# CATALOGO GOURMET

## Jamón carrasco

CARRASCO
– Guijuelo –

Camino Real a Toluca 150,
Bodega B, Colonia Bellavista
01140 Ciudad de México

Tel. (01) 55 40 44 02 | 03
Mail. pedido@grupocal.mx

**www.grupocal.mx**

Grupo CAL
Comercialización, Asesoria y Logística

# HISTORIA

Una familia de 4 generaciones dedicados conseguir el mejor jamón ibérico. Llevamos desde 1985 compartiendo esta experiencia con nuestros clientes y elaborando el jamón ibérico más deseado de la gastronomía española, un jamón ibérico con un sabor único, que si sabe a bellota.

**Un sabor diferente, un sexto sabor.**

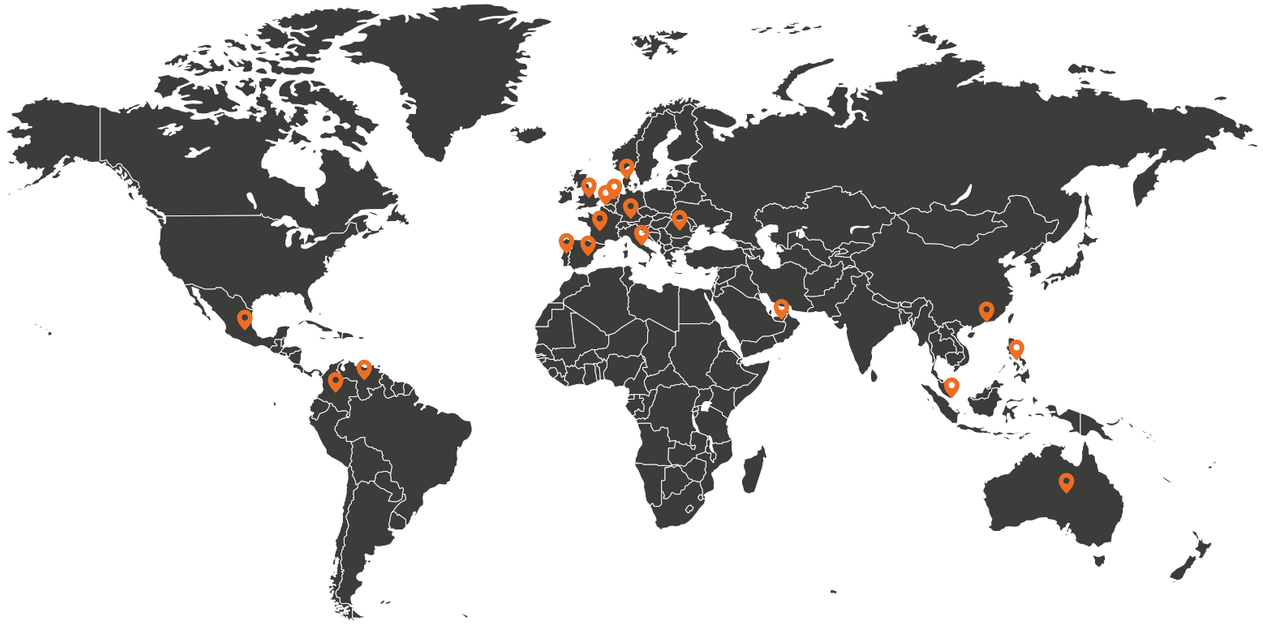
• La herencia familiar que ha convertido a Carrasco-Guijuelo en la marca de jamón ibérico de bellota de referencia a nivel mundial.

• Es un legado de más de 125 años de historia siendo el bisabuelo Francisco Carrasco quien promovió la denominación de origen Guijuelo y de ahí se dieron a conocer más jamones, (los jamones de Guijuelo son de los mejores del mundo) y Carrasco está dentro de los mejores jamones de españa y del mundo. Es una marca muy reconocida y consolidada.

# CARRASCO : UNA MARCA DE PRESTIGIO

Carrasco acerca el producto ibérico actual a través de nuevos **espacios gastronómicos**. La empresa tiene una importante presencia en los mejores establecimientos de hostelería y alimentación, además de lugares emblemáticos como El Mercado de San Miguel en Madrid, El Mercado de la Bretxa en San Sebastián o el Mercado de la Boquería en Barcelona, o los Club del Gourmet del Corte Inglés: y colabora constantemente con **chefs de reconocido prestigio**.

Mercado de San Miguel,
Madrid, ESPAÑA



# UNA EXPANSIÓN INTERNACIONAL

Actualmente, Carrasco Guijuelo tiene una importante presencia en varios países : España, Francia, Italia, Bélgica, Holanda, Portugal, Alemania, Rumanía, Inglaterra, Dinamarca, Hong Kong, Singapur, Australia, Polinesia Francesa, Emiratos Arabes, México, Filipinas, Venezuela y Colombia.

# LAS DENOMINACIÓNES DE ORIGEN

Las zonas de producción del cerdo ibérico cuentan con una elevada densidad de encinas y alcornoques, productoras de bellota y **responsables del engorde del Cerdo Ibérico de alta calidad**.

Entre las principales zonas de elaboración de los productos del Cerdo Ibérico, destacan aquellas que gozan de **una gran tradición**, es decir, los términos municipales de Guijuelo, Montánchez, Jerez de los Caballeros, y Jabugo.

En estas localidades, la calidad de los **productos nobles** elaborados es elevada, apreciándose en ellas sensibles variaciones que dependen fundamentalmente de **los gustos y tradiciones de cada zona**.

# EL CERDO IBÉRICO

El Cerdo Ibérico es una raza perteneciente a la Península Ibérica, que se caracteriza por albergar zonas pobladas por encinas y alcornoques, especies muy comunes en el suroeste peninsular y en el litoral mediterráneo, que conforman la dehesa, el hábitat natural de esta raza. Allí, durante la montanera, el cerdo ibérico se alimenta de las **bellotas**, el fruto que **le aporta la máxima diferenciación**.

Carrasco es una empresa precursora de la mejora de la estirpe del cerdo ibérico, gracias a la inversión que realiza en I+D, y al desarrollo de su propia raza de cerdo ibérico, puede **controlar todo el proceso de cría y alimentación** del animal, un punto clave y diferenciador en la calidad y características del producto final.

De aspecto, el cerdo de raza Ibérica se caracteriza por el morro afilado, las orejas caídas, silueta estilizada, poco pelo o ninguno y colores que van del negro al rojizo.

Esta legendaria y selecta raza destaca por su gran capacidad para acumular grasa debajo de la piel y para infiltrar grasa en sus fibras musculares. Dado que su aparato digestivo es monogástrico, es capaz de fijar en sus grasas el sabor de lo que ingiere.

# EL JAMÓN IBÉRICO : MÁS NATURAL

Carrasco es uno de los únicos cinco productores españoles de Jamón Ibérico de Bellota que posee una **raza propia de cerdo ibérico** y 800 hectáreas divididas en dos fincas ubicadas en Jerez de los Caballeros, Extremadura.

Los cerdos Carrasco se alimentan en régimen de montanera en la Dehesa de Extremadura, que acoge la mayor concentración de encinas de Europa, y son **criados en libertad** hasta alcanzar la proporción idónea de grasa y músculo.

El jamón ibérico de bellota es algo más que un producto gastronómico, contiene **innumerables virtudes** que se relacionan directamente con nuestra salud.

Es un alimento antioxidante y con un **gran rico aporte de vitaminas**, sobre todo las de tipo E, B1, B6, B12 y ácido fólico, que resulta muy beneficioso para el sistema nervioso y para el buen funcionamiento del cerebro.

Además contiene un 50% más de proteínas que las carnes frescas. Su **carne baja en calorías**, protege el sistema cardiaco y circulatorio y reduce el colesterol.

Es **rico en minerales esenciales** para los huesos y los cartílagos, y por si no fuera poco, es un alimento recomendable en las dietas hipocalóricas, ya que tan solo posee 242 kilocalorías por 100 gramos.

## Especificidades

- 800 hectáreas repartidas en 2 fincas en Jerez de los Caballeros, Badajoz.
- Crianza al aire libre de una raza propia de cerdo ibérico.
- Los cerdos ibéricos de Carrasco comen entre 12-13 kilos diarios de bellota y por eso tiene más de 55% de ácido oleico, por lo que lo hace muy saludable.

# GAMA DE PRODUCTOS

Además de jamón ibérico, la producción de Carrasco Guijuelo abarca las tres líneas clásicas de embutidos: lomo, chorizo y salchichón elaborados con carnes seleccionadas de cerdo ibérico de bellota, que suman a su sabor de origen, en los meses de curación y crianza, el aroma de condimentos especialmente escogidos: pimentón de La Vera, orégano de las solanas salmantinas y pimienta de Orihuela.

- **Piezas Enteras:** Jamón Ibérico de Bellota y Paleta Ibérica de Bellota.
- **Loncheados:** Jamón Ibérico de Bellota, Lomo Ibérico de Bellota , Salchichón Ibérico de Bellota y Chorizo Ibérico de Bellota.

# PROCESO DE ELABORACIÓN

De la curación se deriva – **Salazón:** se recubren todas las piezas de jamón con sal para favorecer la deshidratación y conservación de las mismas. Pasan un día por cada kilo que pese en fresco.

**Lavado y Asentamiento:** Se lavan las piezas en agua templada para eliminar la sal adherida. Al finalizar el lavado se moldean y se perfilan los jamones uno a uno. Finalmente se cuelgan de una cuerda y se introducen en una cámara para comenzar el equilibrado salino o asentamiento.

**Secado:** Las piezas pasan a los secaderos naturales provistos de ventanales por donde penetra un haz de luz, nunca intenso. Este periodo de reposo, favorece la fusión y progresiva de la grasa infiltrada, este proceso dura entre 6y 9 meses.

**Maduración:** Al salir de los secaderos, las piezas se clasifican por peso, calidad y conformación y pasan a las bodegas naturales para llegar a la última fase de curación: proceso de maduración, en esta etapa pasan de 42 a 46 meses.

## Notas de cata

**Color** Intenso y brillante (por la grasa que emana a temperatura ambiente) con tonalidades granates. Veteado equilibrado en zona de maza. Color de la grasa amarillo/dorado en el exterior y rosaceo cerca de la zona magra. Hay presencia de cristales de tirosina.

**Olor** Aroma intenso y franco. Se perciben notas a frutos secos y madera.

**Textura**Tacto suave con cierta untuosidad. Ligeramente fibroso dependiendo del corte.

**Sabor** Intenso con notas a avellanas tostadas. Bajo punto de sal lo que le da un toque levemente dulzón. Se funde en boca sin masticar y tiene un final persistente y largo.

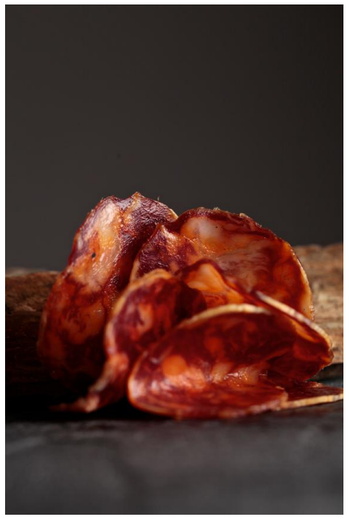


# SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Para la elaboración del salchichón ibérico se sigue un procedimiento similar al utilizado por los otros embutidos ibéricos. La selección de carne y magro es exactamente la misma.

Lo que varía son las especias utilizadas y el hecho de que se hierve antes de su curación. En este caso se emplean **pimienta negra entera, sal y nuez moscada**, especias que aportan un sabor y una identidad muy particular.

La mezcla de carne se deja **unas 24 horas macerando y unos 40 días en reposo**, obteniendo como resultado un excelente manjar.



# CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

Las materias primas básicas para su elaboración son **carne magra, grasa, sal, pimentón y ajo**. Una vez hecho el despiece, un chacinero especializado selecciona la carne y la grasa a mano. Después de haber sido pesada y controlada para asegurar su calidad, la carne se pasa por una picadora con las cuchillas adecuadas y posteriormente se amasa para mezclarla bien. Se condimenta con los ingredientes mencionados y se deja macerar a una temperatura de unos 4ºC **durante 12 horas**.

Por otro lado, se han limpiado cuidadosamente las tripas, las cuales serán embutidas con la mezcla de carne condimentada. Para que alcance su punto ideal, tendrá que secarse en una bodega durante un período de **entre 3 y 5 meses**, etapa clave del proceso que convertirá este embutido en una delicatesen.

# LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

Una vez hecho el corte, se elimina la grasa circundante y se cubre de sal para dejarlo reposar un par de días. Después se limpia bien y se extrae toda la sal superficial para continuar con la fase de adobado utilizando **aceite de oliva, ajo, pimentón y orégano**.

Al pasar entre dos y cuatro días, el lomo se embucha en tripa de cerdo y se cuelga en un lugar fresco y seco durante un período de **entre 60 y 90 días** para que alcance el grado de curación deseado. El resultado final es una pieza deliciosa con una calidad superior, considerada como una delicia gastronómica.