CATÁLOGO DE PRODUCTOS

和牛イベリコ

WAGYU IBERICO
Producción natural

ANGUS IBERICO
Producción natural

BUEY IBERICO
Producción natural

SOBRE NOSOTROS

Wagyu Ibérico nace en el año 2012 como un proyecto innovador en el seno de una empresa familiar ganadera con más de 50 años de trayectoria.

Con él, la familia buscaba mejorar la calidad de la carne de su ganado para adaptarse a los nuevos tiempos y tendencias de mercado. Esta raza de origen japonés, conocida mundialmente por la alta infiltración de su carne, consiguió aumentar la calidad de las líneas gestionadas por la ganadería. De este modo, se realizó una línea exclusiva y especializada en la raza Wagyu con certificación genética.

En 2015, se comenzó con la crianza de bueyes, en especial animales de raza Cachena, Blanca Cacereña y Wagyu. Para asegurar que el producto comercializado es carne de buey y que los animales son sacrificados con más de 48 meses utilizamos diferentes certificados. No fue hasta 2021 cuando comenzó a comercializarse bajo la marca Buey Ibérico.

Con el fin de seguir mejorando la calidad de la carne de nuestros animales, en 2016 introducimos animales de raza Angus en nuestra finca. Tras observar la demanda de carne de esta raza, se decidió crear una nueva línea de venta, el Angus Ibérico. Al igual que Wagyu Ibérico, su genética y demás parámetros están avalados por el mismo pliego de condiciones.

Criados en extensivo, nuestros animales se cruzan con diferentes vacas cárnicas, como son: la raza Cachena, la Morucha o el Limusine. El aprovechamiento de las dehesas por parte de nuestros animales, así como el entorno en el que se crían, dan un aporte de sabor a nuestra carne, que la convierten en producto singular e inigualable.

Para denominar un animal como Wagyu o Angus es necesario que al menos un 50% de la genética del mismo proceda de estas razas. Por ello, para garantizar la genética y otros parámetros, se ha establecido un pliego de condiciones en el que se definen una serie de especificaciones técnicas de obligado cumplimiento para todos nuestros animales que opten a la denominación Wagyu Ibérico o Angus Ibérico. Además, para garantizar el cumplimiento de este pliego, la empresa se somete a auditorias por parte de una empresa externa: CERTICAR.

Entre las especificaciones que se recogen en este pliego de condiciones, destacamos:

- Mínimo el 50% de genética del animal es Wagyu o Angus.
- Todos nuestros animales están cebados con piensos compuestos por más de un 60% de cereales, libres de ureas y grasas animales.
- Animales nacidos en la Unión Europea y criados, cebados y sacrificados en España.

和牛イベリコ
WAGYU IBERICO
Producción natural

ANGUS IBERICO
Producción natural

BUEY IBERICO
Producción natural

CARNE DE WAGYU IBÉRICO

Nuestra carne certificada de Wagyu Ibérico se caracteriza por el valor añadido de la crianza en extensivo, en la Dehesa. Al igual que le ocurre al cerdo ibérico, la alimentación y el campo hacen que la carne adquiera un sabor especial y diferenciador, convirtiendo a nuestro Wagyu en un producto ibérico.

Para facilitar el servicio a nuestros clientes, la carne se sirve principalmente porcionada y congelada. Con ello obtenemos:

- Rotura de fibras. Además de madurarse durante unos 20 días en canal completa para favorecer la terneza de la carne, al congelarla, conseguimos que este proceso se intensifique y el producto conserve todas las características inherentes al mismo, sin perder en ningún momento calidad.
- Alargar la vida útil del producto (2 años).
- El escandallo se realiza con anterioridad a su compra, por lo que el cliente recibe una pieza 100% aprovechable.

De forma excepcional y bajo demanda, servimos nuestros productos en piezas completas refrigeradas.

和牛イベリコ
WAGYU
IBERICO
Producción natural

PIEZAS CONGELADAS

Chuletón de Wagyu Ibérico

Lomo alto porcionado.

Peso:
Con hueso: 800 g - 1,5 kg
Sin hueso: 500 g - 1 kg

Entrecot de Wagyu Ibérico

Lomo bajo porcionado.

Peso:
Con hueso: 500 g - 1 kg
Sin hueso: 300 - 500 g

Tomahawk de Wagyu Ibérico

Aguja porcionada.

Peso: 1 - 1,5 kg

Solomillo de Wagyu Ibérico

Solomillo porcionado.

Peso: 250 - 400 g

PIEZAS CONGELADAS

Lomo abierto de Wagyu Ibérico

Filetes de la punta de la aguja.

Peso: 200 - 400 g

Costilla de Wagyu Ibérico

Falda porcionada.

Peso: 400 - 800 g

Lingotes de Wagyu Ibérico

Elaborados de la cadera, tapa y babilla.

Cantidad: 3-4 piezas/paquete.

Peso: 600 - 800 g

Carne picada de Wagyu Ibérico

Peso: 1 kg

PIEZAS ENTERAS

Lomo alto de Wagyu Ibérico

Peso:
Con hueso:
Sin hueso:

Lomo bajo de Wagyu Ibérico

Peso:
Con hueso:
Sin hueso:

Solomillo de Wagyu Ibérico

Peso: 1 - 2 kg

PIEZAS ENTERAS

Rabo de Wagyu Ibérico

Peso: 700 g - 1 kg

Tapilla/ Picaña de Wagyu Ibérico

Peso: 1 - 2 kg

Vacío de Wagyu Ibérico

Peso: 500 g - 2 kg

Entraña de Wagyu Ibérico

Peso: 0,5 - 1 kg

PRODUCTOS ELABORADOS

Choricillo de Wagyu Ibérico

Peso: 550g

Butifarra de Wagyu Ibérico

Peso: 550g

Salchichas de Wagyu Ibérico

Peso: 550g

Salchichas rojas de Wagyu Ibérico

Peso: 550g

PRODUCTOS ELABORADOS

Hamburguesas de Wagyu Ibérico

Peso: 2 ud/150 g
2 ud/250 g

Croquetas de jamón de Wagyu Ibérico

Cantidad: 6 ud/12 ud

Peso: 6 ud: 250 g
12 ud: 400 g

Croquetas de carne a la parrilla de Wagyu Ibérico

Cantidad: 6 ud/12 ud

Peso: 6 ud: 250 g
12 ud: 400 g

CURADOS Y EMBUTIDOS DE WAGYU IBÉRICO

Los productos curados y embutidos de Wagyu Ibérico se elaboran únicamente con carne procedente de estos animales.

La calidad única de esta raza, caracterizada por las grasas que la marmolean y que son mayoritariamente oleicas, hacen que, en propiedades, el Wagyu se asemeje más a la carne de un cerdo ibérico que a la de cualquier otro vacuno.

Son elaborados por el proceso de la matanza tradicional, garantizando así todo el sabor de la tradición. Además, se trata de productos sin gluten.

Nuestros productos curados y embutidos pueden encontrarse en dos formatos diferentes:

- **Loncheados**: sobres de 100 g envasados al vacío en el que el producto se encuentra listo para ser servido.
- **Barra o producto completo**: puede ser entero o cortadas, por lo que en muchos casos podemos adaptarnos a sus necesidades y demanda.

CURADOS Y EMBUTIDOS LONCHEADOS (100 g)

Chorizo de Wagyu Ibérico

Salchichón de Wagyu Ibérico

Sedas de Wagyu Ibérico

Jamón de Wagyu Ibérico cortado a cuchillo / máquina

CURADOS Y EMBUTIDOS LONCHEADOS (100 g)

Panceta de Wagyu Ibérico

Lomo de Wagyu Ibérico

Lengua de Wagyu Ibérico

Solomillo de Wagyu Ibérico

EMBUTIDOS EN BARRA

Salchichón de Wagyu Ibérico

Chorizo de Wagyu Ibérico

Sedas de Wagyu Ibérico

Morcilla de calabacera de Wagyu Ibérico

Peso: 200-300 g

EMBUTIDOS EN BARRA

Panceta de Wagyu Ibérico

Lomo de Wagyu Ibérico

Solomillo de Wagyu Ibérico

Lengua de Wagyu Ibérico

PIEZAS DE JAMÓN DE WAGYU IBÉRICO

En cuanto a los formatos del jamón, además del sobre de 100 g cortado a cuchillo o máquina, podemos encontrar:

- **Patas completas:** elaboradas bajo el proceso natural de secado tradicional extremeño.
- **Paletas completas**: elaboración semejante a la del jamón, pero con un tiempo de curación inferior. Su alta jugosidad le sorprenderá.
- **Patas deshuesadas:** Piezas grandes de pata de jamón.
- **Paletas deshuesadas:** Piezas grandes de paleta de Wagyu.
- **Tacos:** Piezas pequeñas de patas curadas.

Pata completa de Wagyu Ibérico

Peso: 20-40 kg

Paleta completa de Wagyu Ibérico

Peso: 10-20 kg

Taco curado de jamón de Wagyu Ibérico

Peso: 500 g - 2 kg

CARNE DE ANGUS IBÉRICO

Nuestra carne certificada de Angus Ibérico se caracteriza por el valor añadido de la crianza en extensivo, en la Dehesa.

Al igual que sucede con el Wagyu, nuestra carne es madurada en canal completa durante aproximadamente 20 días. Este proceso se lleva a cabo de manera natural, sin introducir ningún gas inerte ni conservante. Además, para facilitar el servicio a nuestros clientes, la carne suele ser comercializada porcionada y congelada para:

- Obtener rotura de fibras.
- Mantener la terneza de la carne conseguida en el periodo de maduración, intensificando y conservando todas las características inherentes al mismo, sin perder en ningún momento calidad al ser congelada.
- Vida útil del producto más larga.
- Escandallo realizado con anterioridad a su compra, consiguiendo el cliente una pieza 100% aprovechable.

ANGUS IBERICO
Producción natural

PIEZAS CONGELADAS

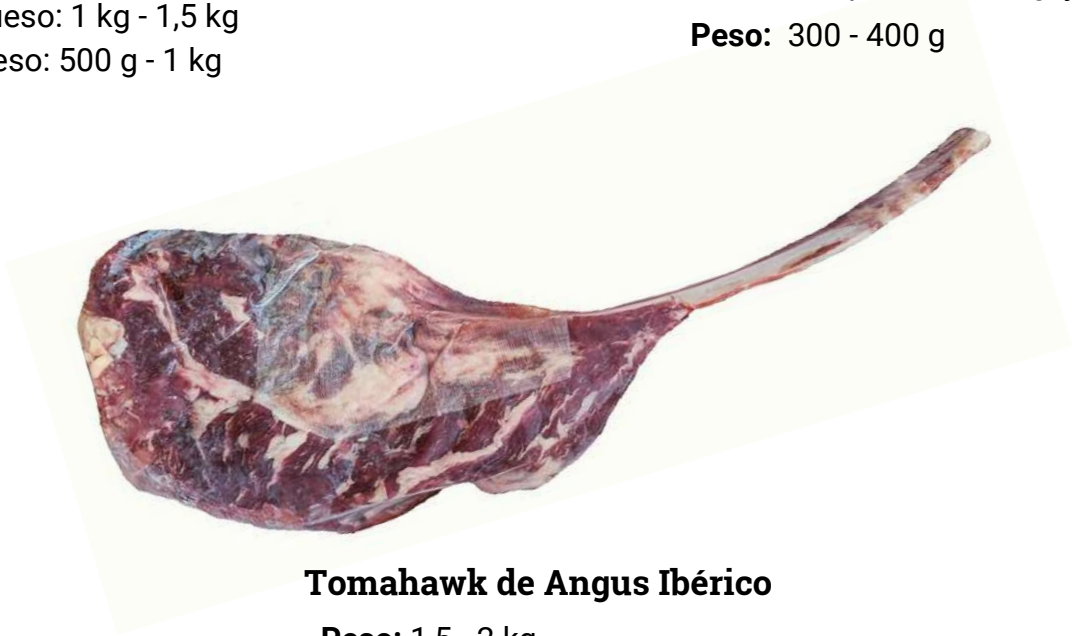
Chuletón de Angus Ibérico

Peso:
Con hueso: 1 kg - 1,5 kg
Sin hueso: 500 g - 1 kg

Lomo abierto de Angus Ibérico

Filetes de la punta de la aguja.

Peso: 300 - 400 g



Tomahawk de Angus Ibérico

Peso: 1,5 - 2 kg

PIEZAS CONGELADAS

Lingotes de Angus Ibérico

Elaborados de la cadera, tapa y babilla.
Cantidad: 3-4 piezas/paquete.

Peso: 600-800 g

Carne picada de Angus Ibérico

Peso: 1 kg

Hamburguesas de Angus Ibérico

Peso: 2 ud/150 g
2 ud/250 g

CARNE DE BUEY IBÉRICO

A través de nuestros certificados aseguramos que la carne comercializada proviene de machos castrados con más de 48 meses de vida.

Al igual que nuestros productos provenientes del Wagyu y el Angus, la carne de buey es madurada en canal completa durante 20 días aproximados. Posteriormente, es porcionada y congelada para obtener los mismos beneficios que los demás productos cárnicos que comercializamos: rotura de fibras, mantenimiento de la terneza, aumentar la vida útil del producto...

También, de forma excepcional y bajo demanda, servimos nuestros productos en piezas completas refrigeradas.

BUEY IBERICO
Producción natural

PIEZAS CONGELADAS

Chuletón de Buey Ibérico

Peso:
Con hueso: 2 - 2,5 kg
Sin hueso: 1,5 - 2 kg

Entrecot de Buey Ibérico

Peso:
Con hueso: 1,5 - 2 kg
Sin hueso: 1 - 1,5 kg

Tomahawk de Buey Ibérico

Peso: 2 - 2,5 kg

Lomo abierto de Buey Ibérico

Filetes de la punta de la aguja.

Peso: 300-400 g

PIEZAS CONGELADAS

Lingotes de Angus Ibérico

Elaborados de la cadera, tapa y babilla.
Cantidad: 3-4 piezas/paquete.

Peso: 600-800 g

Solomillo de Buey Ibérico

Solomillo porcionado de buey.

Peso: 250 - 400 g

Hamburguesas de Buey Ibérico

Peso: 2 ud/150 g
2 ud/250 g

Carne picada de Buey Ibérico

Peso: 1 kg