



**Carne selecta**  
de cerdo ibérico

*Iberico pork*  
***select meats***



[marcialguijuelo.es](http://marcialguijuelo.es)



## Tan auténtica como el curado

Si bien nuestra marca es más reconocida por sus jamones y embutidos ibéricos, en Marcial disponemos de selectas carnes de ibérico, muy apreciadas por profesionales, hosteleros y gourmets.

## *As authentic as cured ham*

*Even though our brand is better known for its Iberico hams and sausage, Marcial also offers select Iberico meats, which are much appreciated by professionals, caterers and gourmets.*

**Marcial Castro**

Tel. +34 923 58 10 23 | Fax. +34 923 58 04 63

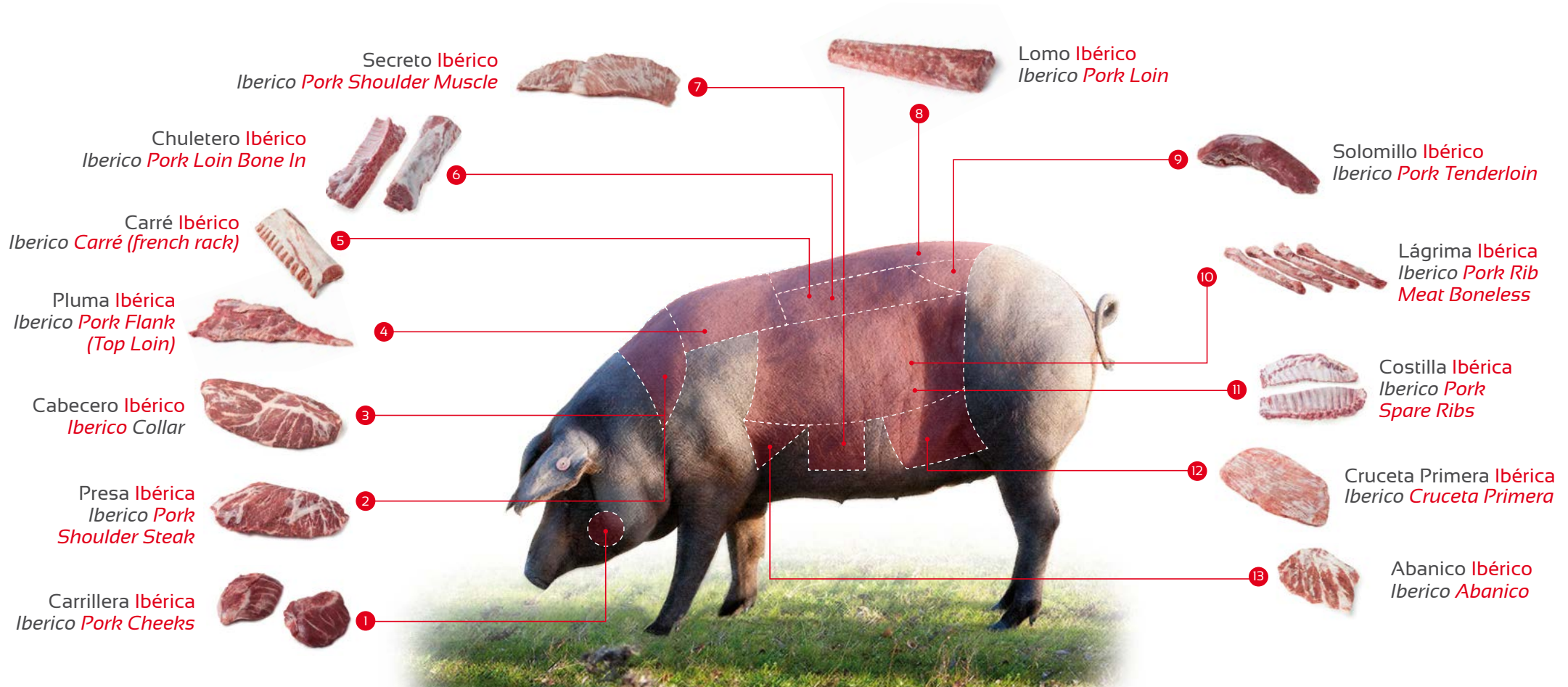
[marcialguijuelo@marcialguijuelo.es](mailto:marcialguijuelo@marcialguijuelo.es) | [www.marcialguijuelo.es](http://www.marcialguijuelo.es)

Polígono Industrial I-2 (Calle 1), Guijuelo, 37770. Salamanca (España/*Spain*)

**Marcial**, carne de ibérico  
con toda la esencia de Guijuelo



**Marcial**, Iberico meats  
with the whole essence of Guijuelo



# Descripción de las piezas / *Pieces description*



## 1 Carrillera Ibérica

Carne gelatinosa, plena de sabores, que se encuentra en la mandíbula inferior del cerdo ibérico. Pieza muy apreciada y protagonista de extraordinarios guisos.

### *Iberico Pork Cheeks*

*A full flavour gelatinous meat from the lower jaw of the Iberico pig. A much appreciated cut and the main feature in exquisite stews.*



## 2 Presa Ibérica

Forma parte del cabecero de lomo. Es una de las carnes más veteadas de grasa intramuscular lo que le proporciona un exquisito y succulento sabor.

### *Iberico Pork Shoulder Steak*

*A noble cut of meat, forming part of the top end of the loin. It is one of the cuts with the most intramuscular fat marbling, which gives it an exquisite, succulent flavour.*



## 3 Cabecero Ibérico

Despiece que contiene a la presa y que, debido a su infiltración de grasa, resulta ideal para el corte en filetes. Posee un sabor muy equilibrado y se degusta a la plancha, en barbacoa o al horno.

### *Iberico Collar*

*Cutting that contains the pork shoulder steak and which, due to its fat marbling, is ideal for cutting fillets. It has a very balanced flavor and is tasted grilled, in barbecue or baked.*



## 4 Pluma Ibérica

Procedente de la parte final del lomo, se distingue por su forma triangular y plana. Es el equilibrio perfecto entre la parte magra y la parte grasa.

### *Iberico Pork Flank (Top Loin)*

*A cut from the end of the loin, it is distinguishable by its triangular and flat shape. It is the perfect balance between lean and fat.*



## 5 Carré Ibérico

Esta pieza del lomo, coronada con los huesos del costillar, es muy valorada por chefs europeos. La grasa infiltrada funde al fuego, aportando jugosa textura y sabor a cada chuleta.

### *Iberico Carré*

*This piece from the loin, crowned with the rib bones, is highly prized by European chefs. The fat marbling melts when griddled or barbecued, giving each chop a succulent texture and flavour.*



## 6 Chuletero Ibérico

Una codiciada pieza que lo tiene todo, pues combina lomo, costillas y la parte dorsal de carne que recubre el lomo. Por su riqueza y variedad, admite todo tipo de preparaciones.

### *Iberico Pork Loin Bone In*

*A much sought-after piece which offers everything, combining loin, ribs and the dorsal part of the meat which covers the loin. Both rich and varied, it can be prepared in many different ways.*



## 7 Secreto Ibérico

Corte especial que se encuentra "escondido" entre la paleta y el lomo de tocino. Su alto contenido de grasa infiltrada le aporta un color rosáceo y una jugosidad muy especial.

### *Iberico Pork Shoulder Muscle*

*A special cut to be found "hidden" between the shoulder and the fatty part of the loin. Its high content of fat marbling gives it a pinkish colour and a delicious texture.*



## 8 Lomo Ibérico

Pieza de mayor tamaño cuya carne magra con infiltraciones de grasa es sabrosa y muy reconocida. Combina con todo, tanto al horno como en guisos.

### *Iberico Pork Loin*

*A larger sized piece with lean meat and fat marbling which is flavoursome and well known. It combines with everything, both in the oven and in stews.*



## 9 Solomillo Ibérico

Procedente de la parte lumbar, entre el lomo bajo y las costillas. Su casi total ausencia de grasa le proporciona su apreciada textura y sabor.

### *Iberico Pork Tenderloin*

*From the lumbar region, between the lower loin and the ribs. Its almost complete lack of fat gives it a highly prized texture and flavour.*



## 10 Lágrima Ibérica

Situada entre las costillas, esta pieza de forma alargada resulta muy sabrosa y tierna, debido a su riqueza en grasa.

### *Iberico Pork Rib Meat Boneless*

*Found between the ribs, this is a long cut and is very tasty and tender as it is rich in fat.*



## 11 Costilla Ibérica

Los huesos del costillar están recubiertos de una carne sabrosa y rica en grasa, muy apreciada en barbacoas y al horno. Imprescindible recurrir a las manos para disfrutar al máximo la costilla ibérica.

### *Iberico Pork Spare Ribs*

*The bones of the ribcage are covered with a tasty meat which is rich in fat, making it ideal for barbecues and cooking in the oven. Iberico spare ribs are best enjoyed when eaten with the hands.*



## 12 Cruceta Primera Ibérica

Pieza de magro muy infiltrada y sabrosa procedente del despiece.

### *Iberico Cruceta Primera*

*A flavoursome cut of lean meat with extensive fat marbling.*



## 13 Abanico Ibérico

Carne muy jugosa y tierna que “abrazo” a las costillas por el exterior. Al cocinar, sus numerosas vetas de grasa funden y potencian el sabor de esta codiciada carne.

### *Iberico Abanico*

*Very juicy, tender meat which “hugs” the outside of the ribs. When cooked, its extensive fat marbling melts and enhances the flavour of this sought-after meat.*

## Recomendación de cocinado

### *Cooking recommendation*



Guiso  
Stew



Plancha  
Griddle



Brasa  
Grill



Horno  
Oven

Marcial

## Envasado y etiquetado *Packaging and labelling*



### Al vacío y congelado para preservar intacta su singularidad

Todos nuestros productos se envían envasados al vacío y congelados para garantizar su perfecta conservación, manteniendo todas sus cualidades y calidad.

### Vacuum packed and frozen to preserve their uniqueness intact

*All our products are despatched vacuum packed and frozen to guarantee their perfect preservation and to maintain all their characteristics and quality.*



## Formatos de comercialización *Marketing formats*

	Nº PIEZAS / BOLSA <i>No PIECES/BAG</i>	PESO / BOLSA* <i>WEIGHT/BAG*</i>	Nº BOLSAS / CAJA <i>No BAGS/BOX</i>	PESO / CAJA* <i>WEIGHT/BOX*</i>
CARRILLERA IBÉRICA <i>IBERICO PORK CHEEKS</i>	2	0.280 KG	36	10 KG
PRESA IBÉRICA <i>IBERICO PORK SHOULDER STEAK</i>	1	0.560 KG	18	10 KG
CABECERO IBÉRICO <i>IBERICO COLLAR</i>	1	2 KG	4	8 KG
PLUMA IBÉRICA <i>IBERICO PORK FLANK (TOP LOIN)</i>	1	0.200 KG	32	7 KG
CARRÉ IBÉRICO <i>IBERICO CARRÉ</i>	1	2 KG	4	8 KG
SECRETO IBÉRICO <i>IBERICO PORK SHOULDER MUSCLE</i>	1	0.400 KG	24	9 KG
LOMO IBÉRICO <i>IBERICO PORK LOIN</i>	1/2	1.1 KG	8	8 KG
SOLOMILLO IBÉRICO <i>IBERICO PORK TENDERLOIN</i>	1	0.300 KG	28	8 KG
LÁGRIMA IBÉRICA <i>IBERICO PORK RIB MEAT BONELESS</i>	4	0.300 KG	32	10 KG
COSTILLA IBÉRICA <i>IBERICO PORK SPARE RIBS</i>	1/2	1.3 KG	6	7 KG
CRUCETA PRIMERA IBÉRICA <i>IBERICO CRUCETA PRIMERA</i>	1	0.450 KG	24	10 KG
ABANICO IBÉRICO <i>IBERICO ABANICO</i>	1	0.200 KG	32	7 KG
CHULETERO C/ AGUJA IBÉRICO <i>IBERICO LOIN BONE IN with collar</i>	1/2	3.5 KG	3	10 KG
CHULETERO S/ AGUJA IBÉRICO <i>IBERICO LOIN BONE IN collar boneless</i>	1/2	2.7 KG	2	5 KG
RACK IBÉRICO <i>IBERICO PORK RACK</i>	1	3 KG	2	6KG

Medidas bolsa / *Bag dimensions*: 19 x 14 cm (\*) Peso aproximado / *Approximate weight*

## Expertos en **ibérico**

En Marcial llevamos **más de 100 años** dedicados a la cría y producción del cerdo ibérico, respetando **métodos artesanos**. Esta tradición convive en armonía con la **modernización** de nuestras instalaciones.

Ponemos **pasión y rigor** en cada proceso: desde la selección y cría del ejemplar, **libre en la dehesa**, hasta su posterior sacrificio, curado y envasado.

---

### *Experts in **Iberico** pork products*

*At Marcial, we have devoted **more than 100 years** to the breeding and production of Iberico pork using **traditional artisan methods**. This tradition lives in harmony with **state-of-the-art** facilities.*

*We put **passion and rigour** into every process: from the selection and breeding of the animal, **which lives free on pasture land**, to its later sacrifice, curing and packaging.*

Información y pedidos  
*Information and orders*

**+34 923 58 10 23**

marcialguijuelo@marcialguijuelo.es  
export@marcialguijuelo.es

