



Nuestra historia comienza en 1980.

Ese fue el año en que Josep Llorens decidió convertir su sueño en realidad: ser embajador, a lo largo y ancho del mundo, de una auténtica joya gastronómica... **el jamón**.

Como el cerdo que nace, crece y se transforma con el tiempo hasta convertirse en un producto excepcional, en 1980 también nació una empresa familiar especializada en productos derivados del cerdo ibérico y serrano. Así empezó su andadura **Josep Llorens i Fills**, de la mano de un joven emprendedor que supo transformar las vivencias y enseñanzas de su infancia en un proyecto sólido y apasionante.

Desde el primer día, la empresa creció con un objetivo claro: dar valor a productos de altísima calidad y ofrecer al consumidor final una experiencia gastronómica auténtica y memorable.

Con constancia, esfuerzo y dedicación familiar, nuestros productos comenzaron a cruzar fronteras. Primero en Europa y, posteriormente, en el resto del mundo. El sueño inicial se fue consolidando hasta convertirse en una realidad: hoy podemos afirmar con orgullo que somos embajadores internacionales de esta joya gastronómica.

Con el paso del tiempo y la evolución natural del proyecto, el legado continúa bajo una nueva etapa empresarial: **Loremar Brothers S.L.**, que recoge la experiencia, los valores y la pasión de la familia, proyectándolos hacia el futuro con la misma esencia y el mismo compromiso con la excelencia.

Así nace y evoluciona nuestra marca:

un sueño hecho realidad, construido sobre la tradición, la calidad y el trabajo constante de una familia que sigue mirando al mundo con la misma ilusión que en 1980.





LA ELABORACIÓN

LA TRADICIÓN FAMILIAR

El arte de Salar y Curar el Jamón Ibérico es una herencia gastronómica, transmitida de generación en generación, que hemos conservado y perfeccionado gracias a las últimas tecnologías.

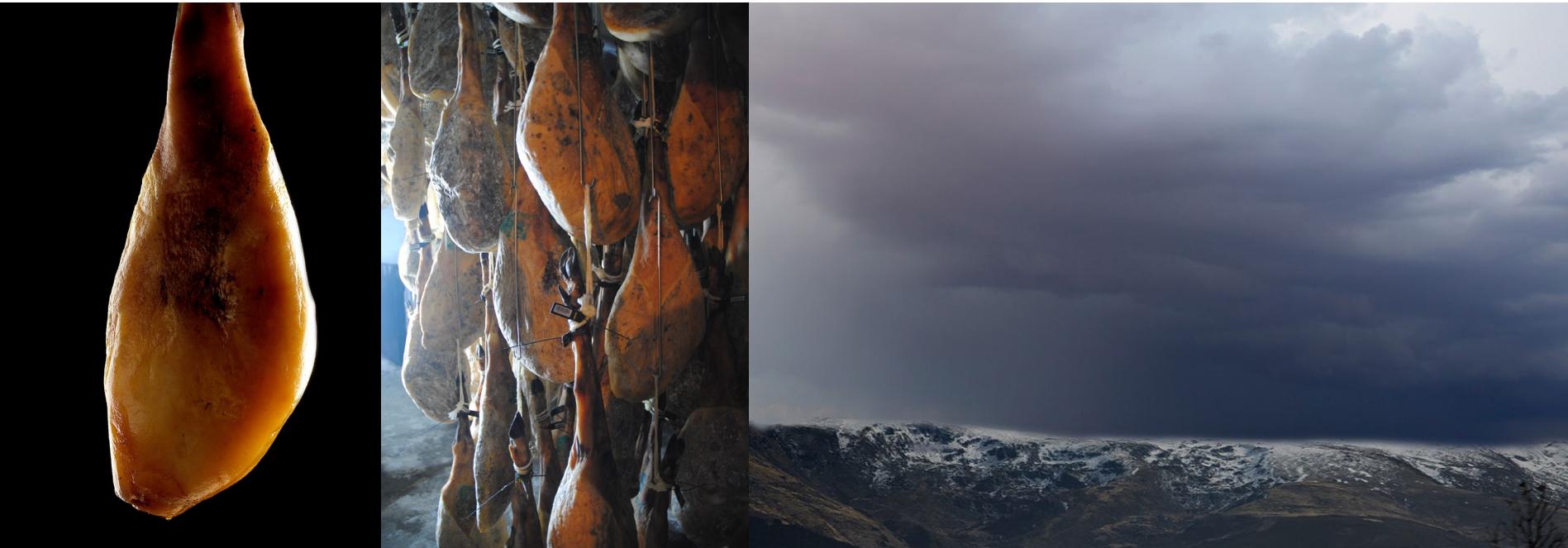




LA CURACIÓN

PARQUE NATURAL DE LA SIERRA DE FRANCIA

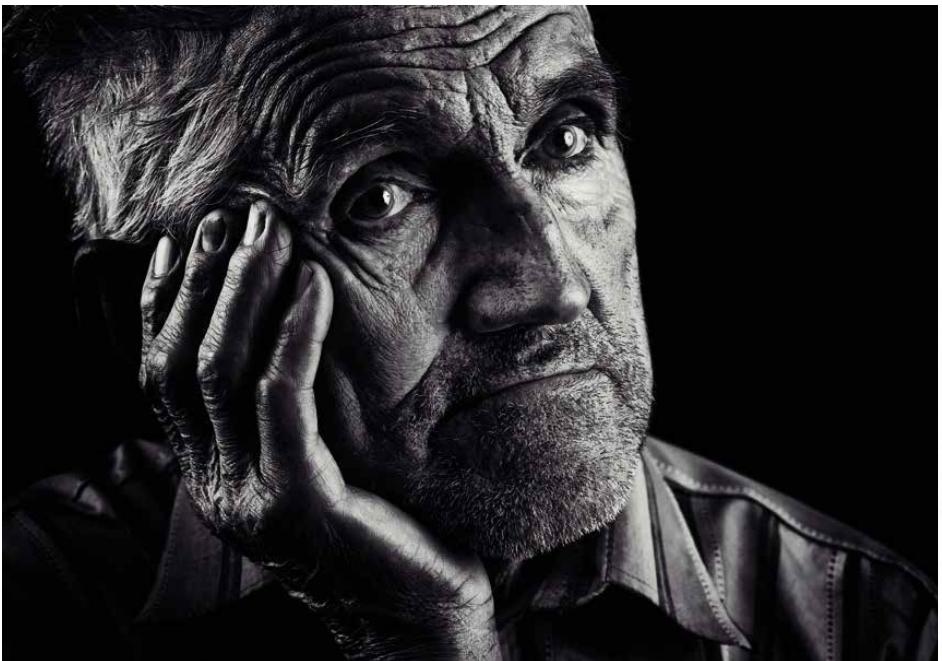
El Aire Puro es el verdadero secreto de este entorno privilegiado al suroeste de la provincia de Salamanca, que se encuentra en pleno Parque Natural de la Sierra de Francia. Sus montes poblados de árboles frutales y valles por los que circulan numerosos ríos y arroyos cuenta con un microclima excepcional.





EL TIEMPO

La espera silenciosa en el interior de nuestras bodegas le confiere su carácter inconfundible. Para garantizar el óptimo grado de maduración de cada pieza, nuestro departamento técnico evalúa y califica más de 25 parámetros distintos.





LA CONFIANZA

Nuestros procesos de producción se basan en las antiguas recetas caseras de elaboración del ibérico. A las que, desde hace años hemos incorporado estrictos procesos y rigurosos controles de calidad que garantizan el resultado final y nos permiten exportar a más de 35 países.



CALICER
PRODUCTO IBÉRICO

PI/0182/05

CALICER
SAE EXPORTACIÓN

EX/0812/16







JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

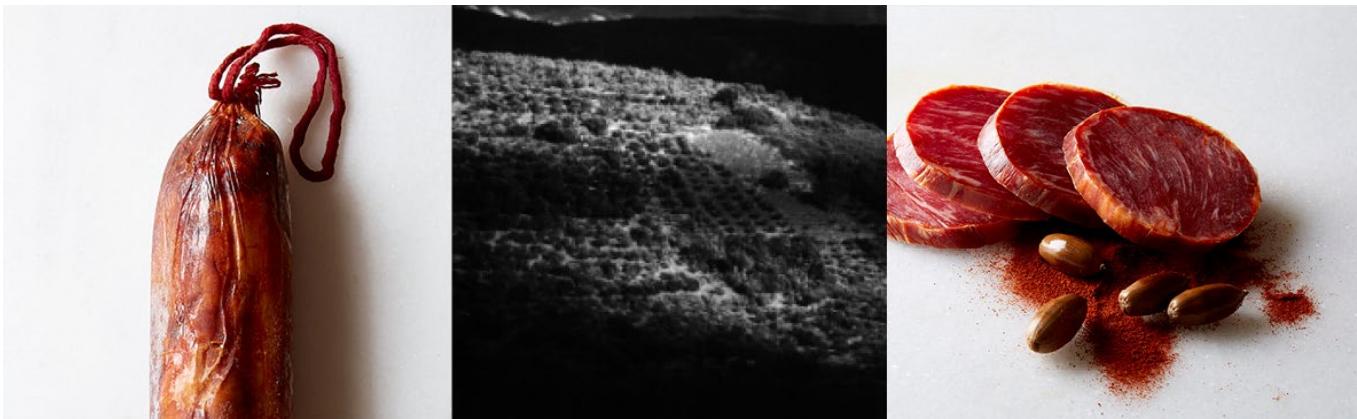
- Nuestro Jamón de Bellota 100% Ibérico ha sido elaborado con carne de cerdo ibérico, alimentado en montanera, en extensas Dehesas. Una fuente de vitamina E, el antioxidante natural que permite la curación lenta, sin prisas, de todos nuestros jamones.





Caña de lomo de Bellota 100% Ibérico

Cañas de Lomo de Bellota 100% Ibérico con piel natural, elaborados con métodos artesanos y receta propia. Macerados en sal, pimentón D.O. de La Vera y ajo; y curados un mínimo de 3 meses en nuestros secaderos naturales en la Sierra de Francia (Salamanca), hasta que adquieren su color inconfundible y un sabor único.



Salchichón de Bellota Ibérico Cular

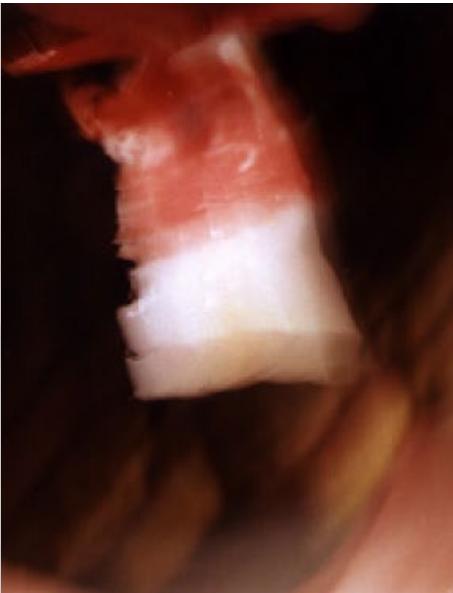
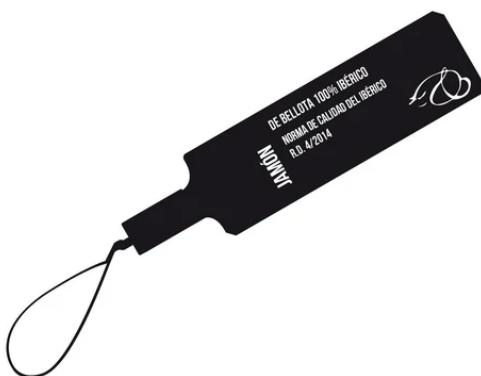
Nuestros embutidos de bellota Ibérico han sido elaborados de forma artesanal, con recetas propias, con carne de cerdo ibérico y piel natural, alimentado en montanera, en extensas Dehesas. Macerados y aromatizados naturalmente para potenciar su sabor con sal, ajo y una combinación exclusiva de especias como el pimentón DO de La Vera, la pimienta natural en grano y el orégano.





Jamón de Bellota 100% Ibérico

Nuestro Jamón de Bellota 100% Ibérico cortado a cuchillo, por un Maestro Cortador, es un arte de la gastronomía española. Una presentación lista para servir envasada en atmósfera protectora que conserva todas sus propiedades organolépticas.





Chorizo de Bellota Ibérico Cular

Nuestros embutidos de bellota Ibérico han sido elaborados de forma artesanal, con recetas propias, con carne de cerdo ibérico y piel natural, alimentado en montanera, en extensas Dehesas. Macerados y aromatizados naturalmente para potenciar su sabor con sal, ajo y una combinación exclusiva de especias como el pimentón DO de La Vera, la pimienta natural en grano y el orégano.



Salchichón de Bellota Ibérico Cular

Nuestros embutidos de bellota Ibérico han sido elaborados de forma artesanal, con recetas propias, con carne de cerdo ibérico y piel natural, alimentado en montanera, en extensas Dehesas. Macerados y aromatizados naturalmente para potenciar su sabor con sal, ajo y una combinación exclusiva de especias como el pimentón DO de La Vera, la pimienta natural en grano y el orégano.



Caña de lomo de Bellota 100% Ibérico

Cañas de Lomo de Bellota 100% Ibérico con piel natural, elaborados con métodos artesanos y receta propia. Macerados en sal, pimentón D.O. de La Vera y ajo; y curados un mínimo de 3 meses en nuestros secaderos naturales en la Sierra de Francia (Salamanca), hasta que adquieren su color inconfundible y un sabor único.

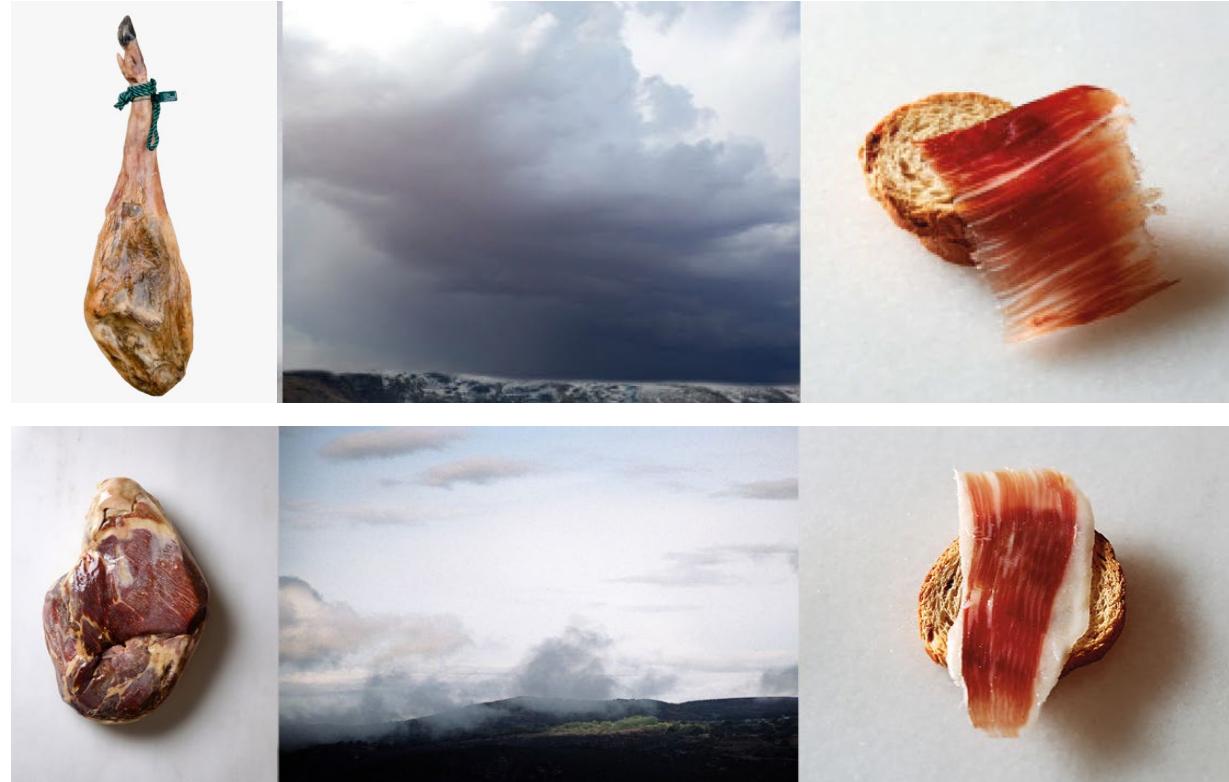






JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

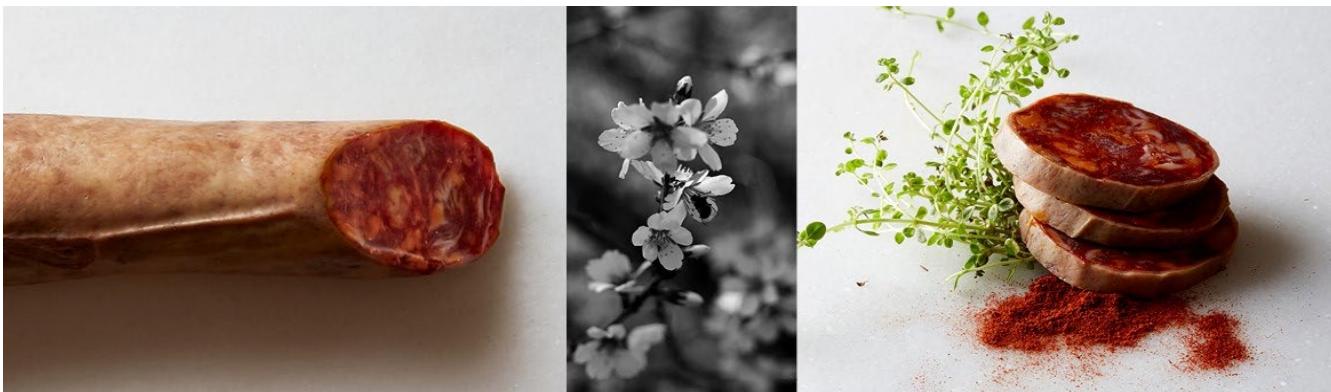
- Nuestros Jamones de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica han sido elaborados con carne de cerdo ibérico, alimentado con piensos de molino propio y pastos. Además, los meses de curación adecuada y un estricto control del proceso nos permite ofrecer un excepcional resultado final.





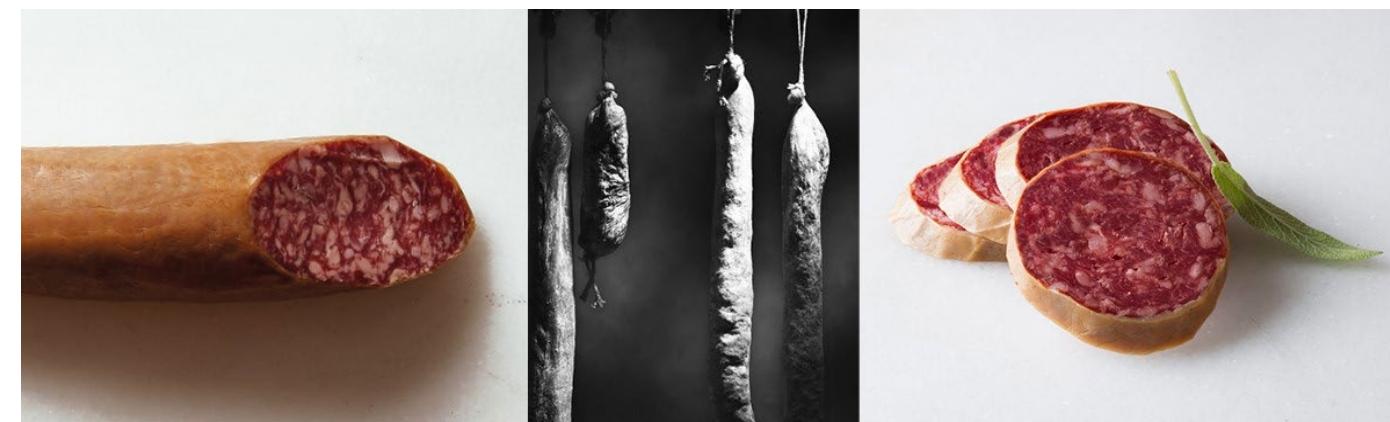
Caña de Lomo de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica

Cañas de Lomo de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica con piel natural, elaborados con métodos artesanos y receta propia. Macerados en sal, pimentón D.O. de La Vera y ajo; y curados un mínimo de 3 meses en nuestros secaderos naturales en la Sierra de Francia (Salamanca), hasta que adquieren su color inconfundible y un sabor único



Salchichón de Cebo de Campo Ibérico Cular

Nuestros Embutidos Ibéricos de Cebo de Campo han sido elaborados con carne de cerdo ibérico y piel natural, de forma artesanal y siguiendo recetas propias. El control de la alimentación del animal permite garantizar el desarrollo de una amplia gama de matices de la textura, el aroma y el sabor durante el proceso de curación de la pieza.





CHORIZO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO SARTA

Nuestros Embutidos Ibéricos de Cebo de Campo han sido elaborados con carne de cerdo ibérico y piel natural, de forma artesanal y siguiendo recetas propias. El control de la alimentación del animal permite garantizar el desarrollo de una amplia gama de matices de la textura, el aroma y el sabor durante el proceso de curación de la pieza.



Salchichón de Cebo de Campo Ibérico Velita

Nuestros Embutidos Ibéricos de Cebo de Campo han sido elaborados con carne de cerdo ibérico y piel natural, de forma artesanal y siguiendo recetas propias. El control de la alimentación del animal permite garantizar el desarrollo de una amplia gama de matices de la textura, el aroma y el sabor durante el proceso de curación de la pieza.



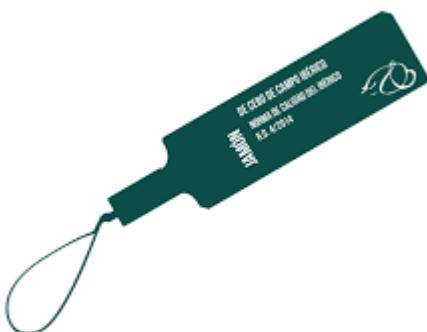
Chorizo de Cebo de Campo Ibérico Velita

Nuestros Embutidos Ibéricos de Cebo de Campo han sido elaborados con carne de cerdo ibérico y piel natural, de forma artesanal y siguiendo recetas propias. El control de la alimentación del animal permite garantizar el desarrollo de una amplia gama de matices de la textura, el aroma y el sabor durante el proceso de curación de la pieza.



Jamón de Cebo de Campo 50% Raza Ibérica

Nuestro Jamón de Cebo de Campo 50% Raza Ibérica cortado a cuchillo, por un Maestro Cortador, es un arte de la gastronomía española. Una presentación lista para servir envasada en atmósfera protectora que conserva todas sus propiedades organolépticas.





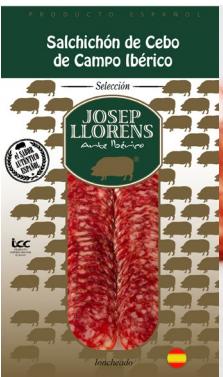
Chorizo de Cebo de Campo Ibérico Cular

Nuestros Embutidos Ibéricos de Cebo de Campo han sido elaborados con carne de cerdo ibérico y piel natural, de forma artesanal y siguiendo recetas propias. El control de la alimentación del animal permite garantizar el desarrollo de una amplia gama de matices de la textura, el aroma y el sabor durante el proceso de curación de la pieza.



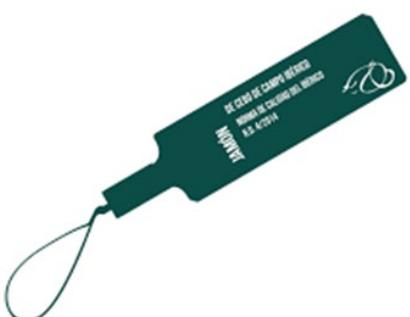
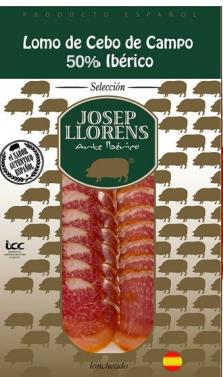
Salchichón de Cebo de Campo Ibérico Cular

Nuestros Embutidos Ibéricos de Cebo de Campo han sido elaborados con carne de cerdo ibérico y piel natural, de forma artesanal y siguiendo recetas propias. El control de la alimentación del animal permite garantizar el desarrollo de una amplia gama de matices de la textura, el aroma y el sabor durante el proceso de curación de la pieza.



Caña de Lomo de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica

Cañas de Lomo de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica con piel natural, elaborados con métodos artesanos y receta propia. Macerados en sal, pimentón D.O. de La Vera y ajo; y curados un mínimo de 3 meses en nuestros secaderos naturales en la Sierra de Francia (Salamanca), hasta que adquieren su color inconfundible y un sabor único.





www.loremarbrothers.com
info@loremarbrothers.com