

The logo features a stylized lowercase 'f' in a dark brown color, followed by the word 'ABEIRO' in a black, serif, all-caps font. Below this, the phrase 'excelencia ibérica' is written in a smaller, italicized serif font, and 'desde 1989' is written in an even smaller, italicized serif font.

**f**ABEIRO  
*excelencia ibérica*  
*desde 1989*

PRODUCTO PROPIO





Somos una empresa fundada en 1989, periodo durante el cual nos hemos centrado en la comercialización y distribución de productos de alta calidad.

El bagaje y conocimientos adquiridos durante este periodo nos ha llevado a fijar nuestra actividad principal en el desarrollo de nuestra propia línea de producto derivada del cerdo ibérico.

Esto se lleva a cabo mediante un control total del proceso productivo desde el origen, transmitiendo en cada elaboración calidad, tradición, garantía, confianza... en definitiva productos que nos definen como empresa.



Nuestro fin último es ser un referente en el sector, desarrollando relaciones duraderas con nuestros clientes mediante la siguiente filosofía:

#### **Control del proceso productivo**

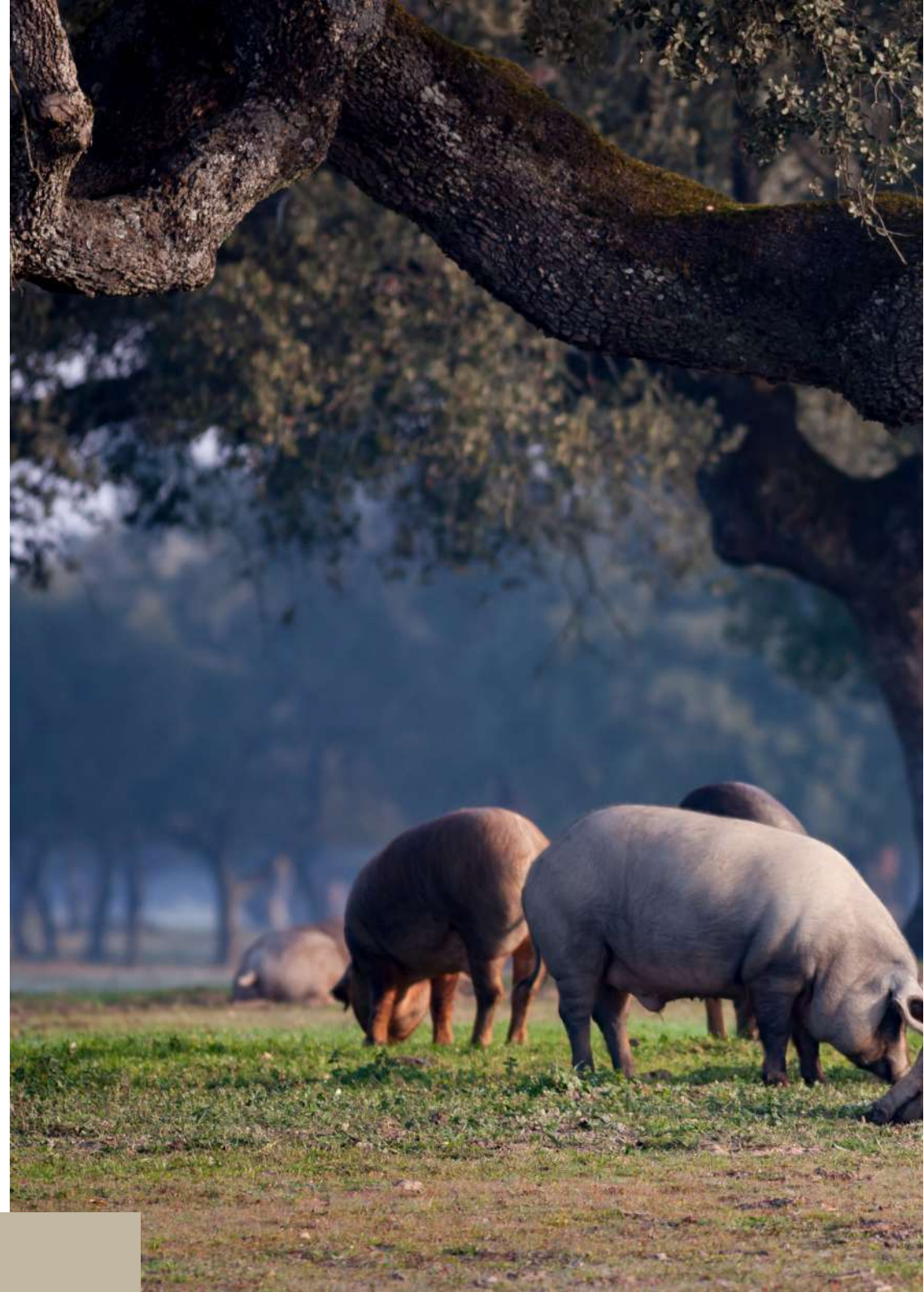
- Acuerdo con ganaderos e industriales, y selección de la materia prima de forma individual, acorde a nuestros perfiles de calidad.
- Curación; se desarrolla una supervisión de los métodos de salazón, secado y curado con una nueva selección de producto durante el proceso acorde a nuestros perfiles de elaboración.
- Entrega; se vuelve a desarrollar una selección individual de las piezas acorde a las preferencias del cliente.

#### **Servicio personalizado**

- Contamos con un equipo comercial y de distribución con larga experiencia y formación que sienten los valores descritos como propios.
- Su trabajo se basa en esa relación personal para conocer las necesidades y demandas, para poder orientar la actividad de la empresa hacia el cliente.

Tres líneas de trabajo para cubrir las distintas tendencias del mercado:

- Salamanca
- Extremadura
- Segovia





**f** A B E I R O  
*excelencia ibérica*  
*desde 1989*





## Jamón



**Jamón de bellota ibérico**  
*"Mito" by Fabeiro 100%*  
 Extremadura



**Jamón de bellota ibérico**  
*"Fábula" by Fabeiro 75%*  
 Salamanca



**Jamón de bellota ibérico**  
*"Fábula" by Fabeiro 50%*  
 Salamanca



**Jamón de cebo de campo ibérico**  
*"Fábula" by Fabeiro 100%*  
 Extremadura



**Jamón de cebo de campo**  
*"Fábula" by Fabeiro*  
 Salamanca



**Jamón de cebo ibérico**  
*"Fábula" by Fabeiro*  
 Salamanca



**Jamón Gran Reserva**  
 Segovia

## Paleta



**Paleta de bellota ibérica**  
*"Mito" by Fabeiro 100%*  
 Extremadura



**Paleta de bellota ibérica**  
*"Fábula" by Fabeiro 75%*  
 Salamanca



**Paleta de cebo de campo ibérica**  
*"Fábula" by Fabeiro*  
 Salamanca



**Paleta de cebo ibérico**  
*"Fábula" by Fabeiro*  
 Salamanca

# Carne Ibérica



**Solomillo de cerdo ibérico**

Pieza magra, con muy poco grasa, muy apreciada por su suave y delicioso sabor y tierna textura.



**Carrillera de cerdo ibérico**

Carne magra, con las infiltraciones de grasa saludable propias del cerdo ibérico.



**Pluma de cerdo ibérico**

Pieza tierna y jugosa debido a su equilibrada proporción entre carne magra y vetas de grasa tan características del cerdo ibérico.



**Presa de cerdo ibérico**

Pieza del cerdo ibérico para los amantes de la carne de calidad gourmet. Tiene bastante grasa intramuscular y debido a esa proporción, la carne resulta muy jugosa y sabrosa.



**Abanico de cerdo ibérico**

Carne de corte fino, sabrosa y jugosa debido a las infiltraciones intramusculares de grasa únicas de la raza ibérica.



**Secreto de cerdo ibérico**

Carne de forma irregular o con forma de abanico, jugosa y sabrosa que contiene las características infiltraciones de grasa del ibérico. Esta grasa "ibérica" es una grasa saludable



# *Deshuesados*

Deshuesado y pulido de jamones y paletas de forma tradicional para su máximo rendimiento. Producto presentado en forma natural o bien en pera para un mayor aprovechamiento. Categorías: Deshuese natural, deshuese en pera, deshuese sin codillo



**Centro de jamón ibérico, limpio y pulido, deshuese natural**



**Centro de jamón reserva, prensado en pera**



**Centro de paleta ibérica, limpia y pelada**



**Centro de paleta ibérica, limpia y pelada con prensado en pera**



# Loncheados



Loncheado a cuchillo en plato redondo



Loncheado a cuchillo formato rectangular



Loncheado a cuchillo o maquina en estuche decorativo



Loncheado a máquina en gas alimentario loncha entera



Loncheado a máquina formato bocadillo



Loncheado a máquina media loncha



Loncheado máquina de embutido



Loncheado de paleta duroc en loncha entera



Lomo de bellota ibérico



Loncheado en doble media loncha, corte a veta en sobre corporativo

**Cuchillo;** producto preparado a manos de nuestros maestros cortadores, con un respeto máximo por el producto y entremezclando las distintas partes de las piezas para conseguir la mayor uniformidad posible en los sobres. **Formatos:** plato redondo, sobre rectangular, sobre estuchado.

**Maquina;** mediante el uso de las nuevas tecnologías tratamos de respetar y aprovechar al máximo el producto. **Formatos:** loncheado en gas inerte y al vacío, con o sin interleaver, técnica de loncheado a loncha entera, media loncha o corte a veta, formato bocadillo

# *Embutidos*

---



**Chorizo ibérico  
extra de bellota**



**Chorizo  
ibérico**



**Salchichón ibérico  
extra de bellota**



**Salchichón  
ibérico**



**Lomo de cerdo  
blanco**



**Lomo de bellota 100%  
ibérico Extremadura**



**Lomo de cebo de  
campo ibérico**



**Lomito ibérico de  
bellota**



**Lomo de bellota  
ibérico 50% raza  
ibérica Salamanca**



# Presentaciones

---



Malla



Estuche



Lotes



# *Servicios*

---



## **Cortador profesional**

Ofrecemos servicios de cortador profesional para eventos y fiestas privadas



**f** A B E I R O  
*excelencia ibérica*  
*desde 1989*

PRODUCTO PROPIO



WWW.FABEIRO.COM  
C. SINDICALISMO, 34, 28906 GETAFE, MADRID