





UNA HISTORIA FAMILIAR

La historia de una familia emprendedora de Guijuelo

Dedicación al ibérico a través de cinco generaciones

Nuestra historia se remonta a **más de 100 años** atrás, cuando nuestros antepasados se vieron empujados a salir de **Guijuelo**, ya que era una zona poco productiva para la labranza y el pastoreo.

Los comienzos se centraron en el intercambio de materias primas, principalmente **tocino por jamón** (antiguamente, el tocino era muy apreciado por su alto rendimiento calórico).

Empezaron con el comercio del trueque por la **Sierra de Salamanca**. Más tarde, bajaron al sur, a la **Comarca de la Vera**. Por el norte, recorrieron las provincias de **Zamora, León y el sur de Galicia**.

Tras varias décadas, llegó el ferrocarril a la comarca y se produjo el salto definitivo: los **cerdos ibéricos** empezaron a transportarse en tren desde las **dehesas extremeñas y andaluzas** para su sacrificio en Guijuelo.

Ya a principios de los años 80, nace la marca **Marcial Castro** con un claro objetivo: **la más alta calidad**, controlando minuciosamente cada uno de los procesos: desde la cría del animal, matanza y despiece hasta la elaboración de todos los productos.

Es la historia de una **familia emprendedora** que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos. En la actualidad, los hermanos **Manuel y Javier Castro**, junto a la matriarca **Clotilde Sánchez**, dirigen la estrategia de esta marca centenaria hacia la expansión internacional.



A FAMILY HISTORY

The history of an entrepreneurial family from Guijuelo

Dedication to Ibérico products through five generations

Our history dates back **more than 100 years**, when our forefathers were forced to leave **Guijuelo**, an area with poor production for farming and livestock.

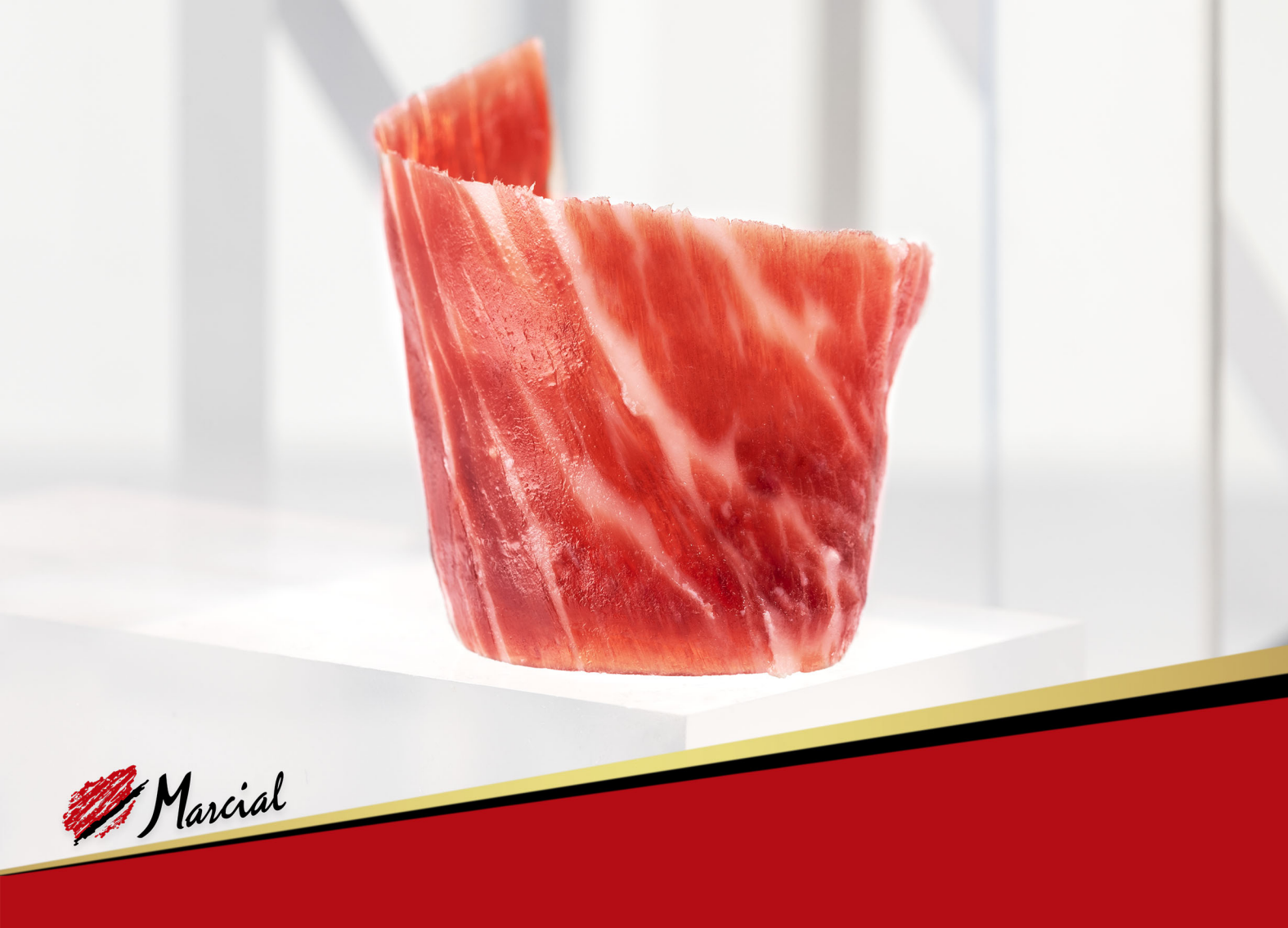
The beginnings were focused on the exchange of raw materials, mainly trading **fat for ham** (in former times, pig fat was highly prized because of its high calorie content).

At the outset, trade was focused on barter in the **Sierra de Salamanca**. Later on it moved south, to the region known as the **Comarca de la Vera**. Further north it extended to the provinces of **Zamora, León and southern Galicia**.

After several decades the railway reached the area and the definitive leap was made: **Ibérico pigs** were transported by train from the **pastures of Extremadura and Andalusia** to be slaughtered in **Guijuelo**.

At the start of the 1980s, the **Marcial Castro** brand made its first appearance, with a clear goal in mind: **the highest quality**, with meticulous control of each and every one of the processes: from the rearing of the animal, its slaughter and cutting right through to the manufacturing of all the products.

It is the history of a **family of entrepreneurs** which has adapted to modern times. Nowadays, the brothers **Manuel and Javier Castro**, with the family matriarch, **Clotilde Sánchez**, direct the strategy of this 100-year-old brand towards international expansion.



 Marcial

Jamón y Paleta de Bellota 100% Ibérico

Sabor y untuosidad incomparables

Son iconos de nuestra gastronomía apreciados en todo el mundo con un **aroma extraordinario**. Obtenidos de las extremidades del **cerdo ibérico**, son sometidos a un tiempo de curación de un mínimo de 36 meses.

Su elaboración es completamente artesanal y su **curación** se realiza en nuestros **secaderos naturales de Guijuelo**. Un proceso lento y manual, **al aire frío** y seco de la sierra.

Al corte, su color varía entre el rojo intenso y el rojo oscuro, apreciándose las **vetas de grasa** que le confieren ese sabor y untuosidad característica del jamón Marcial.

100% Ibérico Acorn-Fed Ham and Shoulder

Unrivalled flavour and unctuousness

Aroma, unctuousness, an incomparable flavour. An icon of Spanish cuisine, highly-prized the world over. Obtained from the extremities of the Ibérico pig, **Marcial acorn-fed hams and shoulders** are cured for up to a period of 36 months.

The production method is completely traditional and our hams and shoulders are cured in our **natural drying sheds in Guijuelo**. An unhurried, manual process that takes place **in the cold, dry** mountain air.

When cut, its colour varies between intense and dark red, with a particular feature being the extensive **fat marbling** which gives Marcial hams their characteristic flavour and unctuousness.





Jamón Maximum Oro y Plata

Una selección de piezas de nuestro cerdos más “mimados”

En **Marcial** hemos creado la categoría “**Maximum**” para denominar un conjunto de **jamones**, provenientes de cerdos a los que se dispensa un trato más privilegiado.

Estos cerdos, “mimados” muy de cerca por nuestros capataces, alcanzan un **peso superior** a la media y producen una carne pródiga en sabrosísima **grasa infiltrada**.

Es el **cenit del jamón**, un hito gastronómico que podemos apreciar tras el largo y esmerado proceso de **curación** al que se someten los jamones y paletas “Maximum” de Marcial.

“Maximum” Gold and Silver Ham

The most select cuts from our most “pampered” pigs

At **Marcial** we have created the “**Maximum**” category to describe a selection of **excellent hams**, from Ibérico pigs which have been given more privileged treatment.

These pigs, which are painstakingly “pampered” by our overseer, reach a **greater weight** than the average and produce a meat with a generous amount of delicious **fat marbling**.

This is the **high point of the Ibérico pig**, a gastronomic landmark which we can appreciate after the long and painstaking **curing** process to which Marcial’s “Maximum” hams and shoulders are subjected.





Jamón y Paleta de Cebo de Campo Ibérico

Dotados de una excelente calidad

Estos **productos ibéricos de sabor intenso y natural** provienen de las extremidades de Cerdos Ibéricos criados en libertad, donde aprovechan los recursos naturales de las amplias fincas donde campean. La libertad de movimiento contribuye a la abundante infiltración de sus grasas, característica del Cerdo Ibérico.

Su **elaboración y curación son completamente artesanales**, lo que nos permite disfrutar de los matices y aromas que esta alimentación natural les aporta.

Estos **ricos aromas y variadas notas de sabor** resultan más intensos en las Paletas Marcial por su morfología y curación más breve. Aunque los Jamones Marcial, que permanecen durante al menos un año más en nuestras bodegas y secaderos naturales, ofrecen mayor riqueza en matices sutiles y un abanico más amplio de aromas.

Ibérico Free Range Grain Fed Ham And Shoulder Ham

Rich, intense, natural flavours

These **Ibérico products with an intense and natural flavour** come from the extremities of Ibérico pigs raised in semi-freedom that take advantage of the herbs and natural resources of the large farms where they roam. This movement contributes to the abundant infiltration of its fats, characteristic of the Ibérico pigs.

Its **preparation and curing are also completely artisanal**, which allows us to enjoy the nuances and aromas that this natural diet provides.

These **rich aromas and varied flavour notes** are more intense in the Marcial Ham Shoulders due to their relatively shorter curing period. Although the Marcial Hams, which remain for at least one more year in our cellars and natural drying sheds, offer greater richness in subtle nuances and a wider range of aromas.





Lomo de Bellota Ibérico

Un producto premium de bouquet único

En opinión de muchos conocedores y gastrónomos, el Lomo Ibérico ocupa por derecho un lugar preferente a la par que el jamón entre los productos **gourmet del cerdo ibérico**.

Esta pieza elaborada con el músculo ileoespinal del cerdo ibérico **contiene poca grasa** externa. Un aderezo suave, herencia de nuestros abuelos, y su **curación natural** durante un mínimo de **3 meses**, le confieren ese **bouquet especial** que le caracteriza, manteniendo todas las propiedades originales para satisfacer los paladares más exigentes.

Ibérico Pork Loin Bellota

A premium product with an intense aroma

In the hierarchy of Ibérico cold meats, this is **on a par with acorn-fed ham**. That is the opinion of many experts and gastronomists. By right, the pork loin occupies a privileged position among the **gourmet products of the Ibérico pig**.

This product, which is obtained from the muscle that runs alongside the spine of the Ibérico pig, is practically **free of external fat**. Delicate seasoning, using a recipe handed down by our grandparents, and **natural curing** for a minimum of **3 months** give the meat its **special, characteristic aroma**, maintaining all its original properties to satisfy the most demanding palates.





 **Marcial**

Lomito de Bellota Ibérico

Una pieza excepcional

Muy similar al lomo ibérico pero de inferior tamaño, de color más **oscuro e intenso** y con una textura más fina, se somete al mismo proceso artesanal que su “hermano mayor”. Sin embargo, su localización entre la paletilla y el lomo le otorga un **especial bouquet** que lo hace inimitable.

Ibérico Tenderloin

Select and nothing common

A select product you don't find every day. **Ibérico tenderloin filet** is very similar to the loin, although darker in colour and smaller in size, and which undergoes the same traditional process as its “big brother”. However, its location between the shoulder and the loin gives it a **special fine aroma** that makes it unique.





 Marcial

Morcón Ibérico

Sabor intenso en cuerpo grueso

De apariencia voluminosa y contundente, pero **fino en sus matices**.

El **morcón ibérico Marcial** sigue los procesos de elaboración del chorizo, aunque se embucha en una tripa ancha natural y con un picado más grueso. Su **lenta curación** le confiere **una amplia gama de sabores**.

Morcón Ibérico

An intense flavour in a thicker body

Thick and sturdy in appearance, but with **subtle nuances of flavour**.

Marcial Ibérico "morcón" is made using the same process as the chorizo, but with larger chunks of minced meat, which is then stuffed into a wider natural casing. Its **slow curing** gives it **intense flavours**.





Chorizo Cular de Bellota Ibérico

Un embutido selecto

Un clásico de raíces populares que comparte vitrina con los productos más selectos.

El **chorizo cular de bellota ibérico Marcial** tiene un picado grueso de carne con **materias primas naturales**: sal, pimentón, orégano y ajo, para ser embuchado después en tripa natural.

Tras un periodo de curación no inferior a **3 meses**, queda perfecto para degustar, tanto en el plato como en bocadillo.

Ibérico Chorizo Bellota

A select cold meat

A classic with popular roots, which is showcased alongside the most select cold meats.

Marcial acorn-fed Ibérico chorizo is made with minced chunks of lean pork with **natural raw materials**: salt, paprika, oregano and garlic, which is then stuffed into natural casing.

After a curing period of no less than **3 months**, it is perfect for tasting, either on a plate or in a sandwich.





 Marcial

Salchichón Cular de Bellota Ibérico

Tradicional y aromático

El **salchichón cular de bellota ibérico Marcial** es un tradicional embutido del **cerdo ibérico**, elaborado con una estudiada combinación de magro y especias naturales, y curado al aire frío y seco de **Guijuelo**.

Su **sabor característico**, así como el fino y **sutil aroma** que le proporcionan las especias empleadas en su elaboración, le diferencian claramente de los demás embutidos.

Ibérico "Salchichón" Bellota

Traditional and aromatic

Marcial acorn-fed "salchichón" is a traditional cold meat from the **Ibérico pig**, made with a carefully selected combination of lean pork and natural spices, and cured in the cold, dry air of **Guijuelo**.

Its **characteristic flavour**, along with the fine and **subtle aroma** imparted by the spices used in its preparation, clearly distinguish it from other cold meats.





Longaniza Ibérica

Longaniza ibérica y salchichón vela ibérico Marcial, como nuestro chorizo y salchichón ibérico

Elaborados con los mismos ingredientes y condimentos que el chorizo y el salchichón. Sin embargo, la **longaniza y salchichón vela ibérica Marcial** poseen una forma más estrecha y un tamaño menor, lo cual redunda en un **equilibrio** armonioso entre **textura y sabor**.

Ibérico “Longaniza”

Marcial Ibérico “longaniza” and “salchichón” vela sausage, like our Ibérico “chorizo” and “salchichón”

Made with the same ingredients and condiments as “chorizo” and “salchichón”, however, **Marcial Ibérico “longaniza” and “salchichón” vela sausage** is smaller and narrower in shape, offering a harmonious **balance** between **texture and flavour**.





Longaniza Ibérica Natural

Con el mismo sabor de nuestros ibéricos tradicionales

Nuestra longaniza y salchichón vela ibérico NATURAL están fabricados a partir de una receta tradicional con las mismas especias que utilizaban nuestros abuelos, **libre de aditivos y alérgenos**. La carne proviene de una selección de nuestros mejores cerdos ibéricos, criados en libertad en nuestras fincas, lo que confiere a nuestros embutidos esa textura y sabor característicos. La carne se amasa con las mejores especias y se seca o cura de forma artesanal.

Fieles a nuestra responsabilidad estamos orgullosos de ofrecer productos **100% naturales**, “Etiqueta Limpia”.

Natural Ibérico “Longaniza”

With the same flavour as our traditional Ibérico products

Our NATURAL Ibérico “longaniza” and “salchichón” vela sausages are made using a traditional recipe and flavours reminiscent of our grandparents’ times, but **free of additives and allergens**. The meat comes from a selection of our finest Ibérico pigs, which are free to graze on our estates, giving our cold meats their characteristic texture and flavour. The meat is mixed with the finest spices and is dried or cured using traditional methods.

True to our responsible approach we are proud to offer **100% natural**, “Clean Label” products.





Ecológicos Ibéricos

Nuestros ibéricos “ECO” elaborados con las recetas clásicas

Equilibrio entre textura y sabor

En Marcial certificamos con el sello de “ecológicos” una selección de nuestros productos: el icónico **jamón de cebo de campo ibérico**, la **paleta de cebo de campo ibérica** y nuestra exquisita **carne ibérica**.

Para nuestros productos “ECO” partimos de cerdos ibéricos que nacen, crecen y viven en total libertad y bienestar en nuestras explotaciones ecológicas. Animales no tratados con medicamentos y con una alimentación a base de cereales con certificación ecológica, sana y natural.

Con todos estos cuidados, conseguimos un producto saludable conservando todas sus **cualidades tradicionales** de textura y su sabor incomparable como demandan nuestros clientes más exigentes.

Organic Ibérico Meats

Our “ECO” Ibérico products are made using classic recipes

Balance between texture and flavour

At Marcial we have applied the label “organic” to a selection of our finest products: the iconic **free range grain fed Ibérico ham**, the **free range grain fed Ibérico shoulder** and our exquisite **Ibérico meat**.

For our “ECO” products the starting point is Ibérico pigs that are born, bred and live in complete freedom, grazing to their heart’s content on our organic farms. These animals are not treated with drugs and have a healthy, natural, pesticide-free diet with no transgenic products.

All of this care and attention gives us a healthier product, which retains all of its **traditional qualities** of texture and its incomparable flavour.



NUESTRA FINCA

“El Encinar del Poniente”, un enclave privilegiado en la dehesa extremeña

Encinas, alcornoques, pastos y aire puro

El tiempo transcurre sin prisas en “El Encinar del Poniente”, nuestra finca situada en la **dehesa extremeña**. En este entorno de encinas y alcornoques centenarios, los pastos abundan y el agua mana en charcas y arroyos.

Es un ecosistema perfecto para la cría del cerdo ibérico. La combinación de **pasto, bellota y otros secretos** que el animal halla hozando la tierra, constituye su alimentación.

En época de **montanera**, entre los meses de octubre y febrero, la finca se convierte en un auténtico paraíso para el cerdo ibérico. Es entonces cuando la bellota abunda, los **pastizales** crecen con vigor y el animal obedece a su instinto: alimentarse con inusual apetito para acumular grasas de cara a los meses más fríos.

Nuestras **extensas dehesas** permiten al cerdo ibérico hacer un ejercicio constante para su desarrollo muscular caracterizado por unas infiltraciones de grasas provenientes de su alimentación **natural**.

La **naturaleza privilegiada** de “El Encinar del Poniente” contribuye, sin duda, al hito gastronómico del ibérico. Nuestra finca es una de las bases sobre las que se asienta la **calidad** sobresaliente de **Marcial**.



OUR ESTATE

“El Encinar del Poniente”, a privileged location in the pastures of Extremadura

Holm oaks, cork oaks, grass and pure air

Time moves at a leisurely pace in “El Encinar del Poniente”, our estate in the **pastures of Extremadura**. This environment of age-old holm oaks and cork oaks has abundant grass and water which appears in the form of pools and streams.

It is a characteristic **“montanera”** ecosystem, perfect for rearing Ibérico pigs. The combination of **grass, acorns, and secret gems** that the animals find by rooting around in the earth, forms their diet.

During the **montanera season**, between the months of October and February, the estate becomes a true paradise for the Ibérico pig. That is when the acorns abound, the **grasslands** grow vigorously and the animal obeys its instinct: to feed with an unusual appetite to accumulate fat for the colder months.

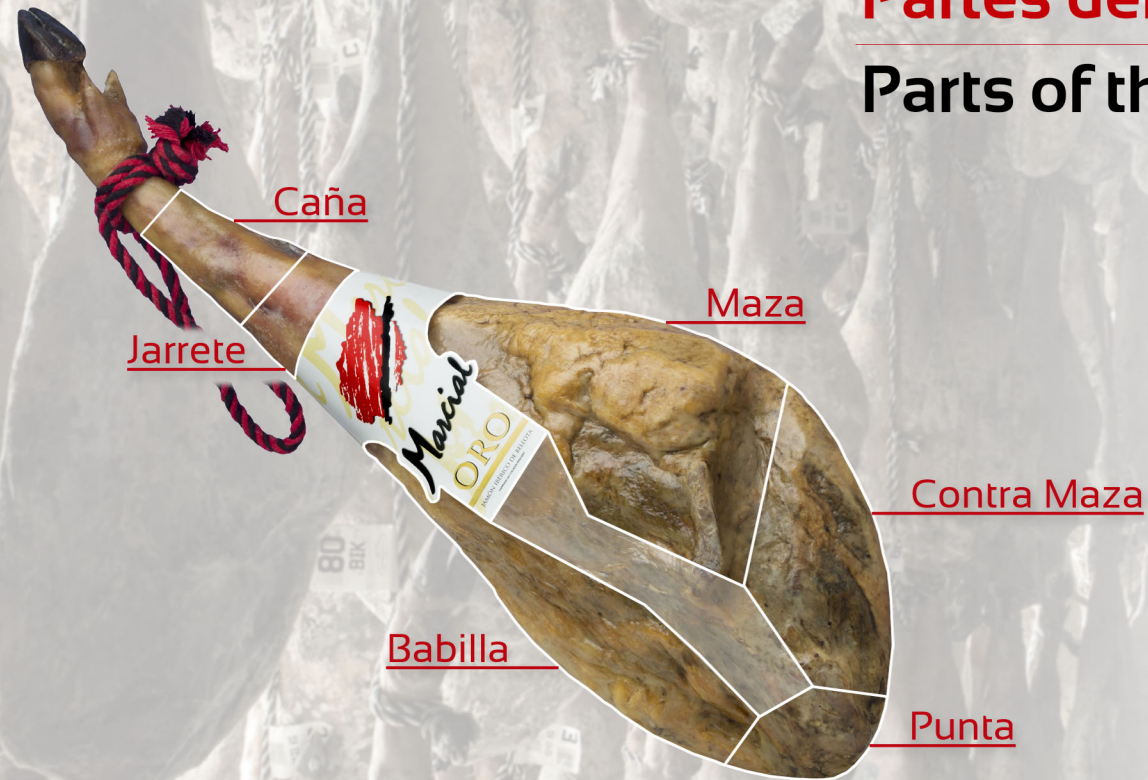
There is a **huge extension of meadowlands and grasslands** available for the scattering of the Ibérico pig, which favors its constant exercise and muscular development, characterized by fat infiltrations from its **natural** diet.

The **privileged nature** of “El Encinar del Poniente” undoubtedly contributes to the gastronomic milestone of the Ibérico breed. Our estate is one of the bases on which the outstanding **quality** of **Marcial** is actually built.



Partes del Jamón

Parts of the Ham



 Marcial

"La tradición del **Ibérico**"

"The tradition of **Ibérico**"

 Marcial

Y... para degustar en otros formatos
And... for tasting in other presentations





+34 952 50 35 88

info@lopezpardo.com

www.lopezpardo.com