



Antonio Castaño Castaño, S.L.

Fábrica de jamones y embutidos ibéricos  
C/ Santa Clara, s/nº.  
21380 Cumbres Mayores, Huelva, España.  
Teléfono +34 658 779 419

Director Gerente:  
José Jesús Castaño Macías

[info@antoniocastano.com](mailto:info@antoniocastano.com)  
[www.antoniocastano.com](http://www.antoniocastano.com)



**FÁBRICA DE JAMONES  
Y EMBUTIDOS IBÉRICOS  
DESDE 1890**





El jamón ibérico de bellota:  
un placer saludable.

*Joya de la Dieta Mediterránea*



El jamón ibérico de bellota es beneficioso para la salud cardiovascular, ya que los ácidos grasos monoinsaturados que contiene ayudan a disminuir los niveles de colesterol. Entre los ácidos grasos monoinsaturados de nuestro jamón destaca el ácido oleico, componente habitual de nuestro apreciado **aceite de oliva**.

Además, entre otras propiedades, el **jamón ibérico de bellota** tiene un alto contenido de hierro, calcio y vitamina D, fundamentales para el crecimiento y fortalecimiento de los huesos.

Así pues, la influencia de los nutrientes de nuestro jamón ibérico de bellota en la salud, lo convierte en un valor capital de la **dieta mediterránea**.

Es, además de un lujo para los sentidos, uno de los alimentos más naturales y saludables de nuestra gastronomía.



Desde 1890 dedicados  
a la elaboración artesanal  
de productos naturales derivados  
del cerdo de raza ibérica.

*Cinco generaciones de calidad  
con el sabor de Cumbres Mayores*



Antonio Castaño es familia, tradición y dedicación. Nuestros orígenes datan del siglo XIX y somos la quinta generación. Desde entonces nos dedicamos a la elaboración artesanal de productos derivados del cerdo de raza ibérica, garantizando la máxima calidad en verdaderos productos gourmet, hechos con el saber y el mimo de nuestros antepasados.

Somos una empresa española ubicada en el Parque Natural de la "Sierra de Aracena y Picos de Aroche". Un ecosistema único, la dehesa, donde se cria en libertad el cerdo de raza ibérica.

El cerdo ibérico, su alimentación con bellota, su cría en libertad y las condiciones climáticas en las que se curan nuestros jamones son las razones de su exclusividad.

