

LISARDO CASTRO

EXPERIENCIA IBÉRICA



DOSSIER
CORPORATIVO



NUESTRA EMPRESA

FAMILIAR

Somos una empresa familiar con más de 70 años de experiencia en el sector del ibérico. Tradición y sabiduría que se transmiten de generación en generación. En Guijuelo, cuna del jamón ibérico, elaboramos y curamos nuestros jamones, paletas y embutidos.

Los inviernos fríos y secos, junto a los suaves y cortos veranos de la zona a casi mil metros de altura, nos permiten lograr esa excelente maduración de todos nuestros productos.

LISAR
DOCA
STRO





no existe
modernidad
sin una
buena
tradición

...





JAMONES
+ de 10



EXCELENCIA



NUESTRA EMPRESA

PROCESO *y transformación*

Contamos con una planta de producción de 10.000 metros cuadrados dotada de la tecnología más vanguardista, cuyas instalaciones están a la altura de las normativas internacionales.

Utilizando las técnicas más avanzadas, y teniendo controles de calidad muy estrictos para la seguridad alimentaria, curamos en nuestras bodegas y secaderos naturales a su justo tiempo todos los productos del cerdo ibérico.

LISAR
DOCA
STRO

curación

Una curación 100% natural y lenta unida a la tradición y experiencia de varias generaciones permite la obtención de una línea de jamones y embutidos ibéricos de primera calidad, reconocidos tanto a nivel nacional como internacional.





ORIGEN *Ibérico*

Para lograr el mejor jamón ibérico y los mejores embutidos debemos conseguir la mejor materia prima. En Lisardo Castro trabajamos con ganaderos de confianza y elegimos los mejores cerdos de raza ibérica los cuales provienen de las extensas dehesas extremeñas y andaluzas. Allí los animales son criados en libertad, alimentándose de cereales naturales y en los meses de montanera únicamente de bellotas, pastos y agua fresca. La Montanera es el período de tiempo comprendido entre principios de otoño hasta Febrero y Marzo, donde el animal se alimentará exclusivamente de bellotas. Obteniendo así una carne con mejor textura y mejor infiltración de grasa saludable.





alimentación

La alimentación y el estilo de vida del cerdo son piezas claves para el devenir de estos deliciosos productos gastronómicos. Cabe destacar que en Lisardo Castro seguimos una producción respetuosa con el medio ambiente y honesta con los principios de ganadería sostenible.





MATERIA PRIMA







PREMIOS

PREMIOS *Calidad reconocida*

En Lisardo Castro apostamos constantemente por la mejora continua. Como muestra de ello, la empresa cuenta con varios premios, galardones europeos y garantías de calidad recibidos en los últimos años.



LISAR
DOCA
STRO

La calidad
nunca es
un accidente,
siempre es
el resultado
del esfuerzo

...



CENTURY INTERNATIONAL QUALITY ERA AWARD

Reconociendo a la organización su compromiso con la excelencia empresarial, centrada en la Gestión de la Calidad Total. **Ginebra (Suiza).**



IFFA MEDALLA DE ORO

Reconocimiento a los productos de más alta calidad durante tres ediciones consecutivas en **Frankfurt (Alemania).**



SUPERIOR TASTE AWARD

Premio a nuestra gama de jamones y embutidos de bellota. **Bruselas (Bélgica).**



PYME DEL AÑO 2018

Premio a la PYME del año 2018 en **Salamanca**, otorgado por la Cámara de Comercio, siendo la primera empresa del sector con este galardón.



CERTIFICACIONES

Garantía de calidad

Cumplimos con las normativas internacionales más exigentes del mercado y seguridad alimentaria.

En nuestro portfolio figuran certificados que suman una gran responsabilidad añadida en todos nuestros procesos la cual se ve reflejada en toda nuestra gama de productos. Son los siguientes:

- Consejo Regulador Denominación de Origen de Guijuelo
- Certicar
- Tierra de Sabor
- International Featured Standars (IFS)



excelencia

“Somos lo que hacemos día a día, de modo que la excelencia no es un acto, sino un hábito”.

Nuestro compromiso con nosotros mismos hace que ese hábito sea constante.

• • •





EXPORTACIÓN

Estamos homologados para exportar a:

- Europa
- Japón
- Colombia
- Canadá
- México
- Brasil
- Chile
- Costa Rica
- Venezuela
- Uruguay
- Cuba
- Paraguay
- Perú
- Argentina
- Tailandia
- Australia
- Hong Kong





L I S A R
D O C A
S T R O

productos

*Son años de desvelo para conseguir que cada
jamón ibérico se convierta
en un manjar*





PRODUCTOS

LISAR
DOCA
STRO







PRODUCTOS



LISAR
DOCA
STRO





PRODUCTOS



LISAR
DOCA
STRO

elaboración artesanal

La curación de las piezas de 4 a 5 meses en bodegas y secaderos naturales y la combinación de materias primas permiten obtener un producto con un olor y un sabor muy especial.





PRODUCTOS

selección natural

Seleccionamos la mejor carne y piezas nobles del cerdo ibérico alimentado con bellota en su fase de montanera para obtener un producto con un aroma intenso y sabor único.

• • •

LISAR
DOCA
STRO





PRODUCTOS



LISAR
DOCA
STRO



Contiene algo más que
un jamón espectacular

LISAR
DOCA
STRO



LISAR
DOCA
STRO



LISARDO
CASTRO



LISAR
DOCA
STRO





PRODUCTOS



LISAR
DOCA
STRO

L I S A R

D O C A

S T R O



premium
E D I T I O N

p r e m i u m

*Selección cuidada y limitada de las mejores
piezas que tras años hemos mimado y cuidado
para poder ofrecer una colección única e
irrepetible*





PREMIUM EDITION

LISAR
DOCA
STRO





LISAR
DOCA
STRO

premium
EDITION

U premium
EDITION



LISARDO CASTRO MARTÍN S.L.
Pol. Ind. Agroalimentario Sierra de Herrerros, Parc. 21-23
37770 Guijuelo (Salamanca) ESPAÑA
Tel. 923 15 81 40 / Fax. 923 58 22 10
Mail. info@lisardocastro.com

www.lisardocastro.com