

Sánchez Nieto S.L. (Guijuelo, Salamanca)

La experiencia: casi 90 años.

Ángel Juan Sánchez Nieto hoy,
antes Francisco Sánchez Navarro "Tío Quique",
después Ángel Sánchez Castro;
primero en Campillo de Salvatierra en 1917,
después en Guijuelo en 1961,
ahora continuamos en Guijuelo en las
últimas instalaciones que inauguramos en 1982.
En total, ochenta y nueve años.



¿Qué tenemos?

Experiencia en cómo seleccionar cerdos,
los jamones y las carnes.

En cómo picar estas carnes en tacos
grandes, condimentarlas, embucharlas y
conseguir un producto uniforme que
demuestra la verdad de la materia prima.

En cómo dejar los distintos productos el
tiempo suficiente, ni más ni menos, en los
distintos secaderos y bodegas naturales
que aprovechan el microclima de la zona.

En fin, en todo el largo proceso que
necesitan nuestros elaborados hasta su
perfecta maduración.

Con todo lo anterior nos podemos com-
prometer a mantener la calidad que le
ofrecemos.

La calidad

La política de calidad de nuestra empresa consiste en optimizar la satisfacción de nuestros clientes y ofrecerles las mayores cotas de calidad, tanto en nuestros productos como en nuestros servicios, mejorando el trabajo de cada uno de nosotros.

La Dirección y todos los empleados estamos comprometidos en lograr el mayor grado de eficacia, tanto en nuestra actividad de elaboración de productos cárnicos, crudos curados y salazones cárnicas derivadas del cerdo ibérico, como en la mejora continua de la eficacia del sistema de gestión de la calidad. Por ello nos comprometemos a:



ISO 9001



Denominación de Origen
DO Guijuelo

Cumplir con los requisitos especificados por nuestros clientes y en especial con la legislación y normativa vigentes.

Detectar y corregir nuestros errores evitando su aparición para obtener el nivel de excelencia en nuestro trabajo.

Implementar los recursos técnicos y humanos para mejorar las condiciones técnicas, de seguridad y ambientales de nuestros puestos de trabajo.

Esta política de calidad es el marco de referencia para establecer y revisar nuestros objetivos; es conocida y entendida por todo nuestro personal.

Sánchez Nieto S.L. (Guijuelo, Salamanca)

Algunos productos de Sánchez Nieto S.L.

Jamones y embutidos de cerdo ibérico



Chorizo cular



Morcón



Chorizo vela



Lomo embuchado



Jamón



Longaniza



Morcón de salsichón



Salsichón cular



Salsichón vela

Sánchez Nieto S.L. (Guijuelo, Salamanca)



El cerdo ibérico y el jamón

El cerdo ibérico, diferente del común, se caracteriza por la estrechez de la caña de sus jamones y por el color oscuro, a menudo negro, de sus pezuñas. Son animales criados dehesas en donde abundan las encinas de las que comen sus bellotas. Según la alimentación de los animales, los jamones merecen etiquetas diferentes:

Precinto rojo numerado y vitola plateada

Jamón ibérico de bellota (JJJ): Cerdo ibérico alimentado exclusivamente con bellotas.

Precinto verde numerado y vitola blanca

Jamón ibérico de recebo (JJ): La alimentación con bellotas del cerdo ibérico es complementada con piensos autorizados por la D.O.

Precinto blanco

Jamón ibérico de cebo, bodega o campo (J): La alimentación es con piensos autorizados por la D.O.

Para evitar fraudes conviene localizar las etiquetas, que llevarán un número de registro y el sello de la D.O.

Denominaciones de Origen (D.O.)

- **Guijuelo:** Vetas uniformes que pueden estar salpicadas de pintas blancas (cristales de tirosina). Bajo nivel de sal.
- **Huelva:** Jabugo. Múltiples vetas de grasa.
- **Dehesa de Extremadura:** Poco fibrosos y grasa blanda al tacto.
- **Teruel:** Origen del jamón serrano, no de cerdo ibérico.

El corte del jamón

Un corte experto es imprescindible para realzar las características de calidad de un buen jamón. Siguen algunos consejos:

- Hay que colocar el jamón en un buen soporte. Con el fin de evitar que al final esté reseco, la pezuña estará orientada hacia abajo si el consumo se realizará a lo largo de varios días y hacia arriba si se va a consumir de una vez.
- Para el corte se necesita un cuchillo bien afilado, largo y delgado. Estos cuchillos suelen recibir el nombre de cuchillo jamonero. Para el corte de la corteza, del tocino (grasa) y para preparar el corte alrededor del hueso hará falta otro cuchillo más recio, corto y de punta.
- Hacer un primer corte semicircular y profundo alrededor de la caña y comenzar a quitar la corteza y la grasa a partir de este punto. Cuando haya que consumir el jamón en varios días sólo se retirará la grasa de la parte que se vaya a consumir. Las primeras grandes lonchas de tocino se usarán para tapar el corte con el fin de que no se seque. De esa manera el jamón se conservará en las mejores condiciones.
- Comenzar a cortar el jamón en pequeñas lonchas de máximo 6-7 cm. de longitud y lo más finas posible, casi transparentes. Nunca hay que cortar más del que se vaya a consumir ya que se oxida y seca al aire libre y se conserva mal en el frigorífico.
- Al llegar a la cadera se hará un corte profundo alrededor del hueso con el cuchillo de punta.
- Al agotar un lado darle la vuelta en el soporte e iniciar las operaciones por el otro lado.
- El jarrete y los trozos cercanos al hueso se pueden utilizar para formar tacos o tiras aptos para el consumo inmediato y para incorporar a múltiples recetas culinarias.
- Cuando sólo queda el hueso, éste se puede cortar con una sierra en trozos de 10-12 cm y utilizarlos para hacer caldos.