

LISAR
DOCA
STRO
ExperienciaIbérica



DOSSIER
CORPORATIVO

LISARDO CASTRO

01 La Familia

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.



modernidad

no existe modernidad
sin una buena tradición ”



natural mente



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.



LISARDO CASTRO



02 El Origen

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.

LISARDO CASTRO

El Método

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 todos los productos del cerdo ibérico.



cura ción

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.

”



LISARDO CASTRO

04 Premios

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.



calidad

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)



SUPERIOR TASTE AWARD

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



CERTIFICADO WELFAIR

Sello que avala el bienestar animal: buen alojamiento, buena alimentación, buena salud y comportamiento apropiado.



GREAT TASTE AWARD

Reconocimiento a nuestro Jamón de Bellota 100% Ibérico "PREMIUM EDITION".



IFFA MEDALLA DE ORO

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



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.

exce lencia



“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.

”

LISARDO CASTRO



05 Certificaciones

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 Gujuelo, Certicar, Tierra de Sabor e International Featured Standards (IFS).



LISARDO CASTRO

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





LISARDO CASTRO

07 Productos

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





LISAR DOCA STRO

LISAR DOCA STRO
premium
EDITION

JAMON DE BELLOOTA IBERICO
50% RAZA IBERICA
premium
EDITION

EXPERIENCIA

LISAR
DOCA
STRO

tradi
cion









LISAR
DOCA
STRO

premium
EDITION

LISAR
DOCA
STRO

premium
EDITION

LISAR
DOCA
STRO

premium
EDITION
CORTE A CUCHILLO

arte sanal

La curación de las piezas en bodegas y secaderos naturales junto a las materias primas seleccionadas, permiten obtener un producto con un olor y un sabor muy especial.

”





LISAR
DOCA
STRO

SEMPRE CUSTODITI IN AMBIENTAZIONE
A TEMPERATURA COSTANTE,
PROTEGGERE DALLE RADIAZIONI
PER UN CONSUMO A TUTTO GUSTO
DEVELOPPO E PRODOTTO
PER IL MERCATO DEL NOSTRO PAESE
PRODOTTO IN ITALIA



Herencia

Ejemplo de una vida llena
de integridad, trabajo y bondad.



Este jamón es más que un homenaje,
es una herencia, de esas que escriben
una historia eterna.

Tras más de 100 años en el mundo del vino y de la gastronomía.

Produce de uvas blancas que crecen en
terrazas de cultivo de uvas y
suelos en las montañas de Asturias y Galicia.
Elaborado por 100 años.

El resultado es una selección de uvas blancas
resistentes, capaces de salir bien con una
maduración mínima de 10 meses, dando
estados perfectos de gusto dulce y un
sabor excepcional.

Licencia Castor

Herencia
1951



LISARDO CASTRO MARTÍN S.L.

Pol. Ind. Agroalimentario Sierra de Herreros, Parc. 21-23

37770 Guijuelo (Salamanca) ESPAÑA

Tel. 923 15 81 40 / Fax. 923 58 22 10

Mail. info@lisardocastro.com

www.lisardocastro.com