



¿Dónde Estamos?

La comarca del Bierzo está situada en el noroeste de España, en la provincia de León, un lugar reconocido por su gran riqueza gastronómica. Destaca por la amplia gama de productos agroalimentarios que se cultivan en la zona y por su larga tradición en la elaboración de embutidos, como el Botillo del Bierzo, el rey de nuestra gastronomía.

Where to Find Us?

Lying in the north-west of Spain, El Bierzo is a region in the province of Leon, an area renowned for its gastronomic excellence. A notably wide variety of agri-foods can be found cultivated here, alongside a lengthy tradition of producing cold meat products, such as the 'Botillo del Bierzo' – the crown jewel in our gastronomy.



Embutidos Pajariel

1945 - 2020



1945

Nuestra empresa nace como un pequeño negocio familiar dedicado a la producción de embutidos. ¿Nuestro primer nombre? "La Berciana".

Our company is founded as a small family-run concern, dedicated to producing cold meats. Our original name? "La Berciana".



1969

Se inaugura una nueva fábrica en Ponferrada, en la falda del Monte Pajariel, que da nombre a nuestra marca comercial.

A new factory is opened in Ponferrada, on the slopes of Monte Pajariel, which lends its name to our brand.



2006

Atendiendo a las tendencias del mercado, emprendemos un ambicioso proyecto de ampliación de nuestra industria, con la apertura de una nueva planta de loncheados en la localidad de **San Román de Bembibre**. Una edificación de 3.000 m² que cuenta con tres salas blancas de loncheado.



1995

Tras cincuenta años de vida y con nuestros productos implantados a nivel nacional, comenzamos nuestra **actividad exportadora**.

Fifty years on and our products are present nationwide, so we begin to **export** them.



1985

Se crea la sociedad DIBISA, con delegaciones propias en Madrid, Cataluña, Galicia e Islas Baleares, para la distribución de productos del Bierzo en España.

The DIBISA company is formed, with branches in Madrid, Catalonia, Galicia and the Balearic Islands, to distribute products from El Bierzo around Spain.



2012

In line with market trends, we embark on an ambitious expansion project for our industry, opening a new slicing plant in **San Román de Bembibre**. The building comprises some 3,000 m² and includes 3 white rooms for slicing and packing.

Se incrementa significativamente nuestra capacidad productiva, contando con 12.000 m² distribuidos entre las dos plantas de San Román de Bembibre y Ponferrada, certificadas desde 2007 con los sellos de calidad **BRC (grado A)** e **IFS (nivel superior)**, reconocidos a nivel internacional.

Se traslada la producción de embutidos y embuchados a la nueva planta, continuando con la salazón y curado de Cecina y Jamón en la fábrica de Ponferrada.

Our production capacity increases notably, now with 12,000 m² across the two facilities in San Román de Bembibre and Ponferrada. These have been certified since 2007 with the internationally recognised Food Safety Standards **BRC (grade A)** and **IFS (higher level)**.

Production of charcuterie is moved to the new plant, while we continue the process of salting and drying of Cecina and Ham in Ponferrada site.



2020



75 Años de Historia 75 Years On



2019

Se implementa un **Sistema de Autocontroles Específicos** que nos permita expandir el alcance de nuestros productos, además de asegurar la calidad de los mismos para su venta fuera de la Unión Europea.

A **Specific Self-Monitoring System** is implemented, allowing us to expand the reach of our products, in addition to ensuring their quality, so they can be sold outside the European Union.



2017

Sin alérgenos. Desde 2017 toda nuestra gama de productos está libre de ingredientes susceptibles de provocar alergias alimentarias.

Allergens free. Since 2017, our whole range of products is free from allergens.

Hacia un Futuro más Sostenible

Nuestros socios comerciales llevan a cabo una mejora continua de los procesos, ayudándonos así a superar los nuevos retos tecnológicos y medioambientales a los que debemos enfrentarnos para optimizar la cadena de producción y distribución.

Estamos comprometidos con una industria sostenible. Trabajamos cada día para reducir nuestro impacto ambiental y acometer los cambios necesarios para mejorar la eficiencia energética de nuestra empresa.

A mediados de 2020 tres fases de nuestro plan de mejora estarán en marcha: ➡

For a More Sustainable Future

Our business partners are engaged in a continuous improvement of the processes, helping us to overcome the new technological and environmental challenges we need to tackle to optimise our supply and distribution chain.

We are committed to a sustainable industry. Every day we work to reduce our environmental impact and undertake the changes necessary to improve energy efficiency at our company.

By mid-2020 three stages of our improvement plan will be in motion: ➡



Instalación de placas solares que puedan alimentar de energía limpia nuestras instalaciones.

Installation of solar panels so our facilities can run on clean energy.



Con el fin de prescindir de la quema de combustibles fósiles, se aprovechará el calor de la central de refrigeración a través de una bomba industrial, para proveer de agua caliente sanitaria y calefacción a toda la planta.

In our bid to eliminate the need for fossil fuels, we will be channelling the heat from our cooling plant (by means of an industrial pump) to provide hot water and heating throughout the facility.



Los equipos de refrigeración que emplean gases fluorados serán sustituidos por nuevos que emplean agua glicolada, inocua para la capa de ozono.

Cooling units that use fluorinated gases will be replaced with new units operating on water-glycol, which are harmless to the ozone layer.







Planta de San Román de Bemibre

Pol. Ind. Bierzo Alto - Sector 3 - Parcela IA2
24318 SAN ROMÁN DE BEMBIBRE | LEÓN
T. 987 526 716 | F. 987 526 717
pajariel@pajariel.com



Planta de Ponferrada

Pajariel s/n - Apartado 75
24400 PONFERRADA | LEÓN
T. 987 411 598 | F. 987 417 908
export@pajariel.com