

TAMAS GLEZ

ibéricos

CATÁLOGO

“EL LIBRO DEL IBÉRICO”



Tomas González Ibéricos SLU es una empresa familiar ubicada en el sur de Extremadura, en uno de los pueblos más encantadores de España, Fregenal de la Sierra.

Nuestros comienzos se reportan al año 1989, cuando Tomas González, gerente y fundador de la empresa, comenzó su andadura en el sector del ibérico. Hoy en día, Tomas González cuenta con más de 30 años de dedicación al sector del cerdo ibérico, 30 años en los que la pasión y las ganas han seguido intactas desde el primer día.

Tomás es un apasionado de este mundo tan extraordinario del ibérico, se desvive por sus clientes y por sus trabajadores, quienes miman el producto día tras día.





JAMONES..... 04

PALETAS..... 06

LONCHEADOS..... 08

EMBUTIDOS..... 11

CARNES..... 14

QUESOS 17

JAMONES

Los jamones ibéricos son considerados auténticas joyas gastronómicas. Son conocidos por su excepcional sabor, aroma y textura, resultado de un proceso de elaboración cuidadoso y tradicional que sigue técnicas transmitidas de generación en generación.

Su sabor y textura excepcionales, obtenidos a través de un proceso de elaboración artesanal y la crianza en libertad de cerdos ibéricos alimentados con bellota, lo convierten en una auténtica delicia para los amantes de la gastronomía.

El resultado es un jamón de aspecto impecable, con una piel dorada y brillante, y una carne de color rojo intenso, marmoleada de vetas blancas de grasa infiltrada que le aporta un sabor dulce y aromático. La textura del jamón ibérico es suave y delicada, con una jugosidad inigualable que se derrite en boca, liberando una explosión de sabores.





**Jamón de Bellota
100% Ibérico**



**Jamón de Cebo
de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica**



**Jamón de Bellota
Ibérico
50% Raza Ibérica**



**Jamón
Gran Reserva
Tomás González**



¡ En tu *paladar* !
¡ y en tu *mente* !

PALETAS

Las paletas ibéricas se caracterizan por su carne infiltrada de grasa, que proviene de una alimentación basada principalmente en bellota y pastos naturales. La grasa infiltrada en la carne le aporta un sabor y jugosidad excepcionales, lo que las convierte en una verdadera delicia para los paladares más exigentes.

Se trata de una exquisitez culinaria que se obtiene a partir de las extremidades delanteras del cerdo ibérico, una raza autóctona de la península ibérica.

La textura de la carne es suave y jugosa, con un sabor intenso y aromático que se deshace en boca, ofreciendo una experiencia sensorial única.

ATG
ibéricos





**Paleta de Bellota
100% Ibérica**



**Paleta de Cebo
de Campo Ibérica
50% Raza Ibérica**



**Paleta de Bellota
Ibérica
50% Raza Ibérica**



**Paleta
Gran Reserva
Tomás González**



¡ En tu *paladar* !
y en tu *mente* !

LONCHEADOS

Los loncheados de jamón y paleta son finas lonchas de jamón ibérico o paleta ibérica, cortadas con precisión para resaltar su sabor y textura. Estos productos son el resultado de un proceso de curado y maduración de la carne de cerdo ibérico, que les confiere su sabor intenso y característico.

La textura es delicada y suave, lo que permite que se deshagan en la boca con cada bocado. El sabor es profundo y sabroso, con notas dulces y saladas que se equilibran de forma armoniosa.

Su color, textura y sabor los convierten en un auténtico manjar para degustar y disfrutar en cualquier ocasión especial o simplemente para darse un capricho gourmet.





**Loncheado de
Jamón Gran Reserva
Alta Selección TG**



**Loncheado de
Jamón Reserva
Tomás González**



**¡ En tu paladar !
y en tu mente !**



**Loncheado de Paleta
Gran Reserva
Alta Selección TG**



**Loncheado de Paleta
Reserva
Tomás González**



¡ En tu **paladar** !
y en tu **mente** !

EMBUTIDOS

Los embutidos ibéricos se elaboran a partir de cortes selectos de carne de cerdo ibérico, que se condimentan con ingredientes naturales, sin conservantes, y se embuten en tripas naturales. Son sometidos a un proceso de curado y maduración, donde se controlan rigurosamente las condiciones de temperatura y humedad para obtener el sabor y la textura deseados.

Entre ellos encontramos, el salchichón ibérico, el chorizo ibérico cular o la caña de lomo, hablamos de unos auténticos manjares elaborados en Extremadura.





**Morcón Ibérico
Artesano**



**Chorizo cular
ibérico**



**Salchichón cular
ibérico**

ATG
ibéricos

¡ En tu *paladar* !
y en tu *mente* !



**Caña de Lomo
Gran Reserva TG
Sin pimentón**



**Lomo de bellota
ibérico
50% Raza Ibérica
Con pimentón**



**Lomito de presa
ibérica de bellota**

ATG
ibéricos

¡ En tu *paladar* !
y en tu *mente* !

CARNES

Las carnes ibéricas se obtienen de diferentes cortes del cerdo ibérico, como el solomillo, el lomo, la pluma, el secreto, la presa y otros cortes menos conocidos pero igualmente deliciosos. Estos cortes se pueden preparar de diversas formas, como a la parrilla, a la brasa, a la plancha o al horno, lo que permite una amplia variedad de opciones culinarias.

Son productos de alta calidad, conocidos por su sabor intenso, jugosidad y ternura. Son una opción premium para los amantes de la carne y representan una verdadera delicia culinaria que no deja indiferente a los paladares más exigentes.



Tomás González



Secreto ibérico

(y muchas más, Abanico, Lagarto...)



Solomillo ibérico



Carrilleras ibéricas



Pluma ibérica



Presa ibérica

(y muchas más, Abanico, Lagarto...)

ATG
ibéricos

¡ En tu *paladar* !
y en tu *mente* !

QUESOS

Existen una amplia variedad de quesos en el mundo, cada uno con sus características únicas de sabor, aroma, textura y apariencia.

Cada región del mundo tiene sus propias tradiciones y técnicas de elaboración de quesos, lo que da lugar a una gran diversidad de quesos con sabores, aromas y texturas únicas.

En Tomás González Ibéricos, comercializamos dos tipos de quesos que son espectaculares: uno de ellos elaborado en Fregenal de la Sierra y el otro, en Castilla y León.





**Queso viejo
de oveja**



**Queso sudado
de cabra**



**Queso de cabra
con pimentón**

TOMAS GLEZ

ibéricos

FREGENAL DE LA SIERRA

info@tomasgonzalezibericos.com
administracion@pgvsl.com

722 792 572 - 924 700 248

www.tomasgonzalezibericos.com





ATG
ibericos

• En tu paladar !
i y en tu mente !