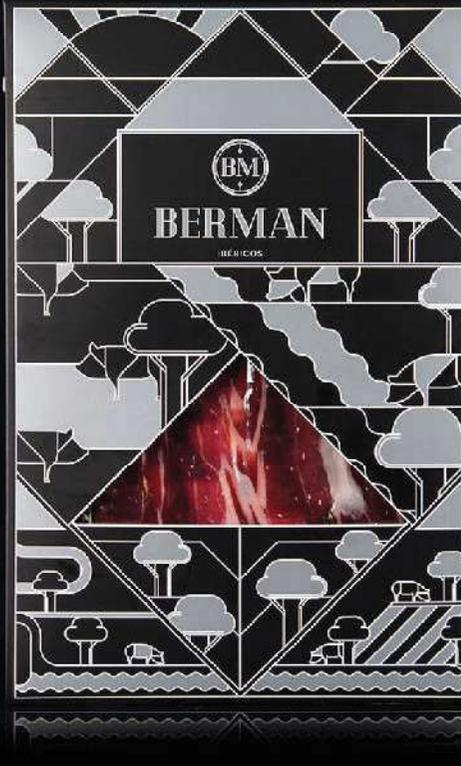
Curación: 22 - 30 meses Peso: 2,00 Kg - 3,20 Kg



**SOBRE
DE PALETA
DE BELLOTA 100% IBÉRICA**

Peso: 100 Grs.

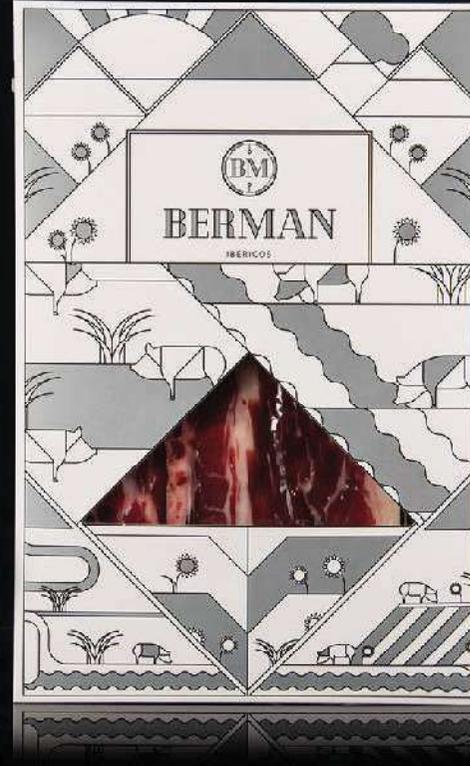
- Cortado a Cuchillo
- Loncheado a Máquina



**SOBRE DE PALETA
DE BELLOTA IBÉRICA
75% RAZA IBÉRICA**

Peso: 100 Grs.

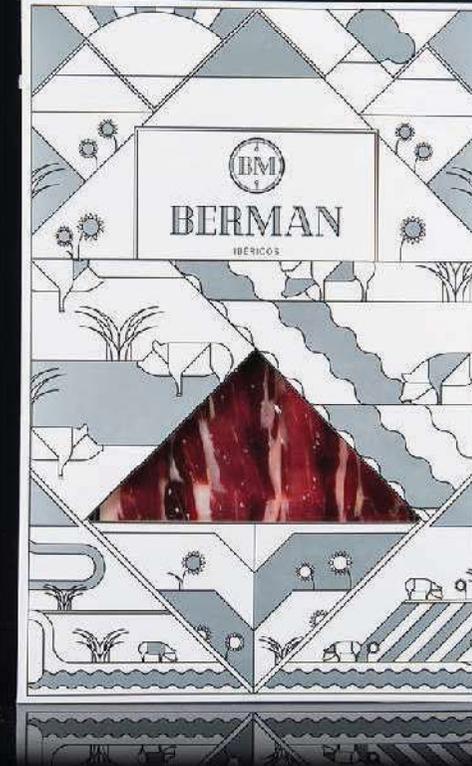
- Cortado a Cuchillo
- Loncheado a Máquina



**SOBRE DE PALETA
DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA**

Peso: 100 Grs.

- Cortado a Cuchillo
- Loncheado a Máquina



**SOBRE DE PALETA
DE CEBO IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA**

Peso: 100 Grs.

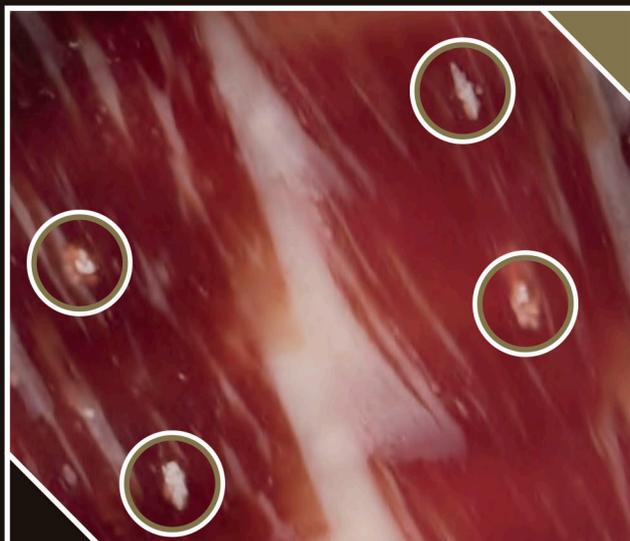
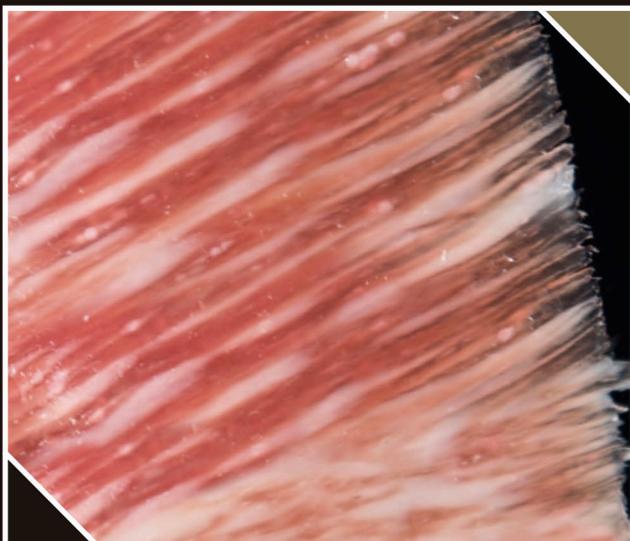
- Cortado a Cuchillo
- Loncheado a Máquina

NUESTROS JAMONES ELABORADOS DE FORMA NATURAL SE DISTINGUEN POR:

Su veteado: Son infiltraciones de grasa entre las fibras musculares. Es un síntoma de calidad, que aporta jugosidad a la pieza.

Sus cristales de Tirosina: Son aminoácidos que aparecen en el jamón al final de una larga maduración. Su presencia es sinónimo de calidad debido a una larga y reposada maduración.

Además, es un antioxidante natural, y facilita la producción de colesterol sano debido a su alto contenido de ácido oléico, rico en vitamina B, hierro, magnesio, Zinc, calcio y en especial fósforo, debido todo ello a su elaboración totalmente natural. Ideal para dietas hipocalóricas.



CONTENIDO NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA:

AGUA
57,5 grs.

PROTEÍNA
28,5 grs.

HIDRATOS DE CARBONO
0 grs.

VALOR CALÓRICO
242 grs.

EMBUTIDOS





**CAÑA DE LOMO BELLOTA
100% IBÉRICO**

Curación: 6 meses Peso: 1,00 Kg - 2,00 Kg

- Pieza entera
- Cortado mitades
- Loncheado



**SALCHICHÓN DE BELLOTA
IBÉRICO**

Curación: 5 meses Peso: 1,00 Kg - 2,00 Kg

- Pieza entera
- Cortado mitades
- Loncheado



**CHORIZO DE BELLOTA
IBÉRICO**

Curación: 5 - 6 meses Peso: 1,00 Kg - 2,00 Kg

- Pieza entera
- Cortado mitades
- Loncheado



MORCÓN IBÉRICO

Curación: 5 - 6 meses Peso: 1,00 Kg - 1,50 Kg

- Pieza entera
- Cortado mitades
- Loncheado



BERMAN

IBÉRICOS

Jamones y Embutidos Ibéricos Berman S.L.
C/ Chinarral N° 39 · 37770 · Guijuelo · Salamanca
Info@ibericosberman.com
www.ibericosberman.com