



CASTELFRÍO

DESDE 1988

CATÁLOGO
CATALOGUE

JAMONES • EMBUTIDOS • CURADOS • CONSERVA
HAM • SAUSAGES • CURED • CANNED

DESDE
1988

NUESTRA HISTORIA

Somos una empresa familiar dedicada al curado natural de jamones, embutidos y conservas



En 1988 comienza la andadura de Castelfrío. El compromiso con el territorio ha llevado a nuestra familia, los Gómez-Gómez, a apostar firmemente por nuestra tierra, por nuestras raíces rurales y por la preservación de lo auténtico, de las elaboraciones de toda la vida.

In 1988 the journey of Castelfrio began. The commitment to the territory has led our family, the Gómez-Gómez, to focus firmly on our land, our rural roots and on the preservation of what is authentic, the elaborations of a lifetime.

No en vano, nuestro nombre hace referencia a la Sierra que observan día a día nuestros jamones. Aposentados tras las ventanas que les transmiten el frío exterior y que les dotan de alma y carácter.

Not in vain, our name refers to the mountain range that our hams observe every day. Settled behind the windows that transmit the cold outside, and give them soul and character.



DESDE
1988



La confianza de nuestros clientes nos ha permitido crecer y evolucionar, mejorando nuestros medios, con un objetivo claro de calidad en nuestra producción propia. Nos caracterizamos por personalizar el servicio y afianzar relaciones a largo plazo.

The trust of our customers has allowed us to grow and evolve, improving our means, with a clear objective of quality in our own production. We characterize ourselves by personalizing the service and strengthening long-term relationships.

Actualmente, exportamos casi la mitad de nuestra producción, con presencia en 12 países, además de España. A saber: Alemania, Andorra, Argentina, Bélgica, Chile, Francia, Irlanda, Italia, Polonia, Portugal, Reino Unido y Ucrania.

We currently export almost half of our production, having a presence in 12 countries, in addition to Spain. Being these: Germany, Andorra, Argentina, Belgium, Chile, France, Ireland, Italy, Poland, Portugal, United Kingdom and Ukraine.

Con la 2ª generación, la sostenibilidad se ha incorporado a nuestro ADN, habiendo implementado tres grandes proyectos de eficiencia energética y de mejora del medio ambiente.

With the 2nd generation, sustainability has been incorporated into our DNA, having implemented three major energy efficiency and environmental improvement projects.



QUEREMOS SEGUIR EVOLUCIONANDO JUNTO A TI.

We want to continue evolving with you.

Q

NUESTRO PUEBLO

Cedrillas está considerado como «la capital del frío» en Aragón. En invierno la temperatura puede bajar hasta los 30 grados bajo cero, lo cual, unido a la sequedad del ambiente, nos convierte en el lugar ideal para curar jamones de manera óptima.

El aroma del secado casero del jamón, en las falsas de las viviendas (parte mas alta de las casas con ventanas al exterior), perfumaba el aire de Cedrillas. No hay mejor olor en el mundo que el del jamón curado con mimo.

Cedrillas, our town, is considered «*the cold capital*» in Aragon. In winter, the temperature can drop to 30 degrees below zero, which, together with the dryness of the environment, makes us the ideal place to optimally cure hams.

The aroma of homemade drying of the ham, in the houses false (the highest part of the houses with windows to the outside), perfumed the air of Cedrillas. There is no better smell in the world, that of cured ham with care.



EN CEDRILLAS



NUESTROS JAMONES

FORMATO /
FORMAT:



JAMON ENTERO
WHOLE HAM



DESHUESADO AL VACÍO
BONELESS VACUUM-PACKED



MAZAS/TROZOS AL VACÍO
MACES /PIECES VACUUM-PACKED



LONGEADO AL VACÍO
SLICED VACUUM-PACKED

NUESTROS JAMONES



CURACIÓN NATURAL. El aire puro y limpio de Cedrillas, a 1 364m de altura, cura con mimo nuestros jamones. *Natural healing. The pure and clean air of Cedrillas, at 1,364m high, carefully cures our hams.*



SELECCIÓN MINUCIOSA. Elegimos la mejor materia prima de procedencia española, de cerdos alimentados con cereales naturales. *Thorough selection. We choose the best raw material of Spanish origin, from pigs fed with natural cereals.*



SECADO LENTO. No aceleramos los procesos. Obtenemos un sabor delicado, con una grasa untuosa y un aroma marcado. *Slow drying. We do not speed up processes. We obtain a delicate flavor, with an unctuous fat and a marked aroma.*



CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL WELFAIR. Estamos comprometidos con las buenas prácticas, el respeto y la sostenibilidad. *Welfair Animal Certificate. We are committed to good practices, respect and sustainability.*



BAJO CONTENIDO EN SAL. Nuestro método de salado es a pila, como se hacía antiguamente, con la experiencia adquirida durante más de 30 años. *Low salt content. Our salting method is stacked, as was done in the past, with the experience gained over more than 30 years.*



CASTELFRÍO. Cada uno de nuestros jamones tiene su propia historia, la de una tradición que sigue su proceso de calma. Porque un producto tan singular requiere mimo y paciencia. *Castelfrío. Each ham has its own story, that of a tradition that follows its calming process. Because such a unique product requires care and patience.*

JAMÓN GRAN RESERVA

GRAND RESERVE HAM

Nuestra referencia más demandada por su versatilidad, con diferentes pesos, texturas y nivel de grasa. Disfruta de una elevada curación, en comparación con otras referencias del mercado. Se presenta sin pata y con piel.

It is our most demanded reference for its versatility, with different weights, textures and fat levels. It enjoys a high curing, compared to other references on the market. It comes without leg and with skin.

Procedencia: cerdos seleccionados de origen español.

Origin: selected pigs of Spanish origin.

Curación: +24 meses.

Curing: +24 months.

Formato / Format:



JAMÓN GRAN RESERVA DUROC 50%

GRAND RESERVE HAM DUROC 50%

Con presentación de piel en "V" que lo hace idóneo para el corte a cuchillo. Su genética es la que propicia una infiltración adecuada de la grasa. Su aroma intenso es el preludio de un bocado inolvidable.

With presentation of skin in "V" that makes it ideal for cutting with a knife. Its genetics promotes adequate infiltration of fat. Its intense aroma is the prelude to an unforgettable bite.

Procedencia: cerdos de raza certificada 50% Duroc de origen español.

Origin: pigs of certified breed 50% Duroc of Spanish origin.

Curación: +30 meses.

Curing: +30 months.

Formato / Format:



PALETA GRAN RESERVA DUROC 50%

GRAND RESERVE SHOULDER DUROC 50%

Disfruta de su delicado sabor, marcado por un mínimo contenido en sal durante el proceso. Una elección perfecta para un consumo rápido.

Enjoy its delicate flavor, marked by a minimum salt content during the process. A perfect choice for quick consumption.

Paletilla entera con hueso, con pata y con corte «V».

Whole bone-in shoulder, with leg and «V» cut.

Procedencia: cerdos de raza certificada 50% Duroc de origen español.

Origin: pigs of certified breed 50% Duroc of Spanish origin.

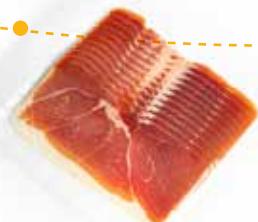
Curación: +14 meses.

Curing: +14 months.

Formato / Format:



loncheado



deshuesado

maza



caja

Q

PREMIO NACIONAL DE CALIDAD JAMÓN SERRANO 1997-2000

Nuestra empresa ha obtenido varios de los premios más prestigiosos de España por la calidad de nuestros jamones. Estamos especialmente orgullosos del Premio Nacional de Calidad al Mejor Jamón Serrano de España en 1997 y 2000. Pero, sin duda, si algo nos enorgullece es ser los mejores en nuestra tierra, región de gran tradición jamonera. La Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel es la más antigua de España y está considerada con la catalogación de mejor jamón del mundo procedente de cerdo blanco. Es precisamente esta, la que realiza un panel de cata anual. Desde su creación, nuestra empresa lleva obteniendo puntuaciones que se encuentran en valores muy por encima de la media. En los dos últimos años, hemos conseguido la mejor puntuación. Pero la más destacable de todas, la calificación de 2021, es la **mejor puntuación histórica** desde que se realiza

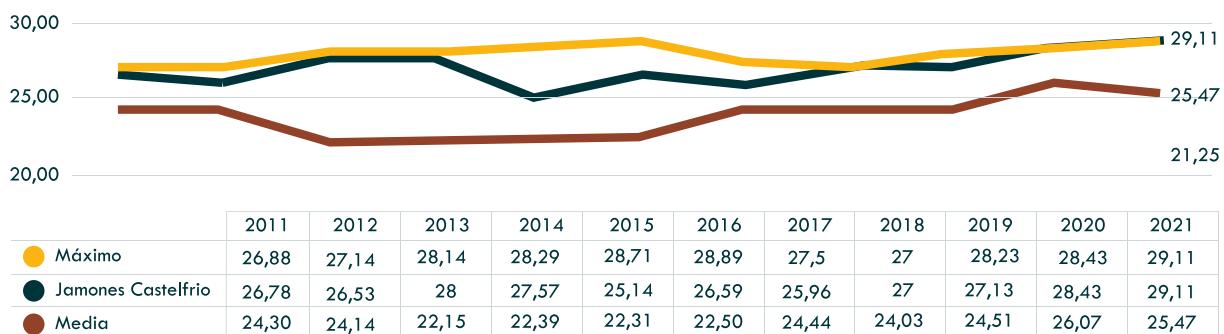
dicha cata. El jurado está formado por expertos de alta cualificación que auditán todos los secaderos certificados, a través de su Consejo Regulador.

La cata se realiza a ciegas y el dictamen del jurado es riguroso. Las características juzgadas son: aroma, sabor, salado, suavidad, infiltración, textura y aspecto.

Our company has obtained several of the most prestigious awards in Spain for the quality of our hams. We are especially proud of the National Quality Award for the Best Serrano Ham in Spain in 1997 and 2000. But without a doubt, if we are proud of anything, it is being the best in our land, a region with a great ham tradition. The Teruel Ham Protected Designation of Origin is the oldest in Spain and is considered to be the best ham in the world from white pigs. It is precisely this, the one that makes an annual tasting panel. Since its creation, our company has been obtaining scores that are well above the average. In the last two years we have achieved the best score, but the most remarkable of all, the rating for the year 2021, is the **best historical score** since the tasting was carried out. The jury is made up of highly qualified experts who audit all the certified dryers, through their Regulatory Council.

The tasting is done blindly and the jury's opinion is rigorous. The characteristics judged are: aroma, flavor, saltiness, softness, infiltration, texture and appearance.

EVOLUCIÓN PANEL DE CATAS POR SECADO. JAMÓN DE TERUEL



Fuente datos: CRDO Teruel, 2021





JAMÓN

JAMÓN DE TERUEL D.O.P. JAMONES PERFECTO

TERUEL D.O.P. HAM
JAMONES PERFECTO

Si bien su nombre fue acuñado por nuestro fundador, Perfecto Gómez, hoy podemos decir que representa la filosofía de este producto. Esmero, dedicación y mimo caracterizan el proceso de nuestra elaboración más galardonada.

Although its name was coined by our founder, Perfecto Gómez; today we can say that it represents the philosophy of this product. Care, dedication and love characterize the process of our most award-winning elaboration.

Procedencia: cerdos seleccionados para la Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel.

Origin: pigs selected for the Teruel Ham Protected Designation of Origin.

Curación: +30 meses.

Curing: +30 months.

Formato / Format:



NUESTROS EMBUTIDOS

**FORMATO /
FORMAT:**



ENTERO AL VACIO
WHOLE VACUUM-PACKED



LONCHEADO AL VACIO
SLICED VACUUM-PACKED



SALCHICHÓN Y CHORIZO

SALAMI AND CHORIZO



• **PROCEDENCIA / ORIGIN**

Carnes de cerdos seleccionados para la

Denominación de Origen Teruel Carne

Artesana, raza 50% Duroc.

Meat from pigs selected for the Denomination of Origin
Teruel Carne Artesana, 50% Duroc breed.

SALCHICHÓN 50% DUROC

Salami 50% Duroc

El equilibrio justo de sus componentes, unido a un ligero matiz de pimienta y nuez moscada, hacen de él una delicia.

The right balance of its components, together with a light nuance of pepper and nutmeg, make it a delight.

Formato/Format:



CHORIZO 50% DUROC

Chorizo 50% Duroc

Con el contenido adecuado de especias para mantener el protagonismo de la carne. Destacado por su sabor suave y agradable al paladar.

With the right content of spices to maintain the prominence of the meat. Noted for its mild flavor and pleasant to the palate.

Formato/Format:



EMBUTIDOS



LONGANIZAS

SAUSAGES



• PROCEDENCIA / ORIGIN

Carnes de cerdos seleccionados para la Denominación de Origen Teruel Carne Artesana, raza 50% Duroc.

Meat from pigs selected for the Denomination of Origin Teruel Carne Artesana, 50% Duroc breed.

LONGANIZA DE ARAGÓN 50% DUROC

Sausage from Aragon 50% Duroc

Su sabor es capaz de traspasar las fronteras de Aragón, y sorprender a aquél que la degusta.

Its flavor is capable of crossing the borders of Aragon Region, and surprise those who taste it.

Formato/Format:



350 gr



LONGANIZA NATURAL 50% DUROC

Natural Sausage 50% Duroc

Longaniza casera, de pueblo, natural, de canela, de la abuela... son muchos los nombres con los que se denomina a nuestra longaniza, pero si uno resalta sobre todos los demás ese es, sin duda, el de longaniza de antes. Posiblemente, la más natural del mercado.

Homemade, village, natural, cinnamon, grandmother's longaniza... there are many names by which our longaniza is called, but if one stands out above all the others, that is, without a doubt, the longaniza from before. Possibly the most natural on the market.

Formato/Format:

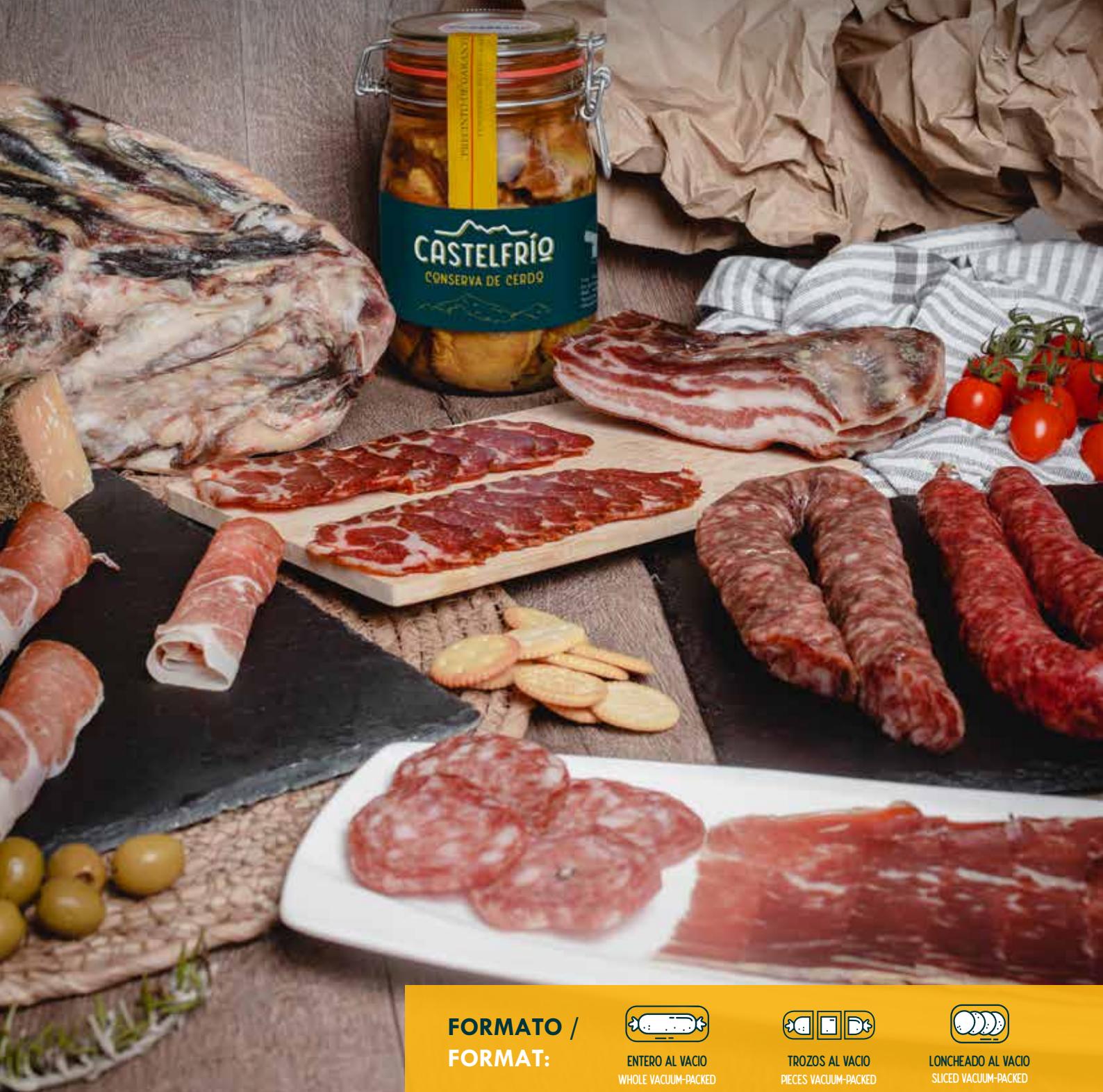


350 gr

Fueron muchas las jornadas que Pilar dedicó a obtener la receta magistral, partiendo de la que su propia madre le dejó de palabra. Y son muchas las personas que por ella han preguntado, pero sigue siendo un secreto cual tesoro se tratase.



NUESTROS CURADOS



**FORMATO /
FORMAT:**



ENTERO AL VACÍO
WHOLE VACUUM-PACKED



TROZOS AL VACÍO
PIECES VACUUM-PACKED



LONCHEADO AL VACÍO
SLICED VACUUM-PACKED



LOMOS

LOINS

• PROCEDENCIA / ORIGIN

Carnes de cerdos seleccionados para la Denominación de Origen Teruel Carne Artesana, raza 50% Duroc.
Meat from pigs selected for the Denomination of Origin Teruel Carne Artesana, 50% Duroc breed.

LOMO EMBUCHADO 50% DUROC

Pork Loin 50% Duroc

Caracterizado por su elevada infiltración. Con un sabor suave que encandila a todos los paladares.

Characterized by its high infiltration. With a mild flavor that dazzles all palates.

Formato/Format:



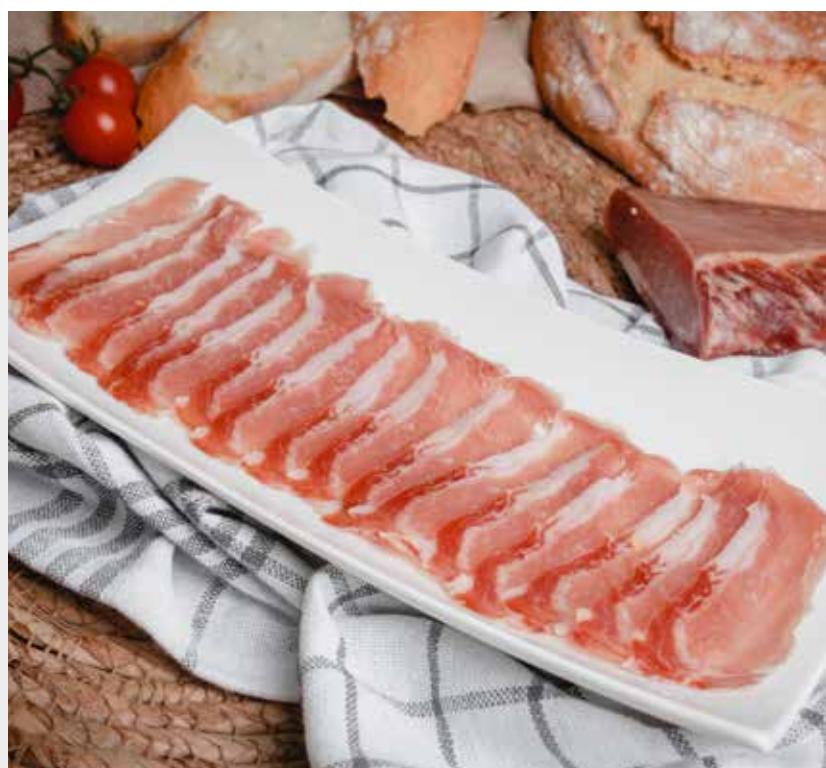
LOMO NATURAL 50% DUROC

Natural Pork Loin 50% Duroc

Nuestra pretensión es no enmascarar su sabor natural. Preservamos su pureza y autenticidad.

Our claim is not to mask its natural flavor. We preserve its purity and authenticity.

Formato/Format:



CURADOS



CECINAS

JERKY



CECINA DE VACA

Beef Jerky

• **PROCEDENCIA / ORIGIN**

Pierna deshuesada
en mazas de ganado
vacuno seleccionado.

Boneless leg in pieces from selected cows.

Fruto de la selección de las mejores piezas.
Moldeada para dar lugar a lonchas
perfectas. Déjate seducir por su marcada
infiltración.

Fruit of the selection of the best pieces. Shaped to give
rise to perfect slices. Let yourself be seduced by its
marked infiltration.

Formato/Format:



CECINA DE OVEJA

Sheep Jerky

• **PROCEDENCIA / ORIGIN**

Pierna de ovejas seleccionadas.
Leg from selected sheep.

Se encuentra cercana a la extinción, ya
en pocos lugares se elabora. Nosotros la
seguimos elaborando a través de nuestra
antigua receta.

It is close to extinction, only in few places it is made.
We continue to make it through our old recipe.

Formato/Format:



CABEZA DE LOMO 50% DUROC

STUFFED LOIN HEAD 50% DUROC

Destaca por su baja concentración de grasa. Además, su distribución homogénea la hace jugosa en boca.

It stands out for its low concentration of fat. In addition, its homogeneous distribution makes it juicy in the mouth.

Formato/Format:



• PROCEDENCIA / ORIGIN

Carnes de cerdos seleccionados para la Denominación de Origen Teruel Carne Artesana, raza 50% Duroc.
Meat from pigs selected for the Denomination of Origin Teruel Carne Artesana, 50% Duroc breed.



PANCETA CURADA 50% DUROC

CURED BACON 50% DUROC

Elegimos únicamente la parte más carnosa de este corte, consiguiendo una homogeneidad a lo largo de toda la pieza, sin exceso de grasa. Exquisita elaboración ya sea cruda o cocinada.

We only choose the meatiest part of this cut, achieving homogeneity throughout the entire piece, without excess fat. Exquisite elaboration either raw or cooked.

Formato/Format:



CURADOS

NUESTRAS CONSERVAS



CONSERVAS

CANNED

Las familias guardaban como un preciado tesoro la conserva del cerdo. Se elaboraba en época de matanza y servía de alimento durante todo el año.

La carne se freía y se introducía en aceite de oliva, en grandes tinajas de barro que se escondían de los más pequeños del hogar; solamente se abrían en ocasiones especiales.

Cada vez son menos las familias que hacen conserva en sus hogares y, desde Castelfrío, hemos querido mantener la receta tradicional, sin conservantes artificiales, que nos permite rememorar en cada bocado un pedacito de nuestra historia.

Muy demandada en hostelería y un imprescindible en cualquier despensa. Elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón DOP.

Highly demanded in the hotel industry and an essential in any pantry. Made with Extra Virgin Olive Oil from Bajo Aragón DOP.

Families kept the preserved pig as a precious treasure. It was made during the slaughter season and served as food throughout the year.

The meat was fried and introduced in olive oil, in large clay jars that were hidden from the smallest of the household. They only open on special occasions.

Fewer and fewer families make preserves at home and, at Castelfrío, we have wanted to maintain the traditional recipe, without artificial preservatives, which allows us to recall a little piece of our history in each bite.



CONSERVAS

CANNED



• PROCEDENCIA / ORIGIN

Carnes de cerdos seleccionados para la Denominación de Origen Teruel Carne Artesana, raza 50% Duroc.

Meat from pigs selected for the Denomination of Origin Teruel Carne Artesana, 50% Duroc breed.

LOMO EN CONSERVA

Canned Pork Loin

Formato/Format:

Peso total:	1,8 kg	5,2 kg
Peso neto:	1 kg	3,7 kg

LONGANIZA EN CONSERVA

Canned Pork Sausage

Formato/Format:

Peso total:	1,8 kg	5,2 kg
Peso neto:	1 kg	3,7 kg

COSTILLA EN CONSERVA

Canned Pork Rib

Formato/Format:

Peso total:	1,8 kg	5,2 kg
Peso neto:	1 kg	3,7 kg

SURTIDO EN CONSERVA

Assortment of Canned Pork

Formato/Format:

Peso total:	1,8 kg	5,2 kg
Peso neto:	1 kg	3,7 kg

CONSERVAS

PALETILLA

JAMÓN

EMBUTIDOS

CURADOS

CONSERVAS



Ctra Cantavieja, 36
44147 Cedrillas (Teruel)
España



CONTÁCTANOS:
(+34) 978 77 40 62
info@jamonescastelfrio.es