

“Se lo debemos a ellos, a nuestros abuelos, que comenzaron el legado, que ahora es nuestro proyecto. Es más que una continuidad, es nuestro ADN, nuestra forma de entender la vida”

**#LaHerencia**



## El origen

### Inicio:

**1932** – nace en Crespos, Salamanca, Isidoro Blázquez Sánchez S.L.  
LA CUNA DE LA COMPAÑÍA

### Segunda Generación:

**1947** – con Jacinto Blázquez al frente

### Consolidación:

**1973** – la tercera generación se incorpora a la Compañía

## La continuidad

**1982** – Isidoro Blázquez S.A

**1995** – Blázquez se asienta en Guijuelo.  
Amplía mercado y centros de producción

**1997** – Blázquez asume el control del ciclo completo de producción: cría y engorde

**2004** – Nuevo Centro de trabajo en Guijuelo

**2010** – Abre el cuarto centro de producción en Peñaranda de Bracamonte.

## La innovación

**2005** – nace el Grupo Blázquez S.L. con nuevos proyectos

**2007** – Cambio de imagen

**2012** – 80 AÑOS

**2015** – Isidoro, Santiago, Ángeles y Francisco BLÁZQUEZ dirigen el grupo empresarial

**2017** – 85 AÑOS. Gama Gourmet ÚNICQ de BLÁZQUEZ

“Viviendo todo el proceso: de la cría del cerdo ibérico, a la distribución internacional, harás un producto ÚNICQ, será tuyo. Mucho más que un deber, lo mejor de ti, tu esencia, tus raíces”

**#ElSecreto**





**#CerdoFeliz**





# El cerdo ibérico BLÁZQUEZ

La pureza de la cepa ibérica BLÁZQUEZ es el primer factor de calidad de nuestro producto, que nuestra familia defiende con celo desde la primera mitad del siglo pasado. Un embutido de bellota debe presentar un esmerado cuidado en la genética de la piara y en selección de las dehesas.

El cerdo ibérico hoza en montanera **en completa libertad**, bajo la atenta mirada de encinas centenarias.

Se trata de un cerdo rústico, alimentado exclusivamente con bellota y con una excepcional capacidad para aprovechar los recursos de la tierra.

## **BLÁZQUEZ cuenta con su propia raza de cerdo Ibérico**

- ✓ Patas muy largas y finas pero resistentes
- ✓ Pigmentación oscura
- ✓ Movimientos gráciles y sueltos
- ✓ Vientre proporcionado
- ✓ Pelo débil y escaso
- ✓ Cabeza pequeña , gran papada y hocico afilado
- ✓ Gran capacidad de infiltración de grasa
- ✓ Musculatura fuerte

**BLÁZQUEZ mima su piara pensando en los amantes de lo auténtico**



#LasDehesas



# Las dehesas BLÁZQUEZ



En la mejor zona de la geografía española para la crianza del cerdo Ibérico, BLÁZQUEZ cuenta con cerca de **30.000 hectáreas** para ver crecer, mimar y alimentar a la estrella mundial de las pjaras.

Es en **Salamanca** y en la frontera **entre Badajoz y Sevilla**, gracias al paisaje, encinas, bellotas y un ecosistema óptimo, donde empieza la vida, de lo que más tarde van a ser las auténticas joyas de la gastronomía peninsular.

En estas dehesas nuestra raza de cerdo ibérico pasta en el disfrute y mayor provecho. Una de las características que diferencian nuestra compañía es la **variedad de dehesas con las que contamos**.

Año tras año, **se seleccionan las dehesas más enriquecidas** donde la alimentación de cada animal será óptima.

Es prácticamente una atención personalizada, respetando los aspectos únicos y diferenciales de cada animal.





#LasGranjas



# Las granjas



Grupo BLÁZQUEZ controla todo el proceso de sus ibéricos de bellota, así como la totalidad de su producción en régimen de propiedad.

El ciclo completo :

Granjas de semi-intensivo y de extensivo que cumplen las condiciones más exigentes:

- **Alimentación** de los animales de **forma racionada**
- **Criados en patios de recreo**
- Madres y cebaderos de engorde

Cada uno de los cerdos ibéricos es tratado y vigilado por los expertos en:

Finca La Narra- Salamanca

Capacidad: 600 madres + 10.000 engorde

Granja Nogez- Salamanca

Capacidad: 1.000 madres + 10.000 engorde

Granja Adanero - Ávila

Capacidad: 7.500 cochinos de engorde



#LaBellota



# La alimentación



El lento hacer del tiempo da un sabor poderoso de matices y de ecos profundos, que cómo fruto añejo permanecerá en el paladar.

La bellota es esencial para conseguir los mejores Ibéricos. Se pueden encontrar en las dehesas hasta cinco tipos diferentes: roble, alcornoque, encina, quejigo y coscoja. La más conocida de las bellotas es la que proviene de la encina.

BLÁQUEZ cuenta mayoritariamente en sus campos con **encinas y alcornoques**.

Verde durante su nacimiento, adquiere en la época de montanera un color marrón oscuro y brillante, protegido el fruto en un tercio de su tamaño; como **un tesoro por descubrir**.

Compuesta de almidones y de ácido oleico, es el principal responsable, de que los productos ibéricos de bellota sean un alimento equilibrado, sano y natural.



[#LaMontanera](#)



# La montanera



En la tranquila mansedumbre de la dehesa, entre encinares clareados con extensiones de jugosos pastos, **el cerdo hoza en montanera.**

La mano del **hombre contribuye a mejorar la simbiosis** entre encinas, cerdos y pastos, por lo que el desmoche de estos árboles resulta fundamental para que en los meses de más frío, el animal complete su alimentación a base de bellotas. Algo **clave en el sabor de los Ibéricos.**

La montanera supone que el cerdo Ibérico se adapte al ecosistema de la dehesa, **recorriendo unos 14 km diarios para encontrar su alimento favorito.**

De septiembre a marzo el cerdo pasta en las mejores condiciones, bajo la atenta mirada de los **experimentados capataces** y los árboles centenarios.

**El análisis y valoración** de las condiciones **de cada zona de pasto y de cada animal es diario.** Este trabajo ancestral, que pasa de generación en generación desde que se recuerda, es **garantía del mejor de los productos** posibles.



**#LosArtesanos**



# Los artesanos



Las **bodegas naturales** de BLÁZQUEZ consiguen una **curación lenta y natural**, dónde los únicos protagonistas son el tiempo y el control.

**El perfilador:** tarea minuciosa, delicada y extremadamente selectiva. Retira la cantidad exacta de grasa, así cada pieza conserva las excepcionales condiciones que le vienen dadas de la pureza de la raza y la alimentación.

**Salazón:** aplicable al jamón y las paletas, son enterrados manualmente en sal, a razón de un día por kilo.

**Secadero:** las piezas alcanzan el equilibrio perfecto en nuestras bodegas. Los 1.000 m. de altitud en Crespos, Peñaranda y Guijuelo son responsables de la calidad de nuestros embutidos.

**Maestro bodeguero:** cada pieza es delicadamente manipulada, valorando la cantidad de grasa. La vista, la encargada de saber, si cumple nuestros altos estándares de calidad.

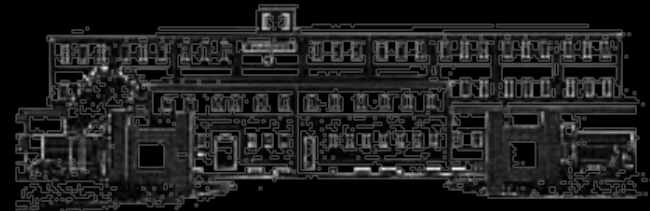
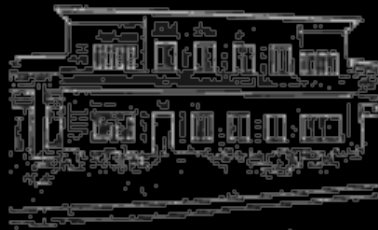
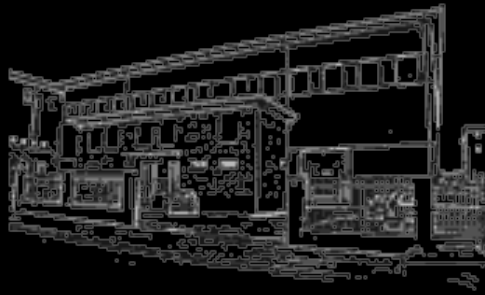
**Maestro calador:** un buen jamón aporta más de 100 olores distintos, reconocibles por la experiencia. La cata incluye 4 puntos de cada pieza.

# Centros de Producción



Cuatro centros de trabajo donde las piezas encuentran refugio y trato durante todo el proceso artesanal.

- **Crespos:** la cuna de BLÁZQUEZ: el Origen. Ávila
- **Guijuelo:** el nombre y la denominación. Dos Centros operativos.
- **Peñaranda:** el crecimiento y la innovación.



**#LaProduccion**





**#ElTesoro**

# El tesoro



Es experiencia con el pasar de los años. Tradición. Legado. Dedicación. Piezas únicas en el mundo, que hacen que sean consideradas como una verdadera joya de la gastronomía.

Grupo BLÁZQUEZ es capaz de hacerte ver, palpar, oler, gustar y oír lo que un tesoro Ibérico puede hacerte sentir desde la primera vez que se acerca a tu boca.

Elaboramos detalladamente cada pieza  
lo que la convierte en Única

**El tesoro de nuestras bodegas**



# Los productos



embUTIDOS

jamONES y paLetas

frescos



gamas de PRODUCTO

admIRACIÓN

BeLLota

ceBO

ÚNICQ  
de Blázquez



**#UnicodeBlazquez**



# ÚNICQ de BLÁZQUEZ



Hemos llegado hasta aquí tras **85 años de aprendizaje**, de respeto a la tradición, de inversión e innovación. Necesitábamos celebrar esta pasión con todos los que nos han acompañado desde hace tres generaciones: fieles clientes y consumidores que han disfrutado con nuestros productos, aún sin saberlo y todos aquellos a los que nos gustaría que los probasen.

No se nos ocurre nada mejor, que llevar al límite todo lo aprendido en estos años, presentando una edición limitada **Ultra Premium** que hemos denominado **ÚNICQ de BLÁZQUEZ**.

Estamos en vuestras manos. Esperemos que os guste. Puedes conocer la gama completa en:

**[www.unicodeblazquez.com](http://www.unicodeblazquez.com)**

Puedes dejarnos tu opinión, comentarios y sugerencias en los medios sociales:

**[@JamonBlazquez](https://www.instagram.com/JamonBlazquez)**

# BLÁZQUEZ marca Global



## Internacionalización

Presencia en **30 países**

Ibéricos BLÁZQUEZ son valorados por consumidores y expertos de tres continentes

**Un producto para cada cliente y cada consumidor**



#MomentosBlazquez



# Momentos BLÁZQUEZ



Nuestros ibéricos - especialmente el jamón – es demandado por las organizaciones de los más prestigiosos eventos del mundo del deporte, empresa, moda, música, arte y un largo etc. Marcas que lideran tendencias ofrecen a sus invitados, ibéricos BLÁZQUEZ.

Seleccionado por restauradores de renombre internacional; tenemos el orgullo de ser la marca preferida por un sin fin de estrellas Michelin.

Para celebrar nuestro 85 cumpleaños en este final del 2017, hemos realizado una Clase Magistral sobre “*el correcto despiece de un cerdo ibérico BLÁZQUEZ*”, ante cerca de los 250 cocineros más reconocidos de Canarias convocados por el hotel *The Ritz Carlton Abama*, Tenerife, con el apoyo institucional del Cabildo de la isla y otras marcas premium.

Apostamos por estar presentes en todos aquellos actos que ayuden a crear marca #España y marca BLÁZQUEZ.

**BLÁZQUEZ la apuesta de los expertos**

**#Gracias**

**Por otros 85 años disfrutando juntos  
del Ibérico**

jamones  
BLÁZQUEZ

