

IBÉRICOS
Canpipark

Carne Ibérica | Iberian Meat



IBÉRICOS Canpipork

CANPIPORK es una empresa del sector de la alimentación dedicada a la elaboración y comercialización de productos del cerdo ibérico. Ubicada en Guijuelo (Salamanca-1995) es considerada hoy en día una de las primeras empresas del sector del ibérico en España.

Nuestras Carnes

Toda la materia prima que utilizamos es de PRODUCCIÓN PROPIA. CANPIPORK cuenta con varias explotaciones porcinas ubicadas en Castilla y León y en Extremadura, donde el cerdo ibérico se cria con piensos naturales a base de cereales y leguminosas. Mantenemos una genética propia, muy determinada, que hace que nuestros productos sean de una extraordinaria calidad, muy homogénea y apreciada.

Todos los animales están certificados por Entidades de Inspección autorizadas conforme a lo establecido en la Norma de Calidad del cerdo ibérico y cumplen con la normativa vigente en materia de Bienestar Animal y Protección y Conservación del Medio ambiente.

CANPIPORK is a food company dedicated to the production and commercialization of Iberian pork products. Located in Guijuelo (Salamanca) since 1995, Canpipork is considered nowadays one of the most important producers in the Iberian pork sector in Spain.

Our Iberian Meats

All raw material belongs to OUR OWN PRODUCTION. CANPIPORK owns different pig's farms located in Castilla y León and Extremadura, where the pigs are raised with natural feeding based on natural fodder and cereals. We keep our own genetics, a fact that makes our products of an extraordinary quality, very homogeneous and highly appreciated.

The animals are certified by authorized Inspection Bodies, according to the Iberian Pig Quality Standard, and they fulfil all legislation in matter of Animal Welfare and Protection and Preservation of the Environment.



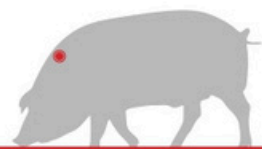
Carne Ibérica | Iberian Meat



IBÉRICOS
Canpipork

Cabecero de cerdo ibérico

Iberian pork collar



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS
Canpipork

Mogote de cerdo ibérico

Iberian pork collar without presa



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

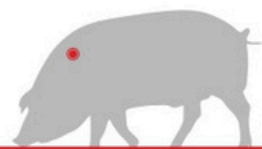
Origen
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS
Canpipork

Presas de cerdo ibérico

Iberian pork presas



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS
Canpipork

Lagarto de cerdo ibérico

Iberian pork lagarto



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

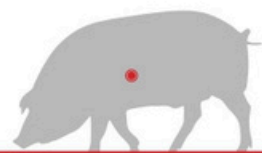
Origen
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS
Canpipork

Abanico de cerdo ibérico

Iberian pork abanico



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

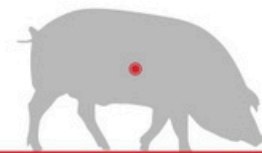
España 🇪🇸

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Costilla de cerdo ibérica

Iberian pork ribs



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

Origen
Origin

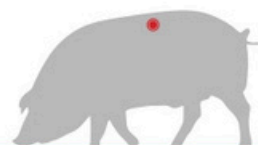
🇪🇸 España

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Chuletero de cerdo ibérico

Iberian
pork
chuletero



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

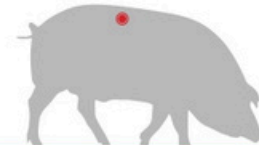
Origen
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS
Canpipork

Chuletero de cerdo ibérico corte rack

Iberian pork
frenched rack



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

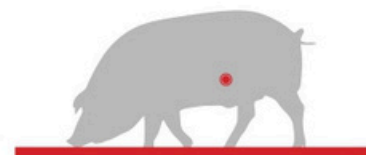
Origen
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS
Canpipork

Lágrimas de cerdo ibéricas

Iberian pork rib fingers



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

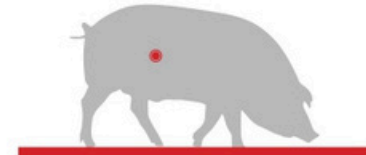
España 🇪🇸

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Costilletas de cerdo ibéricas

Iberian pork rosario bones



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

Origen
Origin

🇪🇸 España

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Carrilleras de cerdo ibérico

Iberian pork cheek meat



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

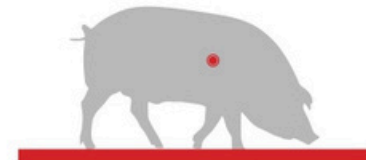
Origen
Origin

España 🇪🇸

IBÉRICOS
Canpipork

Secreto de cerdo ibérico

Iberian pork secreto



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

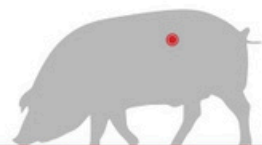
Origen
Origin

🇪🇸 España

IBÉRICOS
Canpipork

Solomillo de cerdo ibérico

Iberian pork tenderloin



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

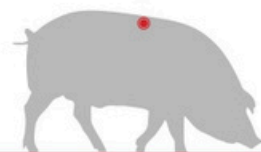
España 🇪🇸

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Lomo de cerdo ibérico

Iberian pork loin



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

Origen
Origin

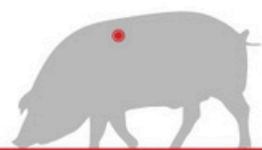
🇪🇸 España

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Pluma de cerdo ibérico

Iberian pork pluma



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

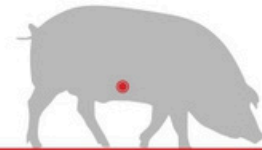
España 🇪🇸

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Secreto de barriguera de cerdo ibérico

Iberian pork secreto barriguera



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

Origen
Origin

🇪🇸 España

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Magro de papada de cerdo ibérico

Iberian pork jowl



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

España 🇪🇸

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Papada descortezada de cerdo ibérica

Iberian pork jowl rind off



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

Origen
Origin

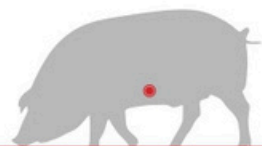
🇪🇸 España

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Panceta de cerdo ibérica

Iberian pork belly



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

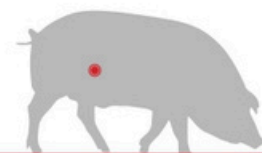
España 🇪🇸

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Tocino de cerdo ibérico

Iberian pork back fat



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

Origen
Origin

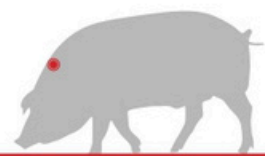
🇪🇸 España

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Cuello de cerdo ibérico

Iberian
pork
neckbone



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

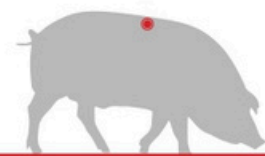
España 🇪🇸

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Espinazo de cerdo ibérico

Iberian pork backbone



Condiciones de conservación
Storage conditions

❄️ 0-7 °C

❄️ -18 °C

Origen
Origin

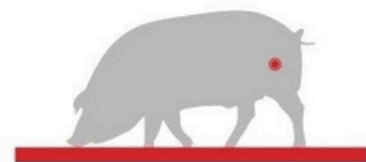
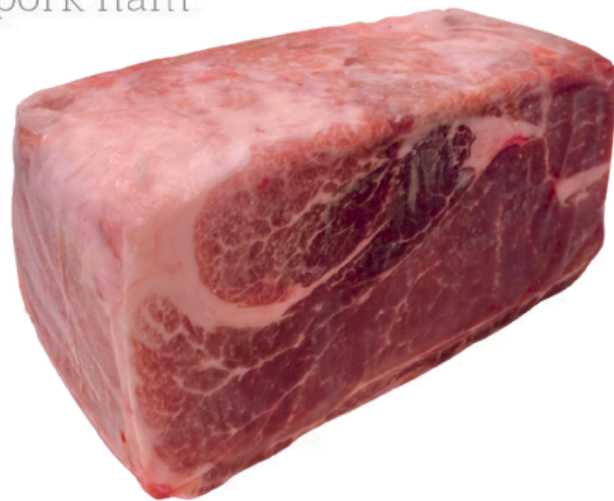
🇪🇸 España

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

IBÉRICOS
Canpipork

Jamón de cerdo ibérico

Iberian pork ham



Condiciones de conservación
Storage conditions

0-7 °C ❄️

-18 °C ❄️

Origen
Origin

España 🇪🇸

PRODUCTO CERTIFICADO DE ACUERDO A LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO (R.D. 4/2014)
Certified product according to the Iberian Pig Quality Standard (R.D. 4/2014)

1. Cabecero de cerdo ibérico
Iberian pork collar

2. Mogote de cerdo ibérico
Iberian pork collar without presa

3. Presa de cerdo ibérico
Iberian pork presa

4. Lagarto de cerdo ibérico
Iberian pork lagarto

5. Abanico de cerdo ibérico
Iberian pork abanico

6. Costilla de cerdo ibérica
Iberian pork ribs

7. Lágrimas de cerdo ibérico
Iberian pork rib fingers

8. Costilletas de cerdo ibéricas
Iberian pork rosario bones

9. Chuletero de cerdo ibérico
Iberian pork chuletero

10. Chuletero de cerdo ibérico
Corte Rack
Iberian pork frenched rack

11. Carrilleras de cerdo ibérico
Iberian pork cheek meat

12. Secreto de cerdo ibérico
Iberian pork secreto

13. Solomillo de cerdo ibérico
Iberian pork tenderloin

14. Lomo de cerdo ibérico
Iberian pork loin

15. Pluma de cerdo ibérico
Iberian pork pluma

16. Secreto de barriguera
de cerdo ibérico
Iberian pork secreto barriguera

17. Magro de papada
de cerdo ibérico
Iberian pork jowl

18. Papada descortezada
de cerdo ibérica
Iberian pork jowl rind off

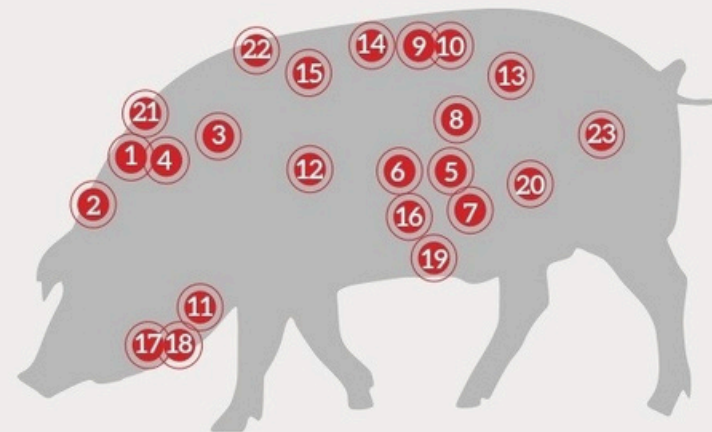
19. Panceta de cerdo ibérica
Iberian pork belly

20. Tocino de cerdo ibérico
Iberian pork back fat

21. Cuello de cerdo ibérico
Iberian pork neckbone

22. Espinazo de cerdo ibérico
Iberian pork backbone

23. Jamón de cerdo ibérico
Iberian pork ham





IBÉRICOS
Canpipork

Polígono Agroalimentario, Parcela 18
37770 - Guijuelo (Salamanca)

exportacion@ibericoscanpipork.es | ventas@ibericoscanpipork.es

www.ibericoscanpipork.es

