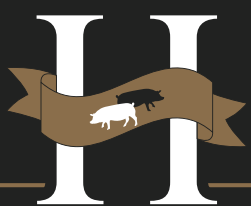


Ibérico se escribe con 




HICARSA
1999



UNA TRAYECTORIA CONSTRUIDA SOBRE *la confianza*

Desde 1999, en HICARSA hemos crecido alrededor de una misma manera de entender el sector cárnico: **conocer el producto, controlar cada proceso y responder con rigor a las necesidades de nuestros clientes.**

Más de 25 años de experiencia nos han permitido evolucionar incorporando nuevos procesos, tecnología e instalaciones, manteniendo siempre el conocimiento y el oficio que forman parte de nuestros orígenes.

Hoy conjugamos **experiencia, capacidad productiva e innovación** para ofrecer productos cárnicos con todas las garantías de calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad.

UN ESPACIO PENSADO PARA *avanzar*

Nuestra actividad se concentra en **Béjar (Salamanca)**, donde disponemos de más de **4.000 m²**, y recientemente hemos adquirido unas instalaciones de **más de 20.000 en Azuaga (Badajoz)**, para disponer de una capacidad total para controlar todas las fases del proceso productivo de principio a fin.

Un entorno preparado para trabajar de forma ágil, mantener un control constante sobre el producto y adaptarnos a las demandas de un mercado cada vez más exigente.

Aquí conviven el conocimiento acumulado durante décadas y una visión orientada al futuro: **procesos eficientes, tecnología y mejora continua al servicio de la calidad.**

UNA MANERA DE HACER LAS COSAS



CALIDAD

Cuidamos cada fase para ofrecer productos que respondan a nuestros estándares y a las expectativas de nuestros clientes.



SEGURIDAD

Trabajamos con procedimientos orientados a garantizar la seguridad alimentaria, la trazabilidad y el control.



TRADICIÓN

Conservamos el conocimiento y el respeto por el producto que han acompañado a HICARSA desde sus inicios.



INNOVACIÓN

Incorporamos tecnología y nuevas formas de trabajar para mejorar nuestros procesos y nuestra capacidad de respuesta.



COMPROMISO

Construimos relaciones duraderas basadas en la confianza, el servicio y la responsabilidad.

HICARSA EN CIFRAS

1999

Año de fundación

+60%

crecimiento en ventas en los últimos 4 años

20.000 m²

de ampliación

+200.000 PIEZAS

de capacidad de producción





DE LA DEHESA *al paladar*

Control de principio a fin

En **HICARSA** acompañamos el producto a lo largo de todo su recorrido, integrando experiencia, control y conocimiento en cada etapa.

La experiencia de nuestro equipo, unida a la especialización en cada área, nos permite realizar un **seguimiento integral del producto**.



01

CRIANZA PROPIA

El origen de todo

Nuestro proceso comienza con la crianza de los animales, una etapa fundamental para conocer el origen del producto y mantener un mayor control desde el inicio.

02

SACRIFICIO Y DESPIECE

Personalización total

Gestionamos directamente el faenado y el despiece para garantizar un mayor control, adaptando cada proceso a nuestras necesidades y a las de cada cliente, con mayor precisión, personalización y agilidad para su distribución y comercialización.

03

SALAZÓN

El punto justo

Aplicamos los procesos de salazón adecuados a cada producto, respetando sus características y preparando cada pieza para su evolución posterior.





UN MISMO CONTROL

en cada etapa

- * Origen
- * Trazabilidad
- * Calidad
- * Seguridad alimentaria
- * Experiencia
- * Servicio



04

CURACIÓN

Tiempo, conocimiento y paciencia

La curación permite que cada producto desarrolle progresivamente sus propiedades, siguiendo procesos controlados que combinan experiencia y tradición.

05

TRANSFORMACIÓN

Damos forma al producto

Preparamos y elaboramos nuestras distintas referencias mediante procesos adaptados a cada tipología, manteniendo siempre el control sobre la calidad y la seguridad alimentaria

07

COMERCIALIZACIÓN

Cerca del mercado, cerca del cliente

Completamos el proceso conectando nuestros productos con clientes y mercados, ofreciendo una respuesta adaptada a sus necesidades.

06

DISTRIBUCIÓN

Preparados para llegar más lejos

Organizamos la conservación, preparación y expedición del producto para garantizar que llegue a su destino en las condiciones adecuadas.



La mayor planta de transformación de cerdo ibérico del mundo

En El Navazo gestionamos el ciclo completo del cerdo ibérico, desde el sacrificio hasta el despiece, curación y envasado, en 88.000 m² de instalaciones homologadas para exportar a 46 países.

Complejo agroalimentario de referencia en cerdo ibérico.

Más de 6.000 cerdos procesados al día con capacidad de curación de millón y medio de piezas.



Sacrificio y Despiece



Salazón y Curación



Envasado de Carne Fresca



Preparación a Medida



Transporte Internacional

📞 923 151 745

✉️ elnavazo@elnavazo.com

🌐 elnavazo.com

📍 Polígono Sector UBZ-1, Parcela 2. Fuentes de Béjar (Salamanca)



FRESCO

Una selección pensada para conservar **frescura, calidad y sabor** en cada pieza. Productos versátiles, cuidadosamente preparados y adaptados a las necesidades del mercado.

Magro papada



Solomillo



Presa



Barriguera



Lagarto



Pluma



Tapilla



Lomo



Lagarto manto



Cruceta



Abanico



CURADO

El tiempo, la experiencia y el saber hacer definen nuestra gama de curados. Productos con **carácter, equilibrio y personalidad**, elaborados mediante procesos controlados que realzan sus cualidades.

(*) CEBO | CEBO CAMPO | BELLOTA 50 | BELLOTA 100

Jamón Ibérico*



Paleta Ibérica*



Chorizo Ibérico*



Salchichón Ibérico*



Lomito Ibérico*



Lomo Ibérico*



TRANSFORMADOS

Deshuesado



Loncheado



Corte a cuchillo



Atmósfera



EL SABOR Y LA
TRADICIÓN DEL *ibérico*

**Planta Producción Fresco**

PG Alameda de Riofrío, 17 - Nave 4
37700 Béjar (Salamanca)



923 15 80 37

**Planta Producción Curado**

Calle del Buen Alcalde, 70-71 (PG Ind. de Béjar)
37700 Béjar (Salamanca)



923 38 66 50



hicarsa@hicarsa.es

**Visita nuestra
tienda online**



www.hicarsa.com