



maguissa
GOLD

PRODUCTOS IBÉRICOS





01

INTRODUCCIÓN

MAGUISA nace en 1979 en Guijuelo, Salamanca. Una zona de dehesa con alta producción de cerdo ibérico. Su principal objetivo es dar soporte a servicios comunes de la zona como son el sacrificio, la sala de despiece y la transformación del cerdo ibérico en exclusividad.

En la actualidad MAGUISA es un complejo referente del sector del Ibérico. Cuenta con unas instalaciones punteras y respetuosas con el medio ambiente, la seguridad alimentaria y el bienestar animal, garantizando el confort de los animales, desde la llegada a las instalaciones hasta el momento del sacrificio.

MAGUISA cuenta con autorizaciones sanitarias de ámbito nacional e internacional, certificaciones que acreditan la calidad y eficiencia en todos los procesos. Hoy en día imprescindibles para abrirse nuevas puertas al mercado exterior.



La **calidad** es el referente de la empresa y toda la actividad se encamina a cumplir este objetivo, que es posible gracias a un equipo humano comprometido, cualificado y eficiente que trabaja exhaustivamente para cumplir con los estándares de calidad a todos los niveles. Además, se da una continua mejora en I+D+I y se realizan constantes inversiones que actualizan los procesos tecnológicos.



02 HISTORIA

En el año 1979, MAGUISA comienza a prestar servicio en Guijuelo (Salamanca) con el objetivo de ofrecer a las industrias cárnicas de la zona un soporte del que hasta entonces carecía.

Se integran servicios comunes en un mismo complejo como el sacrificio y el despiece de cerdo ibérico en exclusiva, dado que todos los socios eran y son industrias que se dedican a este sector. Desde su nacimiento, esta empresa proporciona un valor añadido enorme a cada cliente, por tener tecnologías de frío, procesos, y venta de productos que hasta entonces no podían comercializarse de manera individual.

MAGUISA combina a la perfección dos conceptos esenciales, tradición e innovación. Es el matadero más antiguo especializado en cerdo ibérico de la zona, pero también está a la vanguardia en autorizaciones sanitarias, eficiencia energética, riesgos laborales y cuestiones de bienestar animal, aplicando constantemente mejoras de proceso en estos ámbitos.

Las autorizaciones de calidad y seguridad alimentaria, instalaciones, cualificación, compromiso de nuestro personal y la tecnología están, no sólo enfocadas a cumplir cualquiera de las normativas a nivel nacional e internacional, sino sobre todo a cubrir las expectativas del cliente.





03 INSTALACIONES

Se integran en un sólo centro de producción: sacrificio, despiece, fundición de grasas, expedición y congelación del producto. Lo que nos permite tener un control estricto de toda la cadena productiva.

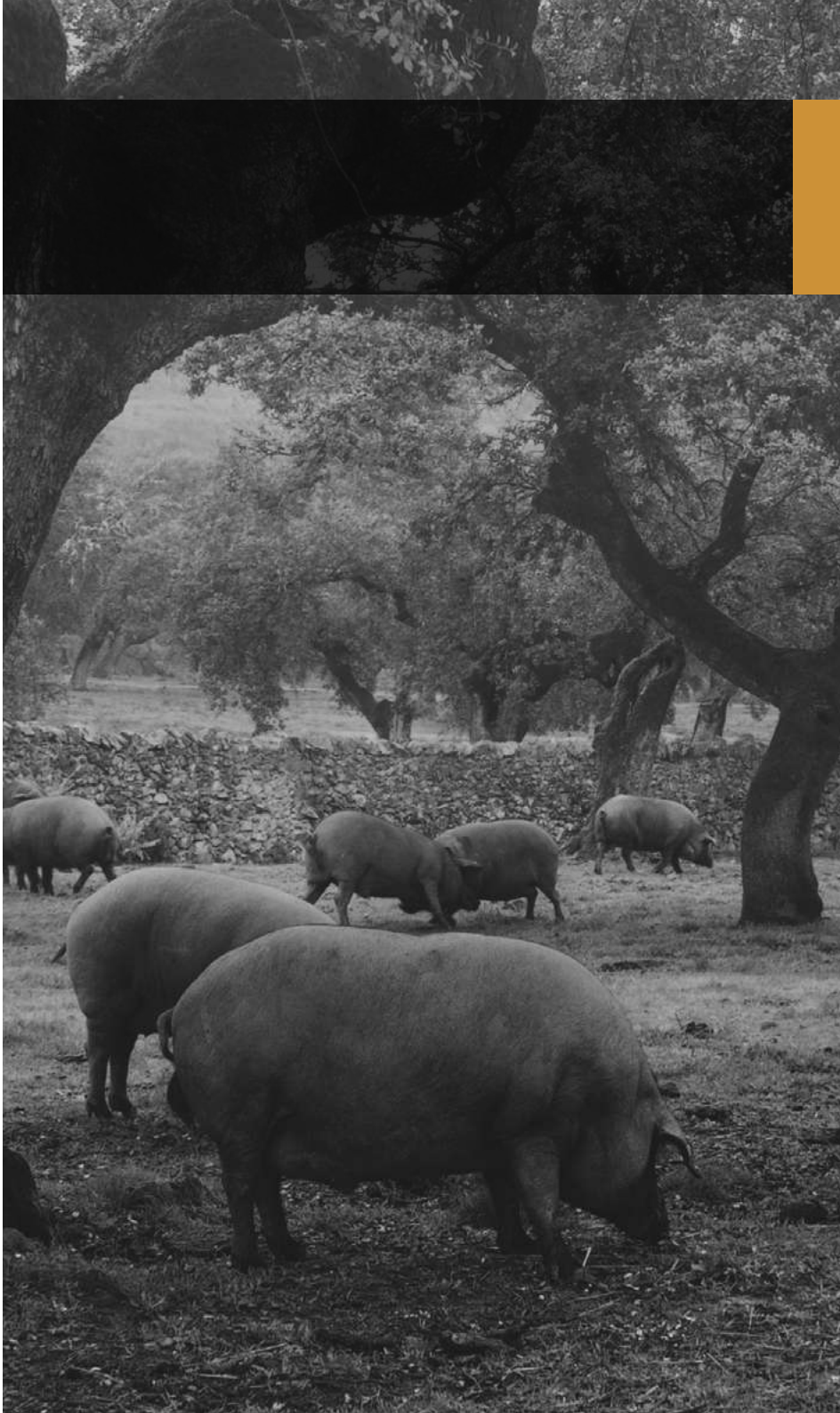
En la actualidad MAGUISA tiene una capacidad de sacrificio es de 432.000 kg por día y de oreo de canales de 2.280 metros cúbicos.

El despiece de las canales ibéricas se lleva a cabo en una sala de 775 metros cuadrados, con una tecnología cuya capacidad de despiece y producción es de 216.000 kg por día. Un eficiente sistema de refrigeración garantiza la aplicación de frío a los productos al tiempo que se producen.

El complejo cuenta con una sala de envasado de 200 metros cuadrados, con procesos de flow-up que permiten hacer diferentes tipos de envase en cada corte.

MAGUISA dispone de cámaras frigoríficas con capacidad de refrigeración de 42.500 metros cúbicos y de congelación de 16.000 metros cúbicos.

En cuanto a la fundición de grasas, MAGUISA cuenta con la última tecnología que permite procesar una capacidad de 12.000 kilos/hora de manteca obtenidos directamente desde la sección de despiece, lo que redonda directamente en su calidad por baja oxidación.



04

CERDO IBÉRICO

El Cerdo Ibérico es la raza autóctona de la península Ibérica que brinda productos cárnicos con valores nutricionales excepcionales. La grasa del cerdo ibérico se infiltra en la musculatura lo que produce una carne más jugosa. Los cortes más comunes que comercializa MAGUISA son:





05

PRODUCTO

PAG. 10

MOGOTE
MOGOTE CANDY
PLUMA
SECRETO

PAG. 11

PRESA
LAGRIMA
BARRIGUERA
BARRIGUERA ENROLLADA.

PAG. 12

CARRILLERA
SOLOMILLO
PAPADA
JAMON CANDY

PAG. 13

LAGARTO
LOMO
FRENCH RACK
PANCETA CON LAGRIMA

PAG. 14

CHULETERO CON CABEZA
CHULETERO SIN CABEZA
COSTILLA ENTERA
TIRA DE COSTILLA

PAG. 15

NECK BONE CON ALA
ABANICO
LOMO DE TOCINO



MOGOTE IBÉRICO

Es una pieza muy jugosa con mucha infiltración muscular saludable proporcionando un excelente sabor y textura.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI

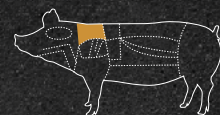


1.100 g. aprox

MOGOTE CANDY IBÉRICO

Es una pieza muy jugosa con mucha infiltración muscular saludable proporcionando un excelente sabor y textura. La presentación comercial permite mejor aprovechamiento.

FLOW PACK NO
CONGELADO SI



1.100 g. aprox

PLUMA IBÉRICA

Es una pieza con perfecto equilibrio entre su parte grasa y magra. Tiene una textura suave y tierna que deja una suave sensación al paladar.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI



450 g. aprox

SECRETO IBÉRICO

Pieza con alto nivel organoléptico por su veteado de grasa transversal, su sabor único y su gran jugosidad.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI



600 g. aprox

PRESA IBÉRICA

Pieza de carne con alta calidad nutricional que posee un tipo de grasa veteada e intramuscular cuya suavidad y jugosidad la convierten en un producto codiciado.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI

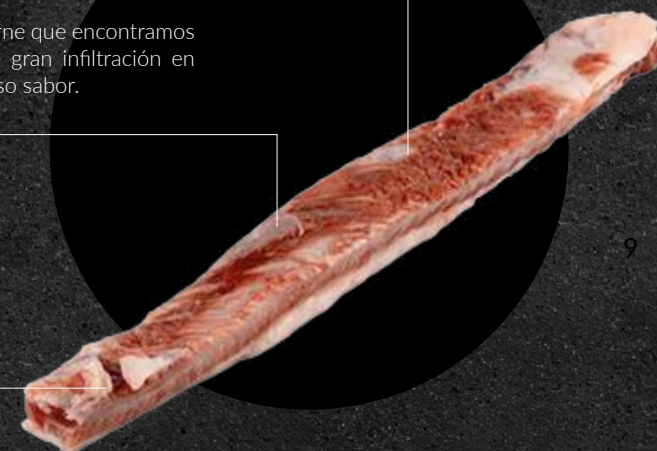
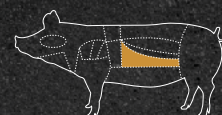


600 g. aprox

LÁGRIMA IBÉRICA

La lágrima es la tira de carne que encontramos entre las costillas. Posee gran infiltración en grasa que le aporta intenso sabor.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI

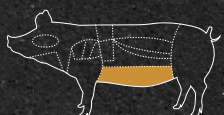


80 g. aprox

SECRETO DE BARRIGUERA IBÉRICO

El secreto de barriguera tiene un veteado único. Esta pieza sabrosa y succulenta al paladar. Su cantidad justa de grasa la hacen muy jugosa.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI

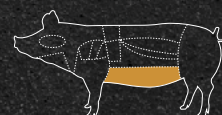


900 g. aprox

SECRETO DE BARRIGUERA IBÉRICO (Presentación enrollada)

La presentación enrollada del secreto de barriguera tiene un veteado único. Esta pieza es sabrosa y succulenta al paladar. Su cantidad justa de grasa la hacen muy jugosa.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI

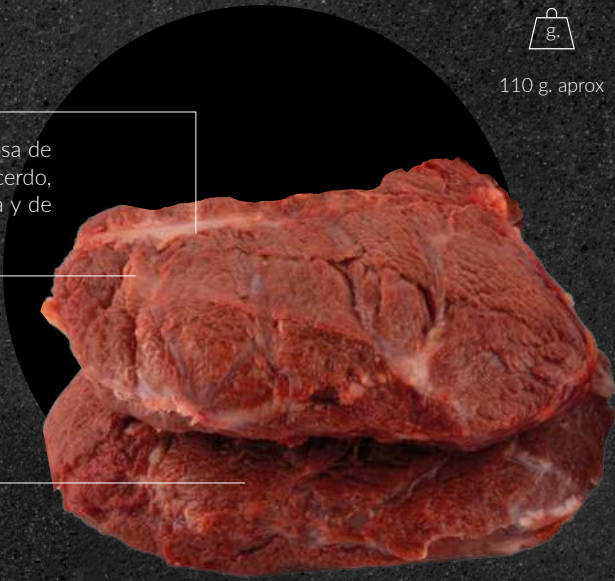
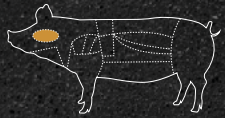


900 g. aprox

CARRILLERA IBÉRICA

La carrillera es la parte carnosa de la mandíbula inferior del cerdo, tierna, con textura gelatinosa y de sabor peculiar.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI

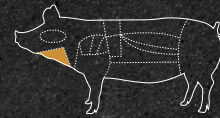


110 g. aprox

PAPADA IBÉRICA

La papada se extrae de la zona de la cabeza del animal. Su forma es aplanada y sus vetas de grasa la hacen una pieza tan jugosa como tierna perfecta para preparar en plancha o parrilla.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI

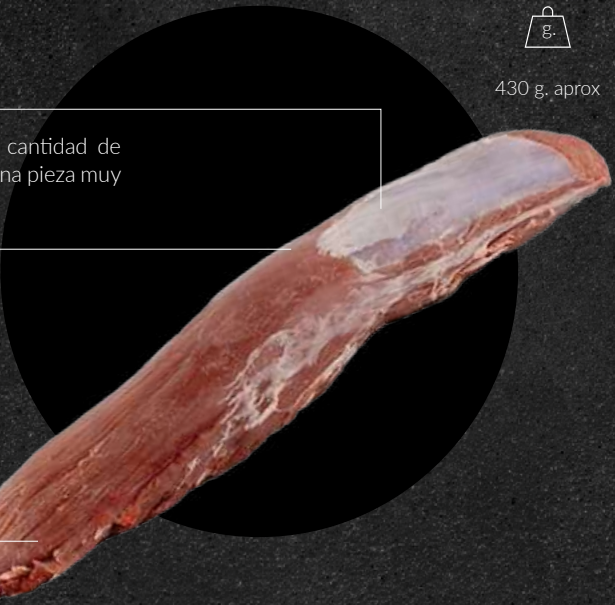
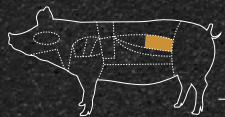


180 g. aprox

SOLOMILLO IBÉRICO

Carne magra con muy poca cantidad de grasa, lo que la convierte en una pieza muy saludable.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI

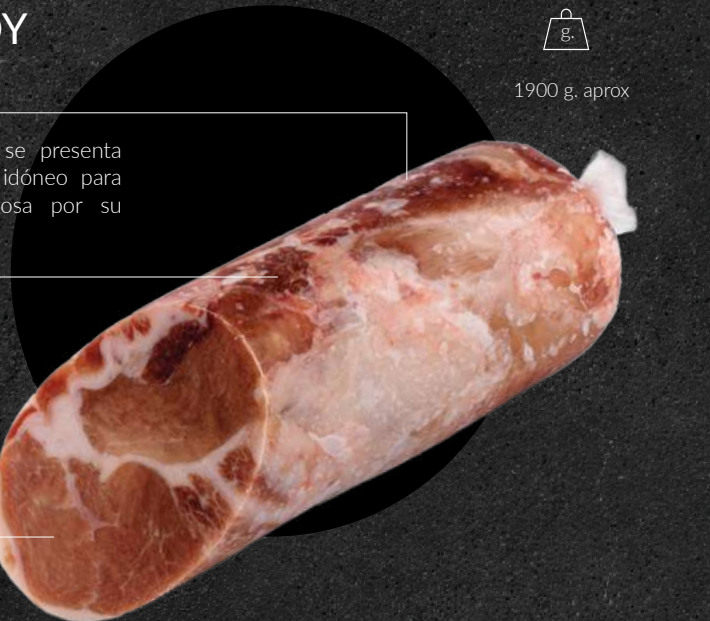


430 g. aprox

JAMÓN CANDY IBÉRICO

Jamón ibérico deshuesado se presenta con un formato compacto idóneo para filetearlo. Con textura jugosa por su infiltración.

FLOW PACK NO
CONGELADO SI



1900 g. aprox

LAGARTO

IBÉRICO

Es una carne magra muy jugosa.
Está ubicada entre las costillas y el lomo.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI



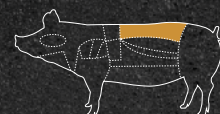
140 g. aprox

LOMO

IBÉRICO

Se trata de la pieza de cerdo magra alargada, la cual posee un alto índice de grasa infiltrada que le aporta gran jugosidad.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI



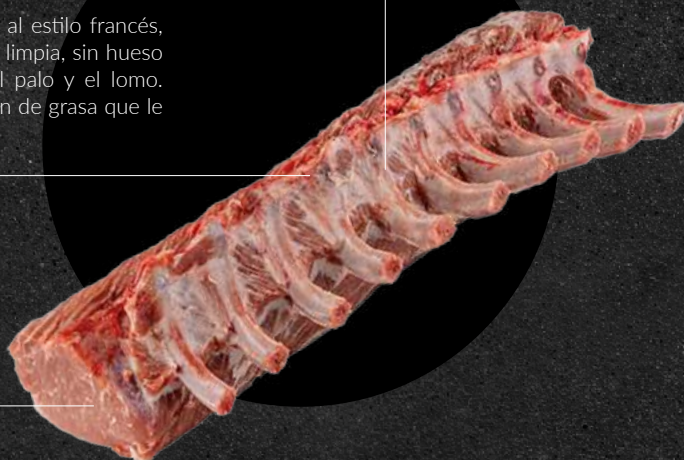
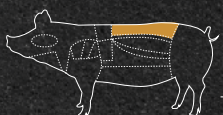
2.500g. aprox

FRENCH RACK

IBÉRICO

Chuleta de lomo ibérico al estilo francés, se saca una chuleta más limpia, sin hueso de espinazo, tan solo el palo y el lomo. Pieza con gran infiltración de grasa que le aporta un sabor intenso.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI



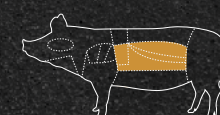
2.200 g. aprox

PANCETA CON LAGRIMA

IBÉRICA

Corte formado por capas alternas de grasa y músculos de la zona del vientre del animal que incluye además, el magro intercostal. Esta pieza posee un intenso sabor.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI



5.500 g. aprox

CHULETERO CON CABEZA IBÉRICO



7.400 g. aprox

El Chuletero con cabeza incluye el lomo, el cabecero, el solomillo y la parte del costillar pegada a este. Cuenta con un corte muy apreciado ya que nos permite disfrutar de diferentes texturas en los magros que lo componen.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI



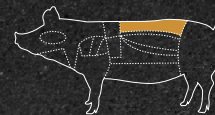
CHULETERO SIN CABEZA IBÉRICO



4.300 g. aprox

El chuletero es una pieza que nos permite disfrutar de diferentes texturas en los magros que lo componen, con nivel óptimo de filtración, y con una cobertura grasa nos aporta jugosidad y variedad de texturas a nuestro paladar.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI



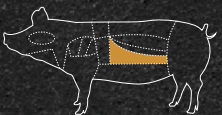
COSTILLA ENTERA IBÉRICA



1.700 g. aprox

La costilla es una pieza formada por los hueso y magro intercostal. Con un sabor muy sabroso y textura gelatinosa.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI



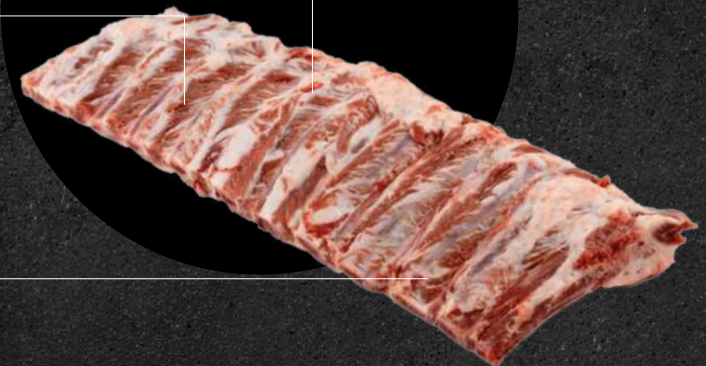
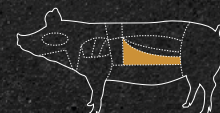
TIRA DE COSTILLA IBÉRICA



700 g. aprox

Chuleta de lomo ibérico al estilo francés, se saca una chuleta más limpia, sin hueso de espinazo, tan solo el palo y el lomo. Pieza con gran infiltración de grasa que le aporta un sabor intenso.

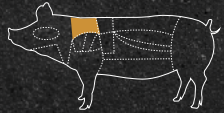
FLOW PACK SI
CONGELADO SI



NECK BONE CON ALA IBÉRICO

Es la cabeza del espinazo que destaca por su potente sabor.

FLOW PACK NO
CONGELADO SI



1.300rox

ABANICO IBÉRICO

El abanico ibérico es un corte de carne muy vetado que lo hace muy apreciado por su suavidad, sabor.

FLOW PACK SI
CONGELADO SI

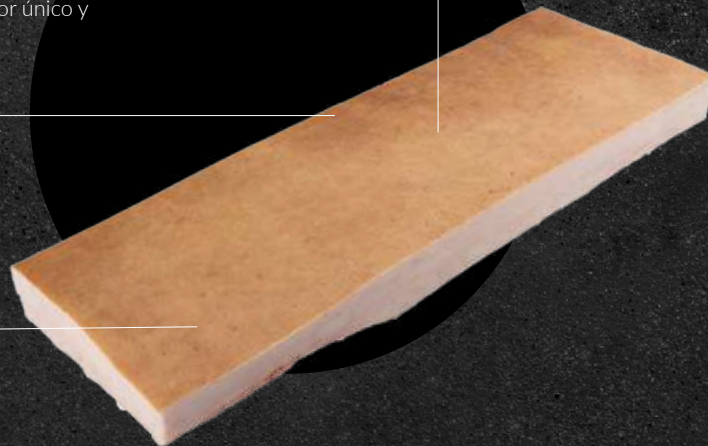
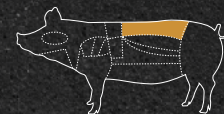


225 g. aprox

LOMO DE TOCINO IBÉRICO

El lomo de tocino es una jugosa pieza de grasa con un sabor único y una textura irresistible.

FLOW PACK NO
CONGELADO SI



1.500 g. aprox

LEYENDA ▲▲▲

CONGELADO

El ultracongelado de carne de Cerdo Ibérico garantiza su frescura, calidad, prolonga su vida útil y preserva sus propiedades nutritivas.

FLOW PACK

El envase flow pack es una fina película que envuelve un producto, formando una bolsa sellada, tipo almohada, con una costura triple de sellado térmico para garantizar la calidad, conservación y seguridad del mismo. Esta película (muchas veces transparente) se le denomina 'film'.

06

ENVASADO

Los empaques tienen la función de conservar y proteger el producto con la finalidad de mantener su integridad y calidad.

Los procesos más utilizados para empacar las carnes frescas y derivados cárnicos es al vacío. Os mostramos formatos y embalajes.



+ INFO

ENVASADOS

MOGOTE
MOGOTE CANDY
PLUMA
SECRETO

PRESA
LAGRIMA
BARRIGUERA
BARRIGUERA ENROLLADA.

CARRILLERA
SOLOMILLO
PAPADA
JAMON CANDY

LAGARTO
LOMO
FRENCH RACK
PANCETA CON LAGRIMA

CHULETERO CON CABEZA
CHULETERO SIN CABEZA
COSTILLA ENTERA
TIRA DE COSTILLA

NECK BONE CON ALA
ABANICO
LOMO DE TOCINO



MOGOTE

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 12



● X12

MOGOTE CANDY

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 7



● X7

PLUMA

IBÉRICA

UNIDAD ENVASE 2
UNIDADES CAJA 14



● X14

SECRETO

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 2
UNIDADES CAJA 12



● X12

PRESA

IBÉRICA

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 20



● X20

CARRILLERAS

IBÉRICAS

UNIDAD ENVASE 8
UNIDADES CAJA 13



● X13

LÁGRIMA

IBÉRICA

UNIDAD ENVASE 14
UNIDADES CAJA 17



● X17

SOLOMILLO

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 2
UNIDADES CAJA 36



● X36

SECRETO DE BARRIGUERA

IBÉRICO ENROLLADO

UNIDAD ENVASE 2
UNIDADES CAJA 10



● X10

PAPADA

IBÉRICA

UNIDAD ENVASE 4
UNIDADES CAJA 14



● X14

SECRETO DE BARRIGUERA

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 10



● X10

LAGARTO

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 8
UNIDADES CAJA 17



● X17

LOMO

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 4



● X4

CHULETERO SIN CABEZA

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 2



● X2

FRENCH RACK

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 8



● X8

COSTILLA ENTERA

IBÉRICA

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 8



● X8

PANCETA CON LAGRIMA

IBÉRICA

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 5



● X5

TIRA DE COSTILLA

IBÉRICA

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 20



● X20

CHULETERO CON CABEZA

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 1
UNIDADES CAJA 2



● X2

ABANICO

IBÉRICO

UNIDAD ENVASE 4
UNIDADES CAJA 14



● X14

GUIJUELO

MAGUISA se encuentra situado en la cuna del jamón Ibérico, Guijuelo. Este municipio está a 50 kilómetros al sur de la ciudad de Salamanca y ya cerca de los límites con la provincia de Cáceres, es conocido por la calidad de sus productos ibéricos, especialmente por el jamón. Este pueblo de la comarca de Salvatierra se encuentra a las puertas de la sierra de Béjar y tiene más que buena gastronomía.

Descubre Guijuelo, descubre Maguisa.

ESPAÑA



CASTILLA Y LEÓN



SALAMANCA



GUIJUELO



CONTACTO



+34 923 580 154



lpicado@maguisa.net
www.maguisa.net



Matadero Guijuelo S.A.
Carretera general 50, Guijuelo, Salamanca
37770

07

LOCALIZACIÓN



08

CONTACTO





maguisa
GOLD

