



 HERNÁNDEZ
JIMÉNEZ
JAMONES Y EMBUTIDOS

ÜBER 130 JAHRE FAMILIENTRADITION

F. Hernández Jiménez e Hijos ist ein Familienunternehmen, das sich seit mehr als 130 Jahren der Herstellung von iberischen Schweinefleischprodukten widmet.

Diese Familie mit Sitz in Guijuelo setzt sich – nun in der vierten Generation – für die Fortführung des ererbten Werks der Herstellung von Schinken und Wurstwaren höchster Qualität ein, wobei sie das Know-how und die Methoden einer jahrzehntelangen Erfahrung nutzt.

Die klimatischen Vorzüge von Guijuelo, einer Ortschaft, die auf einer Höhe von 1.000 Metern in den Ausläufern des Gredos-Gebirges liegt, ermöglichen die langsame und natürliche Reifung unserer Produkte einzig und allein mit Hilfe der kalten Luft, die in dieser Gegend durch das Öffnen und Schließen der Fenster zirkuliert. Dieser traditionelle Reifungsprozess verleiht unserem Produkt seine charakteristische Qualität und seinen milden Geschmack, der uns von Produkten aus anderen Regionen unterscheidet.

Ursprünglich erfolgten die Schlachtung und Erzeugung des iberischen Schweins auf traditionelle Weise, indem die Ware mit Karren durch die umliegenden Dörfer transportiert wurde. Bereits im Jahr 1890 wurde in Guijuelo eine feste Produktionsstätte mit einer Jahresproduktion von 400 Tieren eingerichtet: Ein neuer Sektor war geboren.

Im Jahr 1950 wurden modernere Anlagen gebaut, neue Technologien in der Branche eingeführt und die Produktion ausgeweitet, ohne dabei die handwerkliche Fertigung zu vernachlässigen. Mit dem Eintritt der vierten Generation der Familie Hernández – María del Mar und Francisco –, zog unser Unternehmen in neue Einrichtungen um, um sich den neuen Herausforderungen des Sektors und der internationalen Expansion zu stellen. Das Image der Firma wurde modernisiert, wobei das klassische Logo, bis dahin der Turm von Guijuelo, aufgegeben wurde. Im Anschluss begann eine Phase der Internationalisierung des Unternehmens, die dazu geführt hat, dass Produkte in mehr als 12 Länder, sowohl in Europa als auch in den Rest der Welt, geliefert werden.

Derzeit produzieren wir jährlich rund 40.000 Schinken und Vorderschinken und erfüllen die Kontrollen der Ibérico-Norm durch die Zertifizierungsstelle HYCER sowie die Kontrollen des Qualitätslabels *Tierra de sabor* und die Audits der D.O. Guijuelo.



EIN NATÜRLICHES, VERWÖHNTES UND ZERTIFIZIERTES PRODUKT

Wir verfügen über eine sorgfältig ausgewählte Palette von Produkten, die handwerklich und nach alter Tradition gepökelt werden.



Produkte mit der Herkunftsbezeichnung D.O. Guijuelo, die ihre Qualität durch die gesunde Ernährung der Tiere - Schweine, die während der *montanera* (die letzte Phase der Aufzucht des iberischen Schweins auf der *dehesa*) freilaufend gehalten werden - und langsam und natürlich gereifte Schinken zertifiziert und garantiert.



DIE QUALITÄT UNSERER SCHINKEN

Hernández Jiménez hat es verstanden, sich an die Bedürfnisse der Branche anzupassen, indem die Firma von jeher höchste Anforderungen an die Qualität, die Einrichtungen und die Verfahren für ihre Schinken gestellt und ihre Einrichtungen und Schlachthöfe modernisiert hat, ohne dabei den traditionellen Stil und die Rezepte zu verlieren, die jeden ihrer Schinken auszeichnen. Nur so ist es möglich, der von der Herkunftsbezeichnung und dem anspruchsvollsten Kunden geforderten Marke gerecht zu werden.

Alle unsere iberischen Schinken werden direkt von der Fabrik an ihren Bestimmungsort gesendet, ohne Zwischenhändler oder mangelhafte Lagerräume zu durchlaufen, die die Qualität unserer Guijuelo-Schinken beeinträchtigen könnten.



IBÉRICO-PRODUKTE AUS DER EICHELMAST



Unsere Schweine, die auf den *dehesas*, den typischen Weidelandschaften von Andalusien, Extremadura und Salamanca groß gezogen werden, werden einer kontinuierlichen Kontrolle unterzogen. Sie ernähren sich mit natürlichen Rohstoffen, Kräutern, Eicheln usw., wodurch unsere Schinken ihre ausgezeichnete Qualität erzielen.

Dadurch erhalten sie die Saftigkeit und den Geschmack des besten iberischen Schinkens.

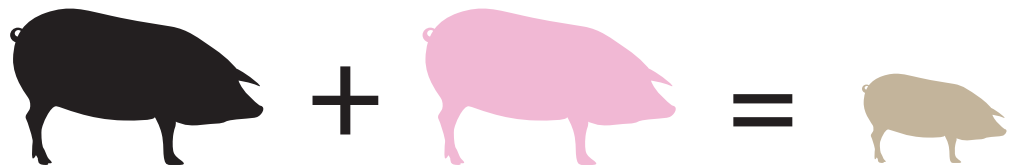


QUALITÄTSSTANDARD DER IBERISCHEN SCHINKEN

Alle unsere Produkte werden gemäß der Ibérico-Norm hergestellt. Hycer sowie die D.O. Guijuelo, Tierra de Sabor und Calicer führen laufend Audits durch, um die Herkunft und die Qualität des Produkts, das wir dann auf den Markt bringen, zu zertifizieren. In Übereinstimmung mit der Norm gelten die folgenden Rassenfaktoren:



Mutter 100 % iberisch und Vater 100 % Duroc = 50 % iberische Rasse.



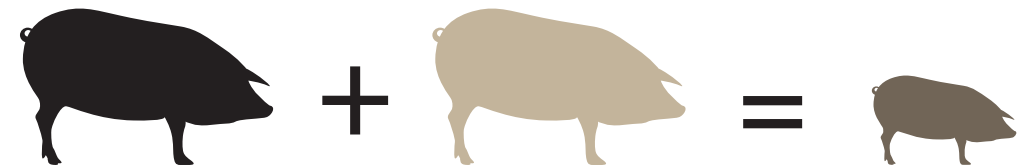
100 % iberische rasse

100 % duroc

= 50 % iberische rasse

Diese Schinken haben einen höheren Fleischanteil und eine stärkere Fett-Infiltration, was sie besonders saftig macht und ihnen einen geringeren Salzanteil verleiht. Ein preiswerterer Schinken aufgrund des geringeren Fettanteils an der Außenseite.

Mutter 100 % iberisch und Vater 50 % iberisch = 75 % iberische Rasse.



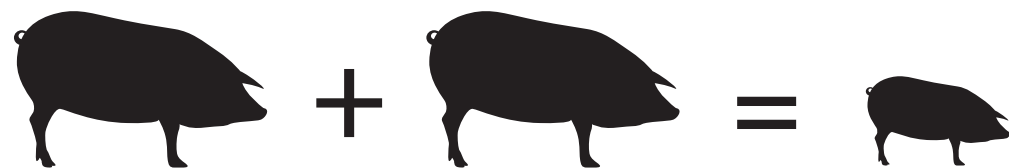
100 % iberische rasse

50 % iberische rasse

= 75 % iberische rasse

Ein ausgeprägterer Geschmack, der die Eigenschaften der beiden Extreme vereint und eine große Saftigkeit ermöglicht, ohne die Sanftheit des typischen Geschmacks zu verlieren, den die Eichel diesem Produkt verleiht.

100% iberische Mutter und 100% iberischer Vater = 100% iberische Rasse.



100 % iberische rasse

100 % iberische rasse

= 100 % iberische rasse

Intensiver Geschmack, mit festerer Textur. Für alle, die einen vollen Geschmack lieben, etwas salziger aufgrund seiner Struktur. Dieser Schinken hat einen etwas geringeren Ertrag.

FARBEN DER QUALITÄTSSIEGEL



BELLOTA 100% IBÉRICO. 100 % iberisches Schwein, das sich auf der *dehesa* von Eicheln ernährt.



BELLOTA IBÉRICO. Gekreuztes Schwein, das sich auf der *dehesa* von Eicheln ernährt.



CEBO DE CAMPO IBÉRICO. Gekreuztes, freilaufendes Schwein, das mit Trockenfutter gefüttert wird.



CEBO IBÉRICO. Gekreuztes Schwein, das in Farmen mit Trockenfutter ernährt wird.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG GUIJUELO



Im Jahr 1984 erkannte Felipe Hernández Jiménez zusammen mit einer Gruppe von Industriellen und Viehzüchtern die Notwendigkeit, in diesem Sektor Ordnung zu schaffen und ihn in die richtige Bahn zu lenken. Es wurde viel produziert, aber wenig kontrolliert. Daher beschlossen sie, sich an die Fachleute des Nationalen Instituts für Herkunftsbezeichnungen des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung und der Abteilung für Landwirtschaft und Viehzucht der Regionalregierung Junta de Castilla y León zu wenden, um eine Einrichtung zur Regulierung und zum Schutz der in diesem Gebiet erzeugten Produkte zu schaffen. Ein paar Jahre später, im Jahr 1986, wurde die PDO Guijuelo als solches ins Leben gerufen. Es war die erste Herkunftsbezeichnung für iberischen Schinken Spaniens. Sie entstand mit dem Ziel, eine Regelung zu schaffen, die die in diesem Gebiet hergestellten Schinken und Vorderschinken zertifiziert und ihren hohen Qualitätsstandard garantiert. Es handelt sich um eine gemeinnützige Organisation mit zwei Hauptaufgaben:

1. Kontrolle des Zertifizierungsprozesses der Produkte unter dem Schirm unserer PDO während des gesamten Produktionsprozesses, vom Ursprung des Rohmaterials bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher.
2. Für besagte Produkte zu werben, um den Verbraucher darüber zu informieren, dass diese die Anforderungen der Zertifizierungsvorschriften erfüllen.

Die D.O. Guijuelo kontrolliert den gesamten Prozess: von der Weidezeit des Schweins über den Versand bis hin zur Ankunft im Schlachthof sowie den gesamten Reifungsprozess, d.h. wie viele Tage der Schinken in Salz, in den Trockenhallen und anschließend in den sogenannten *bodegas* reift. Darüber hinaus werden die Etikettierung der Produkte und ihre Vorbereitung für den Endverkauf kontrolliert. Zusätzlich zu den Siegeln und den markeneigenen Etiketten tragen die Produkte, die von unserer PDO kontrolliert werden, ein Etikett mit dem D.O.-Guijuelo-Logo und eine Legende, die lautet: Zertifiziert durch die D.O. Guijuelo.



**UNSER
PRODUKTKATALOG**



Einzigartige
IBERISCH

UNSER PRODUKTKATALOG

DAS FEINSTE VOM SCHWEIN



LOMO DE BELLOTA IBÉRICO



Das getrocknetes Lendenstück (Lomo) unterliegt der gleichen Norm für iberische Produkte wie Schinken und Vorderschinken und muss daher die Angaben zur Rassenreinheit des Schweins sowie zu seiner Ernährung enthalten. Das Lendenstück präsentiert den Geschmack und das Aussehen eines einzigartigen iberischen Wurstprodukts. Da es sich um einen edlen Teil des iberischen Schweins handelt, der zu den beliebtesten gehört, wird das Filet im Ganzen in den Darm gefüllt, um alle seine Eigenschaften zu erhalten. Beim Aufschneiden zeigt es die charakteristischen Fettinfiltrationen, die diesem Gourmetprodukt Weichheit und Geschmack verleihen. Ein glutenfreies Produkt.

PRÄSENTATIONEN:

In ganzen oder halben Stücken.

Vakuumverpackt oder naturbelassen.

Maschinengeschnitten in Packungen à 100 g. *Bitte fragen Sie uns nach weiteren Optionen.

TECHNISCHE

Mindestreifezeit: 70 Tage.

Gewicht: 0,9 bis 1,2 kg.

Preis: 39,50 €/kg.

In ganzen oder halben Stücken.

Schachteln: 12 ganze Stücke / 24 halbe Stücke.

Palette à 30 Kartons / 360 - 720 Stücke.

DATEN



UNSER PRODUKTKATALOG

EIN AROMA, DAS NACH
SPANIEN SCHMECKT



CHORIZO IBÉRICO

Wenn Sie an Chorizo denken, denken Sie an Spanien; eines der traditionellsten und prestigeträchtigsten Produkte unserer Gastronomie. Unser Chorizo entspricht den höchsten Qualitätsstandards und wird aus einer Auswahl der besten Stücke frischen Fleisches von iberischen Schweinen aus Freilandhaltung hergestellt. In Naturdarm abgefüllt, erhält der Chorizo seine charakteristische rote Farbe durch den traditionellen Pimentón de la Vera (Paprika aus der Extremadura), der zusammen mit anderen Gewürzen zu den Zutaten dieses vollkommen natürlichen Produkts gehört.

Ein glutenfreies Produkt.

PRÄSENTATIONEN:

In ganzen oder halben Stücken.

Vakuumverpackt oder naturbelassen.

Maschinengeschnitten in Packungen à 100 g. *Bitte fragen Sie uns nach weiteren Optionen.



TECHNISCHE

Mindestreifegrad: traditionell, je nach Klima.

Gewicht: 0,85 bis 1,5 kg.

Preis: 14,50 €/Kg.

In ganzen oder halben Stücken.

Schachteln: 12 ganze Stücke / 24 halbe Stücke.

Palette à 30 Kartons / 360 - 720 Stücke.

DATEN

UNSER PRODUKTKATALOG

RAFFINIERT UND AUSGEWOGEN



SALCHICHÓN IBÉRICO

Eine weitere Delikatesse der spanischen Gastronomie. Ihre leuchtende Farbe und ihr Aroma weisen ohne Frage auf die Qualität dieses Produkts vom iberischen Schwein hin.

Das ausgewählte Fleisch wird feiner gehackt als Chorizo und mit Gewürzen und Muskatnuss mariniert, um dieser Dauerwurst ihren charakteristischen Geschmack zu verleihen.

Ein glutenfreies Produkt.

PRÄSENTATIONEN:

In ganzen oder halben Stücken.

Vakuumverpackt oder naturbelassen.

Maschinengeschnitten in Packungen à 100 g. *Bitte fragen Sie uns nach weiteren Optionen.



TECHNISCHE

Mindestreifegrad: traditionell, je nach Klima.

Gewicht: 0,85 bis 1,5 kg.

Preis: 14,50 €/Kg.

In ganzen oder halben Stücken.

Schachteln: 12 ganze Stücke / 24 halbe Stücke.

Palette à 30 Kartons / 360 - 720 Stücke.

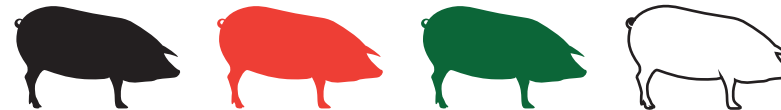
DATEN

UNSER PRODUKTKATALOG

RAFFINIERT UND AUSGEWOGEN



PER HAND
AUFGESCHNITTENE PRODUKTE



TECHNISCHE

Gewicht: 100 g.

Preis: Bellota-Ibérico-Schinken 9,80 €/Stck.

Ibérico-Cebo-Schinken 5,90 €/Stck.

Einzelvakuumverpackung à 100 g.

Kartons mit 10 / 20 / 30 Einzelverpackungen.

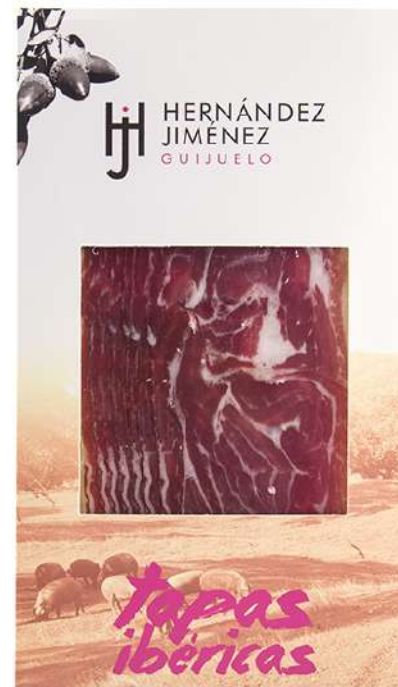
DATEN

UNSER PRODUKTKATALOG

RAFFINIERT UND AUSGEWOGEN



MASCHINENGESCHNITTENE PRODUKTE



Gewicht: 100 g.

Preis: Chorizo ibérico: 2,85 €/Stck.

Salchichón ibérico: 2,85 €/Stck.

Bellota-Ibérico-Schinken: 9,20 €/Stck.

Ibérico-Cebo-Schinken: 5,20 €/Stck.

Ibérico-Sortiment: 5,95 €/Stck.

Kartons mit 8 / 15 / 40 Einzelverpackungen.

TECHNISCHE

DATEN



HJ HERNÁNDEZ
JIMÉNEZ
JAMONES Y EMBUTIDOS

F. HERNÁNDEZ JIMÉNEZ E HIJOS S.L.
Pol. Agroalim. c/ Sierra de Tonda, 15
GUIJUELO - SALAMANCA - ESPAÑA
TF.: + 34 923 58 02 23

WWW.HERNANDEZJIMENEZ.COM