



BERMAN

IBÉRICOS

CATALOGUE  
DE PRODUITS



## ORIGINE

La dehesa (vaste étendue de chênes lièges, chênes verts et pâturages) est l'endroit dans lequel vit en liberté le porc ibérique se nourrissant de glands « bellota » jusqu'à son engraissement définitif.

## PROCESSUS

Affinage 100% naturel avec deux ingrédients indispensables, du temps et de l'air .

## PRODUIT

Goût et arôme incomparables résultant de la combinaison de la sélection de porc ibérique et de l'affinage dans nos séchoirs et caves naturels.





BERMAN est une entreprise familiale située à Guijuelo, créée en 1985 par Bernardino Perez Valle.

BERMAN découle de la fusion des prénoms du fondateur, Bernardino, et de celui de son épouse Manuela. C'est cette marque qu'ont voulu conserver leurs enfants Angela et Manuel pour toujours se rappeler qui leur a inculqué le plaisir de travailler pour faire un produit de qualité.

Pour cela il est essentiel de bien sélectionner la matière première, c'est pourquoi chez BERMAN nous élevons et engraissons nos propres porcs ibériques au sein de nos deux exploitations de Espeja dans la région de Salamanque. Dans ces dehesas, le porc se nourrit exclusivement de bellota et d'herbes jusqu'à atteindre son poids final.

En plus de cette sélection pour obtenir un produit de qualité, le processus d'affinage est très important. Ainsi BERMAN procède à un affinage 100% naturel dans ses séchoirs et caves situés à Guijuelo. La localisation est très importante car Guijuelo jouit d'un climat continental, avec un taux d'humidité très bas toute l'année et deux saisons très marquées, l'hiver et l'été. Les hivers sont longs et froids avec des gelées nocturnes régulières et les étés sont très courts et chauds, ce qui favorise l'affinage des produits ibériques.

L'addition d'une sélection rigoureuse du porc ibérique et d'un affinage 100% naturel reposant sur le temps et l'air ambiant fait que l'on obtienne des produits ibériques avec des arômes, une texture et un goût incomparables.





# LES PRODUITS



# LES JAMBONS







**JAMBON BELLOTA**  
**100% IBERICO**

**Affinage :** 36 - 60 mois  
**Poids:** 6,5 Kg - 9,5 Kg



**JAMBON BELLOTA**  
**75% IBERICO**

**Affinage :** 36 - 60 mois  
**Poids:** 7,00 Kg - 10,00 Kg



**JAMBON CEBO DE CAMPO**  
**50% IBERICO**

**Affinage :** 24 - 40 mois  
**Poids:** 7,00 Kg - 10,00 Kg



**JAMBON CEBO**  
**50% IBERICO**

**Affinage :** 24 - 36 mois  
**Poids:** 7,00 Kg - 9,50 Kg





**JAMBON DÉSOSSÉ  
BELLOTA 100% IBERICO**

**Affinage :** 36 - 60 mois  
**Poids:** 3,5 Kg - 5,5 Kg



**JAMBON DÉSOSSÉ  
BELLOTA 75% IBERICO**

**Affinage :** 36 - 60 mois  
**Poids:** 3,70 Kg - 5,50 Kg



**JAMBON DÉSOSSÉ  
CEBO DE CAMPO 50% IBERICO**

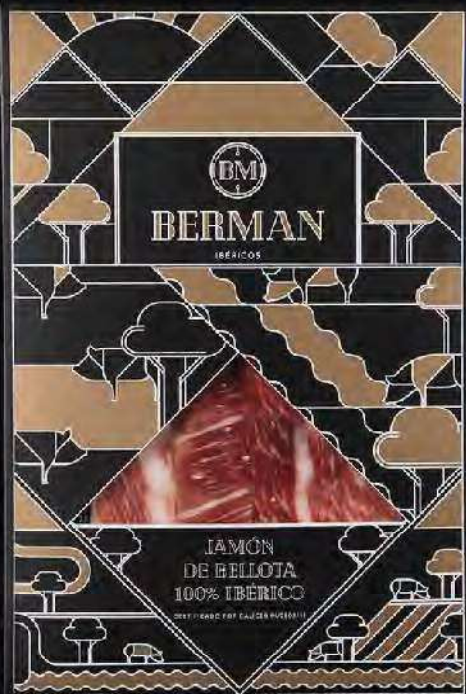
**Affinage :** 24 - 40 mois  
**Poids:** 3,70 Kg - 5,70 Kg



**JAMBON DÉSOSSÉ  
CEBO 50% IBERICO**

**Affinage :** 24 - 36 mois  
**Poids:** 3,70 Kg - 5,50 Kg

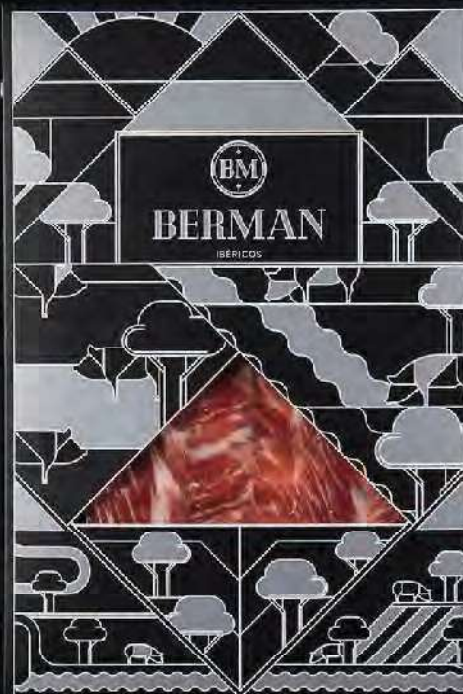




**ETUI SOUS VIDE  
JAMBON BELLOTA  
100% IBERICO**

Poids: 100 Grs.

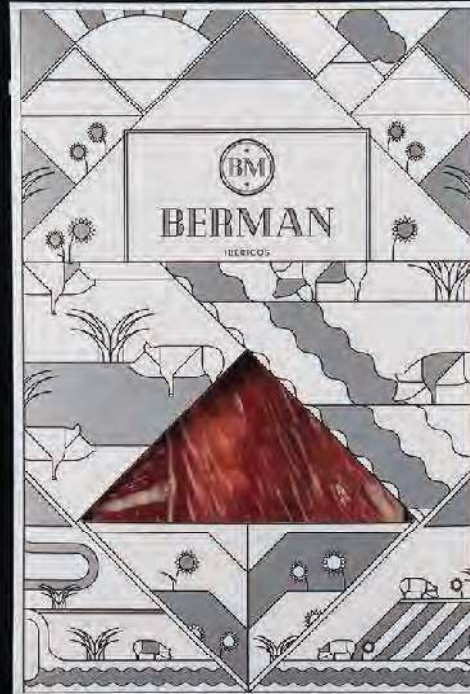
- Coupé au couteau
- Tranché à la machine



**ETUI SOUS VIDE  
JAMBON BELLOTA  
75% IBERICO**

Poids: 100 Grs.

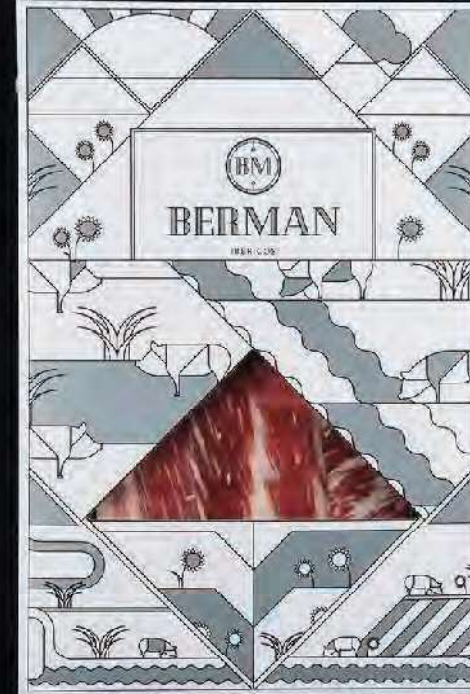
- Coupé au couteau
- Tranché à la machine



**ETUI SOUS VIDE  
JAMBON CEBO DE CAMPO  
50% IBERICO**

Poids: 100 Grs.

- Coupé au couteau
- Tranché à la machine



**ETUI SOUS VIDE  
JAMBON CEBO  
50% IBERICO**

Poids: 100 Grs.

- Coupé au couteau
- Tranché à la machine



# LES PALETTES







**PALETTE BELLOTA  
100% IBERICO**

**Affinage :** 24 - 42 mois  
**Poids:** 3,70 Kg - 6,50 Kg



**PALETTE BELLOTA  
75% IBERICO**

**Affinage :** 24 - 42 mois  
**Poids:** 4,00 Kg - 6,50 Kg



**PALETTE CEBO DE CAMPO  
50% IBERICO**

**Affinage :** 24 - 36 mois  
**Poids:** 4,00 Kg - 6,50 Kg



**PALETTE CEBO  
50% IBERICO**

**Affinage :** 22 - 30 mois  
**Poids:** 4,00 Kg - 6,00 Kg





**PALETTE DÉSOSSÉE  
BELLOTA 100% IBERICO**

Affinage :      Poids:  
24 - 42 mois    1,7 Kg - 3,20 Kg



**PALETTE DÉSOSSÉE  
BELLOTA 75% IBERICO**

Affinage :      Poids:  
24 - 24 mois    1,80 Kg - 3,40 Kg



**PALETTE DÉSOSSÉE  
CEBO DE CAMPO 50% IBERICO**

Affinage :      Poids:  
24 - 36 mois    2,00 Kg - 3,40 Kg



**PALETTE DÉSOSSÉE  
CEBO 50% IBERICO**

Affinage :      Poids:  
22 - 30 mois    2,00 Kg - 3,20 Kg





**ETUI SOUS VIDE  
PALETTE BELLOTA  
100% IBERICO**

Poids: 100Grs.

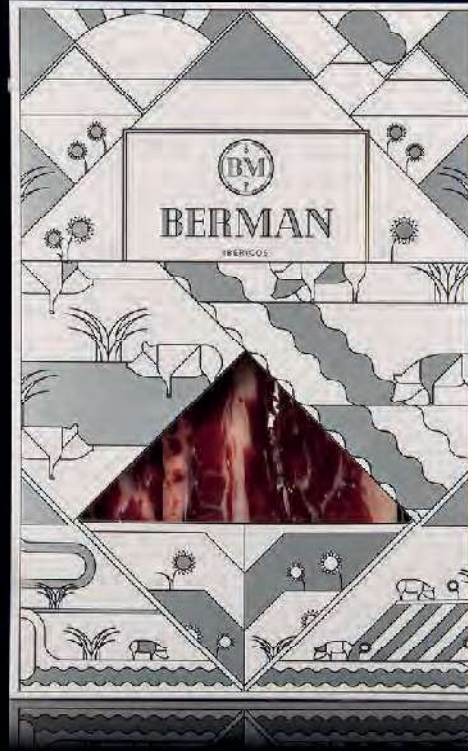
- Coupé au couteau
- Tranché à la machine



**ETUI SOUS VIDE  
PALETTE BELLOTA  
75% IBERICO**

Poids: 100 Grs.

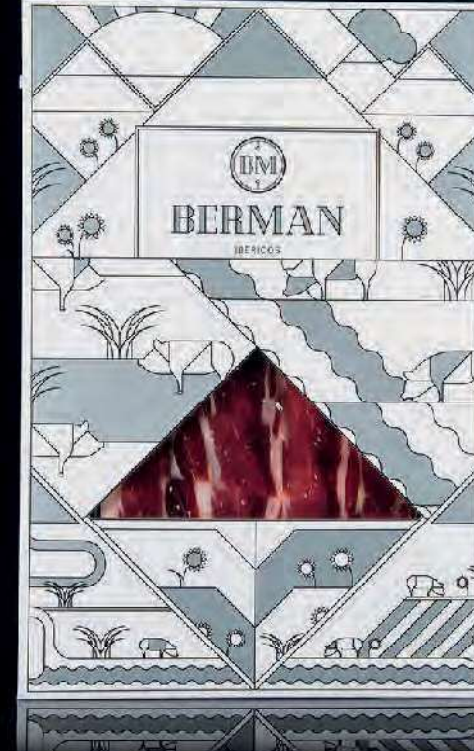
- Coupé au couteau
- Tranché à la machine



**ETUI SOUS VIDE  
PALETTE CEBO DE  
CAMPO 50% IBERICO**

Poids: 100 Grs.

- Coupé au couteau
- Tranché à la machine



**ETUI SOUS VIDE  
PALETTE CEBO  
50% IBERICO**

Poids: 100 Grs.

- Coupé au couteau
- Tranchés à la machine

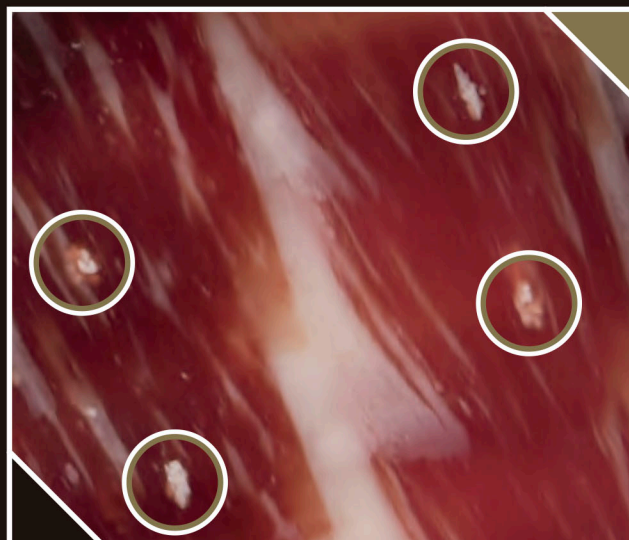
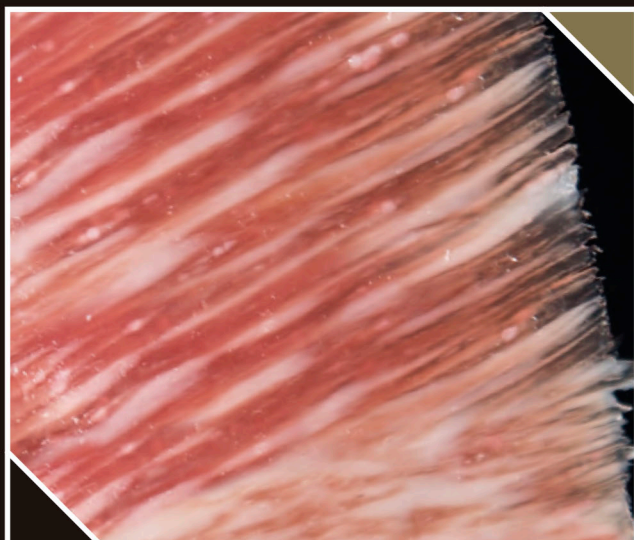


## NOS JAMBONS ELABORES DE MANIERE NATURELLE SE DISTINGUENT PAR:

**Leurs marbrés :** Ce sont des infiltrations de graisse entre les muscles. C'est un signe de qualité qui apporte de l'onctuosité au morceau

**Leurs cristaux de tyrosine :** Ce sont des acides aminés qui apparaissent au terme d'un long processus d'affinage. Leur présence est également signe de qualité suite à ce lent affinage.

De plus, c'est un antioxydant naturel, facilitant la production de « bon » cholestérol dû à sa haute teneur en acide oléique, riche en vitamine B, fer, magnésium, zinc, calcium, tout cela grâce à l'élaboration complètement naturelle.



### VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G DE JAMBON BELLOTA :

EAU:  
57,5 g

PROTÉINES:  
28,5 g

GLUCIDES:  
0 g

VALEUR CALORIQUE:  
242 g



# LES SALAISONS







**LOMO BELLOTA /  
CEBO DE CAMPO**

---

<b>Affinage :</b> 6 mois	<b>Poids:</b> 1,00 Kg - 2,00 Kg
-----------------------------	------------------------------------

---

- |         |          |
|---------|----------|
| •Entier | •Tranché |
| •Demi   |          |



**SAUCISSON BELLOTA/  
CEBO DE CAMPO**

---

<b>Affinage :</b> 5 - 6 mois	<b>Poids:</b> 1,00 Kg - 2,00 Kg
---------------------------------	------------------------------------

---

- |         |          |
|---------|----------|
| •Entier | •Tranché |
| •Demi   |          |



**CHORIZO BELLOTA /  
CEBO DE CAMPO**

---

<b>Affinage :</b> 5 - 6 mois	<b>Poids:</b> 1,00 Kg - 2,00 Kg
---------------------------------	------------------------------------

---

- |         |          |
|---------|----------|
| •Entier | •Tranché |
| •Demi   |          |



**MORCON IBERICO**

---

<b>Affinage :</b> 5 - 6 mois	<b>Poids:</b> 1,00 Kg - 1,50 Kg
---------------------------------	------------------------------------

---

- |         |          |
|---------|----------|
| •Entier | •Tranché |
| •Demi   |          |





# BERMAN

IBÉRICOS

Jamones y Embutidos Ibéricos Berman S.L.  
C/ Chinarral N°39 - 37770 - Guijuelo - Salamanca  
[export-france@ibericosberman.com](mailto:export-france@ibericosberman.com)  
[www.ibericosberman.com](http://www.ibericosberman.com)