



TRADICIÓN
QUE SE VIVE,
SABORES
QUE PERDURAN

VISITAS GUIADAS

AGROIBÉRICA DE POZOBLANCO

Una experiencia entre la dehesa, la tradición y el sabor del ibérico.



FÁBRICA
Y SECADERO



FINCA
Y CAMPO



DEGUSTACIÓN



CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA TURÍSTICA

📞 670 306 431 · 957 770 797 ✉️ agroibericadepozoblanco@gmail.com 🌐 www.agroibericadepozoblanco.com



TRADICIÓN
QUE SE VIVE,
SABORES
QUE PERDURAN

LA EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA

Tradición, oficio y tiempo en el secadero más antiguo del Valle de Los Pedroches.

La visita a la industria permite descubrir de cerca el proceso de elaboración del jamón ibérico, desde la historia de la empresa hasta la curación final de cada pieza.

QUÉ DESCUBRE EL VISITANTE



Historia de la empresa
y bienvenida con guía especializado.



Proceso de elaboración:
cría, salazón, secado y curación.



Instalaciones visitadas:
cámaras de salazón, secaderos,
bodegas de curación y zona de envasado.

DEGUSTACIÓN



Al final del recorrido se pueden probar diferentes tipos de jamón —habitualmente bellota— y conocer técnicas de corte y claves para apreciar su calidad.



DURACIONES

Tour Simple · 45 min

Tour con degustación · 1 h 30 min



TRADICIÓN
QUE SE VIVE,
SABORES
QUE PERDURAN



LA EXPERIENCIA EN LA FINCA

LA DEHESA, ORIGEN DE TODO.

Visitar la finca es adentrarse en un entorno único donde el cerdo 100% ibérico vive en libertad y donde la dehesa de Los Pedroches marca el carácter de todo el proceso.



EL ENTORNO

Encinas, pastos y biodiversidad forman un ecosistema sostenible y equilibrado, esencial para la calidad del ibérico.



EL CERDO 100% IBÉRICO

Durante la visita se descubre qué significa la pureza genética, su forma de vida en libertad y la importancia de la montanera y la alimentación natural.



BIENESTAR Y RECORRIDO

- 🌿 Paseo guiado por la dehesa.
- 🌿 Observación directa de los animales.
- 🌿 Explicación del proceso de cría.
- 🌿 Instalaciones tradicionales.



VISITA A LA FINCA
1 HORA



TOUR COMPLETO
FINCA + INDUSTRIA + DEGUSTACIÓN
3 HORAS





TRADICIÓN
QUE SE VIVE,
SABORES
QUE PERDURAN

MODALIDADES, INFORMACIÓN PRÁCTICA Y CONTACTO

Elija su experiencia y descubra el auténtico sabor ibérico.



TOUR SIMPLE

Sólo visita a la industria.

⌚ 45 min



TOUR CON DEGUSTACIÓN

Industria + degustación.

⌚ 1 h 30 min



TOUR COMPLETO

Finca + industria + degustación.

⌚ 3 h

ACCESOS Y SERVICIOS



Desplazamiento en vehículos privados o autobús.



Amplios aparcamientos asfaltados en la industria.



Acceso asfaltado a la finca y aparcamiento al inicio.

CONTACTO



José Martín Arias



670 306 431 · 957 770 797



agroibericadepozoblanco@gmail.com



www.agroibericadepozoblanco.com



Industria: Avenida El Guijo s/n, Pozoblanco



Finca: Carretera Pozoblanco a Obejo, km 7

*Solicite información
y reserve su visita.*