



CATÁLOGO DE PRODUCTOS
PRODUCT CATALOGUE

GONZÁLEZ

JAMONES

Jamones González S.L.
Estación, 20 · Laxosa · Lugo
T. (+34) 982 300 900 · F. (+34) 982 300 010
www.jamones-gonzalez.es

ÍNDICE / CONTENTS

1. JAMONES / HAMS

1.1 Jamón curado / Cured Ham.....	p.6
- Gran reserva.....	p.6
- Reserva.....	p.6
- Bodega.....	p.7
1.2 Jamón curado deshuesado / Boneless cured ham.....	p.7
- Reserva con piel / Reserva with skin.....	p.7
- Reserva sin piel / Skinned reserva.....	p.8
1.3 Jamón curado molde cuadrado sin piel / Skinned cured ham in a square mould.....	p.8
1.4 Jamón curado loncheado / Sliced cured ham.....	p.9
- Reserva.....	p.9

2. CURADOS / CURED MEATS

2.1 Lacón Gallego I.G.P / Galician pork shoulder P.G.I.....	p.12
2.2 Lacón salado curado Duroc / Duroc salted cured pork shoulder....	p.12
2.3 Lacón salado curado deshuesado Duroc / Boneless Duroc salted cured pork shoulder.....	p.13
2.4 Lacón salado curado / Salted cured pork shoulder.....	p.13
2.5 Lacón salado curado deshuesado / Boneless salted cured pork shoulder.....	p.14
2.6 Mini-Lacón / Pork shoulder blade.....	p.14
2.7 Mini-Lacón 1923 / 1923 pork shoulder blade.....	p.15
2.8 Panceta salada curada / Salted cured pork belly.....	p.15
- Sin costilla, en su punto de sal / Without ribs, salted to taste.....	p.15
- Con costilla / With ribs.....	p.16
- Sin costilla / Without ribs.....	p.16

3. LÍNEA GOURMET / GOURMET LINE

3.1 Chorizo extra tradicional / Traditional Chorizo extra.....	p.18
3.2 Salchichón extra / Salchichón extra.....	p.18
3.3 Chorizo extra vela / "Vela" Chorizo extra.....	p.19
3.4 Jamón curado loncheado Gran Reserva / Gran Reserva sliced cured ham.....	p.19

4. EMBUTIDOS / COLD MEATS

4.1 Chorizo / Chorizo.....	p.22
- Extra tradicional / Traditional extra.....	p.22
- Extra / Extra.....	p.22
- Chorizo / Chorizo.....	p.23
4.2 Choricitos / Choricitos.....	p.23
4.3 Cabecero de lomo curado / Pork tenderloin, front portion.....	p.24
4.4 Butelo / Butelo.....	p.24
4.5 Criollo / Sausage.....	p.25

5. ADOBADOS / MARINATED PORK MEATS

5.1 Zorza / Zorza (seasoned pork meat).....	p.28
---	------

6. COCIDOS / COOKED PORK MEATS

6.1 Maza lacón curado cocido / Cooked and cured pork shoulder slab....	p.30
6.2 Lacón con pata cocido parcialmente deshuesado / Partially boned pork shoulder with hoof.....	p.30

7. SALADOS / SALTED PORK MEAT

7.1 Pies y manos / Front and rear Hooves.....	p.32
7.2 Orejas / Ears.....	p.32
7.3 Costilla tiras / Rack of ribs.....	p.33
7.4 Rabos / Tails.....	p.33
7.5 Espinazo / Spine.....	p.34
7.6 Dientes / Teeth.....	p.34
7.7 Morro sin hueso / Boned snout.....	p.35
7.8 Cabeza / Head.....	p.35

8. FRESCOS / FRESH PORK MEAT

8.1 Canales / Carcass.....	p.38
8.2 Chuletero / Pork loin.....	p.38
8.3 Cabecero de lomo / Loin steak.....	p.39
8.4 Cinta de lomo / Loin strips.....	p.39
8.5 Solomillo / Sirloin.....	p.40
8.6 Secreto / "Secreto" shoulder blade cut.....	p.40
8.7 Secreto de papada / Jowl cut.....	p.41
8.8 Presa / Blade steak.....	p.41
8.9 Carrillada / Cheek.....	p.42
8.10 Costilla carnuda / Side ribs.....	p.42
8.11 Costilla tiras / Spare ribs.....	p.43
8.12 Panceta / Pork belly.....	p.43
8.13 Jamón / Pork leg.....	p.44
8.14 Paleta redonda / Pork shoulder picnic cut.....	p.44
8.15 Maza de paleta / Pork shoulder blade roast.....	p.45
8.16 Lacón / Pork shoulder.....	p.45
8.17 Mini-lacón / Pork shoulder blade.....	p.46
8.18 Jarrete / Shank.....	p.46

9. PRODUCTOS ECOLÓGICOS / ORGANIC PRODUCTS

9.1 Chorizo extra tradicional ecológico / Organic Traditional Chorizo Extra.....	p.48
9.2 Chorizo ecológico / Organic Chorizo.....	p.48
9.3 Chorizo pincho ecológico / Organic small-link chorizo.....	p.49
9.4 Salchichón ecológico / Organic Salchichón.....	p.49
9.5 Butelo ecológico / Organic Butelo.....	p.50
9.6 Lacón salado curado ecológico / Organic salted cured pork shoulder.....	p.50
9.7 Mini-lacón salado curado ecológico / Organic salted cured pork shoulder blade.....	p.51
9.8 Panceta salada curada ecológica / Organic salted cured pork belly.....	p.51

10. PRODUCTOS CELTA ECOLÓGICOS ORGANIC CELTIC PIG PRODUCTS

10.1 Chuletero celta ecológico / Organic Celtic pig bone-in whole loin....	p.54
10.2 Cinta de lomo celta ecológico / Organic Celtic pig loin fillet....	p.54
10.3 Solomillo celta ecológico / Organic Celtic pig Sirloin.....	p.55
10.4 Secreto celta ecológico / Organic Celtic pig "Secreto" shoulder blade cut.....	p.55
10.5 Costilla carnuda celta ecológico / Organic Celtic pig loin ribs..	p.56
10.6 Costilla en tiras celta ecológico / Organic Celtic pig spare ribs..	p.56
10.7 Cabecero de lomo celta ecológico / Organic Celtic pig loin steak..	p.57

ESPECIFICACIONES / SYMBOLS



Producto atado a mano.
Hand-tied product.



Producto elaborado con carne de cerdo raza Duroc.
Product prepared with Duroc breed pork meat.



Producto ahumado con leña de roble.
Oak wood-smoked product.



Producto libre de gluten.
Gluten-free product.



Producto hecho en Galicia.
Product made in Galicia.

1. JAMONES / HAMS



1.1 JAMÓN CURADO DUROC / DUROC CURED HAM

· GRAN RESERVA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Con pata With hoof	030323	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Por unidad By unit
Sin pata Without hoof	030324	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Por unidad By unit

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Período mínimo de 15 meses de curado.
- Estancia en bodega para conseguir el afinado y un bouquet característico de un jamón de larga curación.

- Minimum curing period of 15 months.
- Stored in the cellar to attain the refined bouquet of flavours characteristic of hams cured over a long period.



· RESERVA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Con pata With hoof	030313	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Por unidad By unit
Sin pata Without hoof	030312	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Por unidad By unit

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Período de curación de 12 a 15 meses.
- Grado de curación óptimo para poder disfrutar de un buen jamón tradicional.
- Sabor extraordinariamente equilibrado.

- Curing period of 12 to 15 months.
- Cured to the degree which allows for optimum enjoyment of good traditional ham.
- Remarkably balanced flavour.





· BODEGA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Con pata With hoof	030307	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Cajas de 15/17kg. 2 uds./caja 15/17 kg. boxes 2 units per box
Sin pata Without hoof	030309	12 meses 12 months	7,5/8,5kg.	Cajas de 15/17kg. 2 uds./caja 15/17 kg. boxes 2 units per box

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Período de curación mínimo de 9 meses.
- Grado justo de salazón.

- Minimum curing period of 9 months.
- Salted to just the right amount.



Pág. 7



1.2 JAMÓN CURADO DESHUESADO / BONELESS CURED HAM

· RESERVA CON PIEL
RESERVA WITH SKIN



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío, en mitades Vacuum-packed, in halves	030205	12 meses 12 months	2,5/3,5kg.	Cajas de 11/13kg. 4 uds./caja 11/13 kg. boxes 4 units per box
Al vacío, en porciones Vacuum-packed, in portions	030209	12 meses 12 months	1,2 kg. aprox.	Cajas de 11/13kg. 8 uds./caja 11/13 kg. boxes 8 units per box

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Período de 12 a 15 meses de curación.
- Estancia en bodega en la que se produce el afinado y se consigue el bouquet característico de un jamón de larga curación.
- Deshuesado de forma automatizada.
- Prensado y envasado al vacío en mitades o porciones.

- Curing period of 12 to 15 months.
- Stored in a cellar where it attains the refined bouquet that is characteristic of a ham cured over along period.
- Machine-boned.
- Pressed and vacuum-packed in halves or portions.



· RESERVA SIN PIEL / SKINNED RESERVA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío, en mitades Vacuum-packed, in halves	030203	12 meses 12 months	2,5/3,5kg.	Cajas de 11/13kg. 4 uds./caja 11/13 kg. boxes 4 units per box
Al vacío, en porciones Vacuum-packed, in portions	030208	12 meses 12 months	1,2 kg. aprox.	Cajas de 11/13kg. 8 uds./caja 11/13 kg. boxes 8 units per box

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Periodo de 12 a 15 meses de curación.
- Estancia en bodega en la que se produce el afinado y se consigue el bouquet característico de un jamón de larga curación.
- Deshuesado de forma automatizada.
- Prensado y envasado al vacío en mitades o porciones.

- Curing period of 12 to 15 months.
- Stored in a cellar where it attains the refined bouquet that is characteristic of a ham cured over along period.
- Machine-boned.
- Pressed and vacuum-packed in halves or portions.



1.3 JAMÓN CURADO MOLDE CUADRADO SIN PIEL / BONELESS CURED HAM

· BODEGA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	030204	6 meses 6 months	7/8kg.	Cajas de 14/16kg. 2 uds./caja 14/16 kg. boxes 2 units per box

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Sabor equilibrado.
- Grado de curación óptimo.
- Menor manipulación del producto (deshuesado automático).
- Prensado en moldes cuadrados.

- Balanced flavour.
- Optimum amount of curing.
- Least amount product handling as possible (machine-boned).
- Pressed into square moulds.

1.4 JAMÓN CURADO LONCHEADO / SLICED CURED HAM

· RESERVA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	030317	3 meses 3 months	100g.	En cajas de 25 sobres In cases of 25 packages

INGREDIENTES: Jamón de cerdo, sal y nitrificante (sal común, azúcar, corrector de la acidez (E-331iii)), conservadores (E- 252 y E-250) y antioxidante E-301)

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- 12 meses de curado.
- Envasado al vacío.
- Se recomienda abrir 30 minutos antes de su consumo.

- Curing period: 12 months.
- Vacuum-packed
- It is recommended that the package should be opened 30 minutes before consuming.

2. CURADOS / CURED MEATS



2.1 LACÓN GALLEGO I.G.P. / GALICIAN PORK SHOULDER P.G.I.



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero Whole	020190	12 meses 12 months	3,3/4,5kg.	Cajas de 20kg., 6 uds./caja 20kg. boxes, 6 units per box
Al vacío, en porciones Vacuum-packed, in portions	020199	6 meses 6 months	300g. aprox.	Cajas de 5kg., 16 uds./caja 5kg. boxes, 16 units per box

INGREDIENTES: Lacón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork shoulder, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Producto amparado bajo el sello de calidad diferenciada I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida), procedente de cerdos nacidos, criados y sacrificados en Galicia.
- Hembras o machos castrados, de razas Celta, Large White, Landrace, Duroc y sus cruces.
- No se permite la congelación de la materia prima.
- Control de nutrientes por parte del Consello Regulador.
- Curación mínima de 30 días.

- Product sealed to mark the distinguished quality of P.G.I (Protected Geographic Indication), from pigs that were born, raised and slaughtered in Galicia.
- Females or castrated males, of the following breeds: Celta, Large White, Landrace, Duroc and their cross variations.
- Freezing the prime material is not allowed.
- Nutrients are supplied by the Regulatory Council.
- Minimum curing period of 30 days.



2.2 LACÓN SALADO CURADO DUROC / DUROC SALTED CURED PORK SHOULDER



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero Whole	020130	12 meses 12 months	3/4kg.	Cajas de 20kg., 6 uds./caja 20kg. boxes, 6 units per box
Al vacío, en porciones Vacuum-packed, in portions	020139	6 meses 6 months	300g. aprox.	Cajas de 7kg., 20 uds./caja 7kg. boxes, 20 units per box

INGREDIENTES: Lacón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork shoulder, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Producto de las más exquisitas características organolépticas.
- Rigurosa selección de las piezas, lo que le confiere sus excepcionales cualidades.
- Destinado a la población en general.
- Producto destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa desalarse con anterioridad.
- Product of the most exquisite organoleptic characteristics.
- Pieces are rigorously selected, bestowing it with exceptional attributes.
- Aimed at the general public.
- This product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.





2.3 LACÓN SALADO CURADO DUROC DESHUESADO

BONELESS DUROC SALTED CURED PORK SHOULDER



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero Whole	020134	6 meses 6 months	3/4kg.	Cajas de 18kg., 5 uds./caja 18kg. boxes, 5 units per box

INGREDIENTES: Lacón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork shoulder, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Producto principal de la cultura culinaria gallega.
 - Producto de las más exquisitas características organolépticas.
 - Rigurosa selección de las piezas, lo que le confiere sus excepcionales cualidades.
 - Destinado a la población en general.
 - Producto destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa desalarse con anterioridad.
 - Deshuesado a mano.
- The main product of Galician culinary culture.
 - Product of the most exquisite organoleptic characteristics.
 - The pieces are rigorously selected, bestowing them with their exceptional attributes.
 - Aimed at the general population.
 - The product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.
 - Boned by hand.



2.4 LACÓN SALADO CURADO / SALTED CURED PORK SHOULDER



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero Whole	020160	12 meses 12 months	3,3/4,5kg.	Cajas de 20kg., 6 uds./caja 20kg. boxes, 6 units per box
Al vacío, en porciones Vacuum-packed, in portions	020169	6 meses 6 months	300g. aprox.	Cajas de 5kg., 16 uds./caja 5kg. boxes, 16 units per box

INGREDIENTES: Lacón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork shoulder, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Producto de las más exquisitas características organolépticas.
 - Rigurosa selección de las piezas, lo que le confiere sus excepcionales cualidades.
 - Destinado a la población en general.
 - Producto destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa desalarse con anterioridad.
- Product of the most exquisite organoleptic characteristics.
 - Pieces are rigorously selected, bestowing it with exceptional attributes.
 - Aimed at the general public.
 - This product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.



2.5 LACÓN SALADO CURADO DESHUESADO

BONELESS SALTED CURED PORK SHOULDER



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	020164	6 meses 6 months	3,3/4,5kg.	Cajas de 20kg., 6 uds./caja 20kg. boxes, 6 units per box

INGREDIENTES: Lacón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork shoulder, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Producto principal de la cultura culinaria gallega.
 - Producto de las más exquisitas características organolépticas.
 - Rigurosa selección de las piezas, lo que le confiere sus excepcionales cualidades.
 - Destinado a la población en general.
 - Producto destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa desalarse con anterioridad.
 - Deshuesado a mano.
- The main product of Galician culinary culture.
 - Product of the most exquisite organoleptic characteristics.
 - The pieces are rigorously selected, bestowing them with their exceptional attributes.
 - Aimed at the general population.
 - The product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.
 - Boned by hand.

2.6 MINI-LACÓN / PORK SHOULDER BLADE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Corte manual Hand cut	020180	12 meses 12 months	1,4/2kg.	Cajas de 16kg., 10 uds./caja 16kg. boxes, 10 units per box
Corte sierra Sew cut	020170	12 meses 12 months	1/1,5kg.	Cajas de 16kg., 12 uds./caja 16kg. boxes, 12 units per box

INGREDIENTES: Mini lacón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork Shoulder blade, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Destinado a la población en general.
 - Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa desalarse con anterioridad.
- Aimed at the general public.
 - This product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.

2.7 MINI-LACÓN 1923 / 1923 PORK SHOULDER BLADE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Corte manual Hand cut	020186	12 meses 12 months	1,4/2kg.	Cajas de 16kg., 10 uds./caja 16kg. boxes, 10 units per box

INGREDIENTES: Mini lacón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork Shoulder blade, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Su reducido contenido en sal permite cocinarlo directamente.
- NO PRECISA DESALAR, sin embargo, si se desea reducir más la ingesta de sodio se puede dejar a desalar 6 horas en agua fría.
- Para preservar su calidad, este producto no se elabora durante los meses de verano.

- The reduced salt content allows it to be cooked directly.
- NO DESALTING REQUIRED, however, if you desire to further reduce the sodium intake, it can be left in cold water for 6 hours to desalt.
- In order to preserve the quality, this product is not processed during the Summer months.

2.8 PANCETA SALADA CURADA / SALTED CURED PORK BELLY

· SIN COSTILLA, EN SU PUNTO DE SAL / WITHOUT RIBS, SALTED TO TASTE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío, en mitades Vacuum-packed, in halves	020257	6 meses 6 months	1,5/2,5kg.	Cajas de 7-8kg. 7-8kg. boxes
Al vacío, en porciones Vacuum-packed, in portions	020258	6 meses 6 months	280/340g.	Cajas de 6kg., 16 uds./caja 6kg. boxes, 16 units per box

INGREDIENTES: Panceta de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork belly, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Destinado a la población en general.
- Destinado a su consumo cocido, no precisa desalar.
- El proceso de salazón consta de un presalado en bomo a vacío en el que se le añade sal justa y aditivos. Se deja en cámara, en donde se dejan en reposo apilados, después de permanecer varios días, se someten a un lavado superficial y pasan a post-salado y finalmente a secadero para su curación.

- This product is intended for consumers in general.
- A product intended for consumption after cooking, with no de-salting required — it already has just the right amount of salt.
- The salting process includes barrel pre-salting under vacuum, where light salting and other additives are introduced. The pieces are then stacked in a chamber for several days, then subjected to surface rinsing and a post-salting process, before finally being placed in a dryer for curing.



· CON COSTILLA / WITH RIBS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Entera Whole	020250	12 meses 12 months	3,5/4,5kg.	Cajas de 18/20kg., 4 uds./caja 18/20kg. boxes, 4 units per box

INGREDIENTES: Panceta de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork belly, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.



- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa desalarse con anterioridad.

- This product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.



· SIN COSTILLA / WITHOUT RIBS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío, en mitades Vacuum-packed, in halves	020254	6 meses 6 months	1,5/2,5kg.	Cajas de 7-8kb. 7-8kg. boxes

INGREDIENTES: Panceta de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez, (E-331iii), conservadores (E-252, E-250) y antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pork belly, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa desalarse con anterioridad.

- This product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.



3. LÍNEA GOURMET / GOURMET LINE



3.1 CHORIZO EXTRA TRADICIONAL BOLSA ARTESANA TRADITIONAL CHORIZO EXTRA IN ARTISAN BAG



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío + bolsa artesana Vacuum-packed + artisan cloth bag	010096	6 meses 6 months	180g.	Cajas de 20 bolsas. 2 uds./bolsa Boxes of 20 bags. 2 units per bag

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, pimentón, sal. Tratamiento de superficie: conservadores E-235.

INGREDIENTS: Lean pork, bacon, paprika, salt, garlic. Surface treatment: preservatives E-235.

- Elaborado con magro de cerdos Duroc de nuestra propia granja, seleccionados genéticamente, y una cuidada selección de pimentones.
- Embutido en tripa natural de cerdo.
- Receta recuperada de antiguas tradiciones familiares.
- Atado a mano en ristras de pequeñas longanizas de aproximadamente 100g.
- Producto destinado para su consumo cocinado.
- Made using lean pork from genetically selected Duroc pigs from our own farm, and carefully selected paprika.
- Stuffed into natural pork tripe.
- Recipe based on ancient family traditions.
- Hand-tied with little sausage strings of approximately 100 g.
- The product is intended to be consumed when cooked.



3.2 SALCHICHÓN EXTRA GOURMET / GOURMET SALCHICHÓN EXTRA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío + caja gourmet Vacuum-packed + Gourmet box	010067	6 meses 6 months	250g.	Cajas de 12 uds. Boxes of 12 units

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, sal común, leche en polvo, dextrina, dextrosa, especias, regulador del pH (E-575), aroma, potenciador del sabor (E-621), proteína aislada de soja, proteína de leche, emulgentes [E-450(i), E-452 (i), E-451 (i)], conservadores (E-252 y E-250), antioxidante E-392, colorante E-120.]

INGREDIENTS: Lean pork, bacon, cooking salt, powdered milk, dextrin, dextrose, spices, pH regulator (E-575), aroma, flavour enhancer (E-621), isolated soy protein, milk protein, emulsifier [E-450(i), E-452 (i), E-451 (i)], preservatives (E-252 y E-250), antioxidant E-392, colouring agent E-120].

- Elaborado con magro de cerdos Duroc de nuestra propia granja, seleccionados genéticamente.
- Embutido a mano en tripa natural de buey.
- Curado durante 45-60 días.
- Receta original.
- Made with lean pork from genetically-selected Duroc pigs from our own farm.
- Hand-stuffed into natural ox tripe.
- Cured for 45-60 days.
- Original.





3.3 CHORIZO EXTRA VELA GOURMET / GOURMET "VELA" CHORIZO EXTRA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío + caja gourmet Vacuum-packed + Gourmet box	010075	6 meses 6 months	250g.	Cajas de 12 uds. Boxes of 12 units

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, pimentón, sal, ajo, dextrina, dextrosa, proteína de cerdo, conservadores (E-252, E-250), corrector de la acidez (E-331iii). Tratamiento de superficie: conservador E-235.

INGREDIENTS: Lean pork, smoked bacon, paprika, salt, garlic, dextrin, dextrose, pork protein, preservatives (E-252, E-250), acidity regulator (E-331iii). Surface treatment: preservative E-235.

- Elaborado con magro de cerdos de raza Duroc de nuestra propia granja, seleccionados genéticamente, y una cuidada selección de pimentones.
- Embutido a mano en tripa natural de buey.
- Curado durante 45-60 días.

- Made using lean pork from genetically selected Duroc pigs from our own farm, and carefully selected paprika.
- Hand-stuffed into natural ox tripe.
- Cured for 45-60 days.



3.4 JAMÓN CURADO DUROC, CORTE CUCHILLO / DUROC CURED HAM, HAND CARVED · GRAN RESERVA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	030316	3 meses 3 months	100g.	En cajas de 10 sobres In cases of 10 packages

INGREDIENTES:

Jamón de cerdo, sal y nitrificante (sal común, azúcar, corrector de la acidez (E-331iii)), conservadores (E-252 y E-250) y antioxidante E-301)

INGREDIENTS: Ham, cooking salt, sugar, acidity regulator, (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Cortado a mano.
- Período mínimo de 18 meses de curado.
- Envasado al vacío.
- Se recomienda abrir 30 minutos antes de su consumo.

- Hand carved.
- Minimum curing period of 18 months.
- Vacuum-packed
- It is recommended that the package should be opened 30 minutes before consuming.



4. EMBUTIDOS / COLD MEATS

4.1 CHORIZO

· EXTRA TRADICIONAL / TRADITIONAL EXTRA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	010093	6 meses 6 months	Bolsas de 3 chorizos -270g. Bags of 3 chorizos 270g.	30 bolsas/caja 30 units per box

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, pimentón, sal, ajo. Tratamiento de superficie: conservadores E-235.

INGREDIENTS: Lean pork, bacon, paprika, salt, garlic. Surface treatment: preservative E-235.



- Elaborado con magro de cerdo Duroc y una cuidada selección de pimentones.
- Embutido en tripa natural de cerdo.
- Atado a mano en ristras de pequeñas longanizas de aproximadamente 100g.
- Producto destinado para su consumo cocinado.
- Made with Duroc lean pork and carefully selected paprika.
- Stuffed in natural pork tripe.
- Hand-tied with little sausage strings of approximately 100 g.
- The product is intended to be consumed when cooked.



· EXTRA



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	Picante / Spicy	010030	12 meses 12 months	Ristras de 6 uds. String of 6 units
	Dulce / Sweet	010020		
Malla Mesh bag	010028		500g.	Cajas de 7kg. / 7kg. boxes
	010029		300g.	Cajas de 6kg. 20 mallas/caja 6kg. boxes. 20 mesh bag per box
Al vacío Vacuum packed	Picante / Spicy	010034	6 meses 6 months	Bolsas 200 a 250g. y 3 unidades por bolsa. Bags of 200 to 250g. 3 units per bag.
	Dulce / Sweet	010024		
Atmósfera Modified atmosphere	010022	3 meses 3 months	Bolsas 1,5 a 2kg. Bags of 1,5 to 2kg.	Cajas de 7/8kg. 7/8kg. boxes

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, pimentón y especias, sal, azúcar, (dextrosa), dextrina blanca, estabilizador (E-450, E-452i), proteína de cárnica de cerdo, antioxidante (E-316), colorante (E-120) y conservador (E-252). Tratamiento de superficie: conservadores E-202 y E-235.

INGREDIENTS: Lean pork meat, pork fat, paprika, spices, salt, sugar (dextrose), white dextrin, stabilizers (E-450 and E-452i), pork meat protein, colouring agent (E-120), antioxidant (E-301) and preservative E-252. Surface treatment: preservatives E-202 and E-235.



- Elaborado con magro de cerdo Duroc y una cuidada selección de pimentones.
- Embutido en tripa natural de cerdo.
- Atado a mano en ristras de pequeñas longanizas de aproximadamente 100g.
- Destinado principalmente para su consumo crudo.

- Made with Duroc lean pork and carefully selected paprika.
- Stuffed in natural pork tripe.
- Hand-tied with little sausage strings of approximately 100 g.
- Mainly intended to be consumed raw.





· CHORIZO



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Malla Mesh bag	010019	6 meses 6 months	350g.	20 mallas/caja (7kg.) 20 mesh bags per case (7kg.)
	010017		500g.	12 mallas/caja (6kg.) 12 mesh bags per case (7kg.)
Atmósfera Modified atmosphere	010015	3 meses 3 months	Bolsas de 1,5/2kg. Bags of 1,5/2kg.	Cajas de 7/8kg. 7/8kg. boxes
Atmósfera en rodajas Sliced chorizo modified atmosphere	010016	3 meses 3 months	Bolsas de 1,2/1,5kg. Bags of 1,5/2kg.	4 bolsas/caja (±5kg.) 4 bags per case (±5kg.)

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, pimentón, especias, sal, azúcar (dextrosa), dextrina blanca, estabilizadores (E-450 y E-452i), proteína cárnica de cerdo, colorante (E-120), antioxidante (E-301) y conservador E-252. Tratamiento de superficie: conservador E-202 y E-235.

INGREDIENTS: Lean pork meat, pork fat, paprika, spices, salt, sugar (dextrose), white dextrin, stabilizers (E-450 and E-452i), pork meat protein, colouring agent (E-120), antioxidant (E-301) and preservative E-252. Surface treatment: preservatives E-202 and E-235.



- Producto elaborado principalmente con magros procedentes de cerdos de nuestra propia granja.
- Chorizo embutido en tripa de cerdo calibre 34/36.
- Ahumado con leña de roble lo que le otorga parte de su aroma característico.
- Atado a máquina en longanizas pequeñas de 100 g aprox. sin bola entre las mismas.

- A product produced using primarily lean pork meat from animals raised on our own farm
- Chorizo in natural pork casing, calibre 34/36.
- Smoked over oak wood, which contributes to its characteristic aroma.
- Machine-tied in small sausages of approx. 100 g, without separation between them.



4.2 CHORICITOS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Atmósfera Modified atmosphere	010105	3 meses 3 months	Bolsas de 1,5/2kg.. Bags of 1,5/2kg.	Cajas de 7/8kg. 7/8kg. boxes

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, pimentón, especias, sal, azúcar (dextrosa), dextrina blanca, estabilizadores (E-450 y E-452i), proteína cárnica de cerdo, colorante (E-120), antioxidante (E-301) y conservador E-252. Tratamiento de superficie: conservadores E-202 y E-235.

INGREDIENTS: Lean pork meat, bacon, paprika, spices, salt, sugar (dextrose), white dextrin, stabilisers (E-450 and E-452i), pork meat protein, colouring agent (E-120), antioxidant (E-301) and preservative E-252. Surface treatment: preservatives E-202 and E-235.



- Elaborado con magro de cerdo Duroc y una cuidada selección de pimentones.
- Embutido en tripa natural de cerdo.

- Made using Duroc lean pork and carefully selected paprika.
- Stuffed into natural pork tripe.





4.3 CABECERO DE LOMO CURADO / CURED PORK TENDERLOIN, FRONT PORTION



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero al vacío Whole vacuum-packed	010081	6 meses 6 months	0,8 - 1,2kg.	Cajas de 7/8kg. 7/8kg. boxes

INGREDIENTES: Cabecero de lomo de cerdo, sal común, pimentón, dextrosa, antioxidante E-301, ajo en polvo y conservador E-252.

INGREDIENTS: Pork tenderloin (front portion), common salt, paprika, dextrose, antioxidant E-301, powdered garlic and preservative E-252.



- Producto elaborado principalmente con lomos procedentes de cerdos de nuestra propia granja.
- Pimentones y aditivos con garantía de la inexistencia de componentes genéticamente modificados y provenientes de Denominaciones de Origen.
- Materias primas de alta calidad.

- A product produced using primarily pork tenderloins from animals raised on our own farm, while the paprika and additives are provided by our suppliers, who guarantee the absence of GMOs. In many cases registry under Denominations of Origin is possible, all of which allows us to ensure use of the highest-quality ingredients.



4.4 BUTELO



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	010040	12 meses 12 months	±1kg.	Cajas de 8 o 14 uds. 7/8kg. boxes
Al vacío Vacuum-packed	010044	6 meses 6 months	±1kg	Cajas de 8 o 14 uds. 7/8kg. boxes

INGREDIENTES: Costilla y panceta de cerdo, sal, pimentón, ajo, corrector de la acidez (E-331iii).

INGREDIENTS: Pork belly and rib meat, salt, paprika, garlic, acidity regulator (E-331iii).



- Producto elaborado principalmente con costilla procedente de cerdos de nuestra propia granja.
- Pimentones y aditivos con garantía de la inexistencia de componentes genéticamente modificados y provenientes de Denominaciones de Origen.
- Materias primas de alta calidad.

- A product produced using primarily pork belly from animals raised on our own farm, while the paprika and additives are provided by our suppliers, who guarantee the absence of GMOs. In many cases registry under Denominations of Origin is possible, all of which allows us to ensure use of the highest-quality ingredients.



4.5 CRIOLLO / SAUSAGE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	010050	10 días 10 days	100g.	Cajas de 7/8kg. 7/8kg. boxes

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, sal, fibra de guisante, azúcar, dextrina, especias, antioxidantes (E-301, E-300, E-331, E-325) y colorante E-120.

INGREDIENTS: Lean pork meat, bacon, salt, pea fibre, sugar, dextrin, spices, antioxidants (E-301, E-300, E-331, E-325), colouring agent E-120.



- Destinado a la población en general.
- Selección de magros procedentes de cerdos Duroc.
- Embutido en tripa natural de cerdo.

- Aimed at the general public.
- Made using selected lean pork from Duroc pigs.
- Stuffed into natural pork tripe.



5. ADOBADOS / MARINATED PORK MEATS

5.1 ZORZA / ZORZA (SEASONED PORK MEAT)



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	050921	2 meses 2 months	500g.	16 bolsas/caja 16 bags per box

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, pimentón, sal, ajo, conservadores (E-325, E-262ii).

INGREDIENTS: Lean pork meat, bacon, paprika, salt, garlic, preservatives (E-325, E-262ii).



- Destinado a la población en general, inclusive celíacos dada su condición de ausencia de gluten.

- Aimed at the general public, even celiacs due to the lack of gluten.



6. **COCIDOS** / COOKED PORK MEATS



6.1 MAZA DE LACÓN CURADO COCIDO

COOKED AND CURED PORK SHOULDER SLAB



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	040868	3 meses 3 months	2,5/3kg.	Cajas de 8kg. aprox. 3uds./caja Approx. 8kg. boxes 3 units per box

INGREDIENTES: Maza de lacón curado cocido (lacón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez E-331 iii, conservadores (E-252 y E-250) y antioxidantes E-301.

INGREDIENTS: Slab of cooked cured pork shoulder (pork shoulder, cooking salt, sugar, acidity regulator E-331 iii, preservatives (E-252 y E-250), antioxidants E-301.

- Producto elaborado única y exclusivamente a partir de lacón salado curado, que tras ser desalado y deshuesado, se somete a un proceso de cocción y posterior envasado, lo que permite obtener un producto con la mayor calidad, listo para ser degustado.

- Product uniquely and exclusively made with salted cured pork shoulder, which after being boned and desalted, goes through a cooking process and is then packed. This ensures the product is of the highest quality, and ready to be enjoyed.



6.2 LACÓN CURADO COCIDO PARCIALMENTE DESHUESADO

PARTIALLY BONED, COOKED AND CURED PORK SHOULDER



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío con pata Vacuum-packed with hoof	040869	3 meses 3 months	4/4,5kg.	Cajas de 8kg. aprox. 2uds./caja Approx. 8kg. boxes 2 units per box

INGREDIENTES: Lacón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez E-331 iii, conservadores (E-252 y E-250) y antioxidantes E-301.

INGREDIENTS: Pork shoulder, cooking salt, sugar, acidity regulator E-331 iii, preservatives (E-252 and E-250), antioxidants E-301.

- Producto elaborado única y exclusivamente a partir de lacón salado curado, que tras ser desalado y deshuesado, se somete a un proceso de cocción y posterior envasado, lo que permite obtener un producto con la mayor calidad, listo para ser degustado. Al conservar la pata, puede presentarse sobre un laconero, lo que permite disfrutar del producto al corte.

- Product uniquely and exclusively made with salted and cured pork shoulder, which after having being boned and desalted, goes through a cooking process and is then wrapped. This ensures the product is of the highest quality and ready to be enjoyed immediately. To conserve the hoof/leg, you can cut it with a knife so as to enjoy the product when cut.

7. SALADOS / SALTED PORK MEAT

7.1 PIES Y MANOS / FRONT AND REAR HOOVES



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	020051	6 meses 6 months	300/400g.	Bolsas de 5/6kg. 5/6kg. bags
Barqueta Plastic tray	020151	3 meses 3 months	300/400g.	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Pies y manos de cerdo y sal común. Puede contener trazas de conservadores (E-252 y E-250).

INGREDIENTS: Pig hooves (front and rear and cooking salt. There may be traces of preservatives (E-252 and E-250).



- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa ser desalado con anterioridad.

- Intended to be consumed when cooked, for which the product will need to be desalted beforehand.

7.2 OREJAS / EARS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	020053	6 meses 6 months	250/350g.	Bolsas de 5/6kg. 5/6kg. bags
Barqueta Plastic tray	020153	3 meses 3 months	250/400g.	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Orejas de cerdo y sal común. Puede contener trazas de conservadores (E-252 y E-250).

INGREDIENTS: Pig ears and cooking salt. There may be traces of preservatives (E-252 and E-250).



- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa ser desalado con anterioridad.

- Intended to be consumed when cooked, for which the product will need to be desalted beforehand.

7.3 COSTILLA TIRAS / RIB RACKS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	020058	6 meses 6 months	400/500g.	Bolsas de 5/6kg. 5/6kg. bags
Barqueta Plastic tray	020158	3 meses 3 months	300g.	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Costilla de cerdo y sal común. Puede contener trazas de conservadores (E-252 y E-250).

INGREDIENTS: Pig ribs and cooking salt. There may be traces of preservatives (E-252 and E-250).



- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa ser desalado con anterioridad.

- Intended to be consumed when cooked, for which the product will need to be desalted beforehand.

7.4 RABOS / TAILS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	020052	6 meses 6 months	200/250g.	Bolsas de 5/6kg. 5/6kg. bags
Barqueta Plastic tray	020152	3 meses 3 months	200/300g.	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Rabos de cerdo y sal común. Puede contener trazas de conservadores (E-252 y E-250).

INGREDIENTS: Pig tails and cooking salt. There may be traces of preservatives (E-252 and E-250).



- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa ser desalado con anterioridad.

- Intended to be consumed when cooked, for which the product will need to be desalted beforehand.

7.5 ESPINAZO / SPINE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	020055	6 meses 6 months	400/500g.	Bolsas de 5/6kg. 5/6kg. bags
Barqueta Plastic tray	020155	3 meses 3 months	200g.	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Espinazo de cerdo y sal común. Puede contener trazas de conservadores (E-252 y E-250).

INGREDIENTS: Pig spines and cooking salt. There may be traces of preservatives (E-252 and E-250).



- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa ser desalado con anterioridad.

- Intended to be consumed when cooked, for which the product will need to be desalted beforehand.

7.6 DIENTES / TEETH



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	020056	6 meses 6 months	400/500g.	Bolsas de 5/6kg. 5/6kg. bags

INGREDIENTES: Dientes de cerdo y sal común. Puede contener trazas de conservadores (E-252 y E-250).

INGREDIENTS: Pig teeth and cooking salt. There may be traces of preservatives (E-252 and E-250).

- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa ser desalado con anterioridad.

- Intended to be consumed when cooked, for which the product will need to be desalted beforehand.

7.7. MORRO SIN HUESO / BONED SNOUT



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	020057	6 meses 6 months	100/150g.	Bolsas de 5/6kg. 5/6kg. bags

INGREDIENTES: Morros de cerdo deshuesados y sal común. Puede contener trazas de conservadores (E-252 y E-250).

INGREDIENTS: Boned pig snouts and cooking salt. There may be traces of preservatives (E-252 and E-250).

- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa ser desalado con anterioridad.

- Intended to be consumed when cooked, for which the product will need to be desalted beforehand.

7.8. CABEZA / HEAD



PRESENTACIÓN PRESENTATION		CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Salada Oreada Salted and Aired	Con diente With teeth	020148	6 meses 6 months	3,5/4,5kg.	Sacos de 4uds. Bags of 4 units
	Sin diente Without teeth	020149	6 meses 6 months	3/3,5kg.	Sacos de 4uds. Bags of 4 units
Salada Salted	Con diente With teeth	020147	6 meses 6 months	4/5kg.	Sacos de 4uds. Bags of 4 units
	Sin diente Without teeth	020150	6 meses 6 months	3,5/4kg.	Sacos de 4uds. Bags of 4 units

INGREDIENTES: Cabeza de cerdo, sal común, azúcar, corrector de la acidez (E-331iii), conservadores (E-252, E-250), antioxidante E-301.

INGREDIENTS: Pig head, cooking salt, acidity regulator (E-331iii), preservatives (E-252, E-250), antioxidant E-301.

- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa ser desalado con anterioridad.

- Intended to be consumed when cooked, for which the product will need to be desalted beforehand.

8. FRESCOS / FRESH PORK MEAT



8.1 CANALES / CARCASS



PRESENTACIÓN PRESENTATION		CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero Whole	Con cabeza With head	500004	9 días 9 days	90/100kg.	-
	Sin cabeza Without head	500005	9 días 9 days		-
Medio sin cabeza Halves without head		500006	9 días 9 days	45/50kg.	-

INGREDIENTES: Canal de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pig carcasses, of which 50% - 75% are from Duroc pigs.

- Canal obtenida del sacrificio de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

- Carcasses obtained from slaughtered pigs, of which 50% - 75% are Duroc pigs from our own farm.
- Product made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.



8.2 CHULETERO / LOIN



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Con cabeza With head	500675	9 días 9 days	8/9kg.	Por unidad By unit
Sin Cabeza Without head	500675	9 días 9 days	8/9kg.	Bandejas de 16/18kg. 2 uds. por bandeja Without head 16 / 18 kg. Trays 2 units per tray

INGREDIENTES: Chuletero, con o sin cabeza, de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork loin, with or without the head, from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Chuletero obtenido del sacrificio de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

- Loin obtained from slaughtered pigs that are 50% - 75% Duroc pigs from our own farm.
- Product made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.





8.3 CABECERO DE LOMO / LOIN STEAK



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	500638	9 días 9 days	2kg.	Cajas de 5/6kg. 5 / 6 kg. boxes
Al vacío Vacuum-packed	510638	15 días 15 days	2kg.	Cajas de 5/6kg. 5 / 6 kg. boxes

INGREDIENTES: Cabecero de lomo de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork loin steak from pigs that are 50% - 75% Duroc.



- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

- This piece of meat was obtained from cross-bred pigs that are 50% - 75% Duroc from our own farm.

- Product made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.



8.4 CINTA DE LOMO / LOIN STRIPS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	500671	9 días 9 days	4/4,5kg.	Cajas de 16/20kg. 5 / 6 kg. boxes
Al vacío Vacuum-packed	510671	15 días 15 days	4/4,5kg.	Según solicitud According to request

INGREDIENTES: Cinta de lomo de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork loin strips from cross-bred pigs that are 50%-75% Duroc.



- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

- This piece of meat was obtained from cross-bred pigs that are 50% - 75% Duroc from our own farm.

- Product made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.





8.5 SOLOMILLO / SIRLOIN



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	500670	9 días 9 days	-	Cajas de 5/6kg. 5 / 6 kg. boxes
Al vacío Vacuum-packed	510670	15 días 15 days	4 unidades/bolsa 4 units per bag	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Solomillo de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork sirloin from pigs that are 50% - 75% Duroc.



- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

- This piece of meat was obtained from cross-bred pigs that are 50% - 75% Duroc from our own farm.
- Product made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.



8.6 SECRETO / "SECRETO" SHOULDER BLADE CUT



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	500647	9 días 9 days	-	Cajas de 5/6kg. 5 / 6 kg. boxes
Al vacío Vacuum-packed	510647	15 días 15 days	Bolsas 1,5kg. 1,5 kg. bags	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Secreto de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork shoulder blade cut from pigs that are 50% - 75% Duroc.



- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

- This piece of meat was obtained from cross-bred pigs that are 50% - 75% Duroc from our own farm.
- Product made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.





8.7 SECRETO DE PAPADA / JOWL CUT



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	510646	15 días 15 days	1kg.	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Secreto de papada de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork shoulder jowl cut from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.
- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50 - 75% Duroc, from our own farm.
- This product is made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.



8.8 PRESA / BLADE STEAK



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	500648	9 días 9 days	-	Cajas de 5/6kg. 5 / 6 kg. boxes
Al vacío Vacuum-packed	510648	15 días 15 days	3 uds./bolsa 3 units per bag	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Presa de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork blade steak from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.
- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50 - 75% Duroc, from our own farm.
- This product is made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.





8.9 CARRILLADA / CHEEK



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	410693	15 días 15 days	Bolsas 1,5kg. 1,5 kg. bags	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Carrillada de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork cheek from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50 - 75% Duroc, from our own farm.
- This product is made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.



8.10 COSTILLA CARNUDA / SIDE RIBS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	500659	9 días 9 days	-	Cajas de 10/11kg. 10 / 11 kg. boxes

INGREDIENTES: Costilla carnuda de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork ribs from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50% - 75% Duroc, from our own farm.
- Product made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the process.





8.11 COSTILLA TIRAS / SPARE RIBS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	500660	9 días 9 days	700/900g.	Cajas de 10/11kg. 10 / 11 kg. boxes

INGREDIENTES: Costilla tiras de cerdo 50% - 75% raza Duroc.
INGREDIENTS: Pork ribs from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.
- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50% - 75% Duroc, from our own farm.
- Product made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.



8.12 PANCETA / PORK BELLY



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Con costilla With ribs	Con piel With skin 500622	9 días 9 days	3,5/4,5kg.	-
	Sin piel Skinned 500620			
Sin costilla Without ribs	Con piel With skin 500621	9 días 9 days	3,5/4,5kg.	-
	Sin piel Skinned 500619			

INGREDIENTES: Panceta de cerdo 50% - 75% raza Duroc.
INGREDIENTS: Pork belly from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.
- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50% - 75% Duroc, from our own farm.
- Product made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.





8.13 JAMÓN REDONDO / PORK LEG



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Con pata With bone	500602	9 días 9 days	10/12kg.	Por unidad By unit
Sin pata Without bone	500601	9 días 9 days	10/12kg.	Por unidad By unit

INGREDIENTES: Jamón con y sin pata 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork leg with or without the bone from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.
- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50 - 75% Duroc, from our own farm.
- This product is made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.



8.14 PALETA REDONDA / PORK SHOULDER PICNIC CUT



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Con pata With bone	500612	9 días 9 days	7/8kg.	Por unidad By unit
Sin pata Without bone	500611	9 días 9 days	7/8kg.	Por unidad By unit

INGREDIENTES: Paleta corte redondo de cerdo 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork shoulder picnic cut from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.
- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50 - 75% Duroc, from our own farm.
- This product is made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.





8.15 MAZA DE PALETA / PORK SHOULDER BLADE ROAST



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	500673	9 días 9 days	4,5/5,5kg.	- -

INGREDIENTES: Maza de paleta 50% - 75% raza Duroc.

INGREDIENTS: Pork shoulder blade meat from pigs that are 50 - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad de todo el proceso.
- Deshuesado a mano.

- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50 - 75% Duroc, from our own farm.
- This product is made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.
- Boned by hand.



8.16 LACÓN / PORK SHOULDER



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Con pata With bone	500662	9 días 9 days	4/5kg.	- -
Sin pata Without bone	500661	9 días 9 days	4/5kg.	- -

INGREDIENTES: Lacón 50% - 75% Duroc.

INGREDIENTS: Pork shoulder from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad de todo el proceso.

- This piece of meat is obtained from cross-bred pigs that are 50 - 75% Duroc, from our own farm.
- This product is made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.





8.17 MINI LACÓN / PORK SHOULDER BLADE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	500681	9 días 9 days	2/3kg.	- -

INGREDIENTES: Mini - lacón de cerdo 50% - 75% raza Duroc.
INGREDIENTS: Pork shoulder blade from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.
- This piece of meat is obtained from cross-bred pugs that are 50% - 75% Duroc, from our own farm.
- This product is made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.



8.18 JARRETE / SHANK



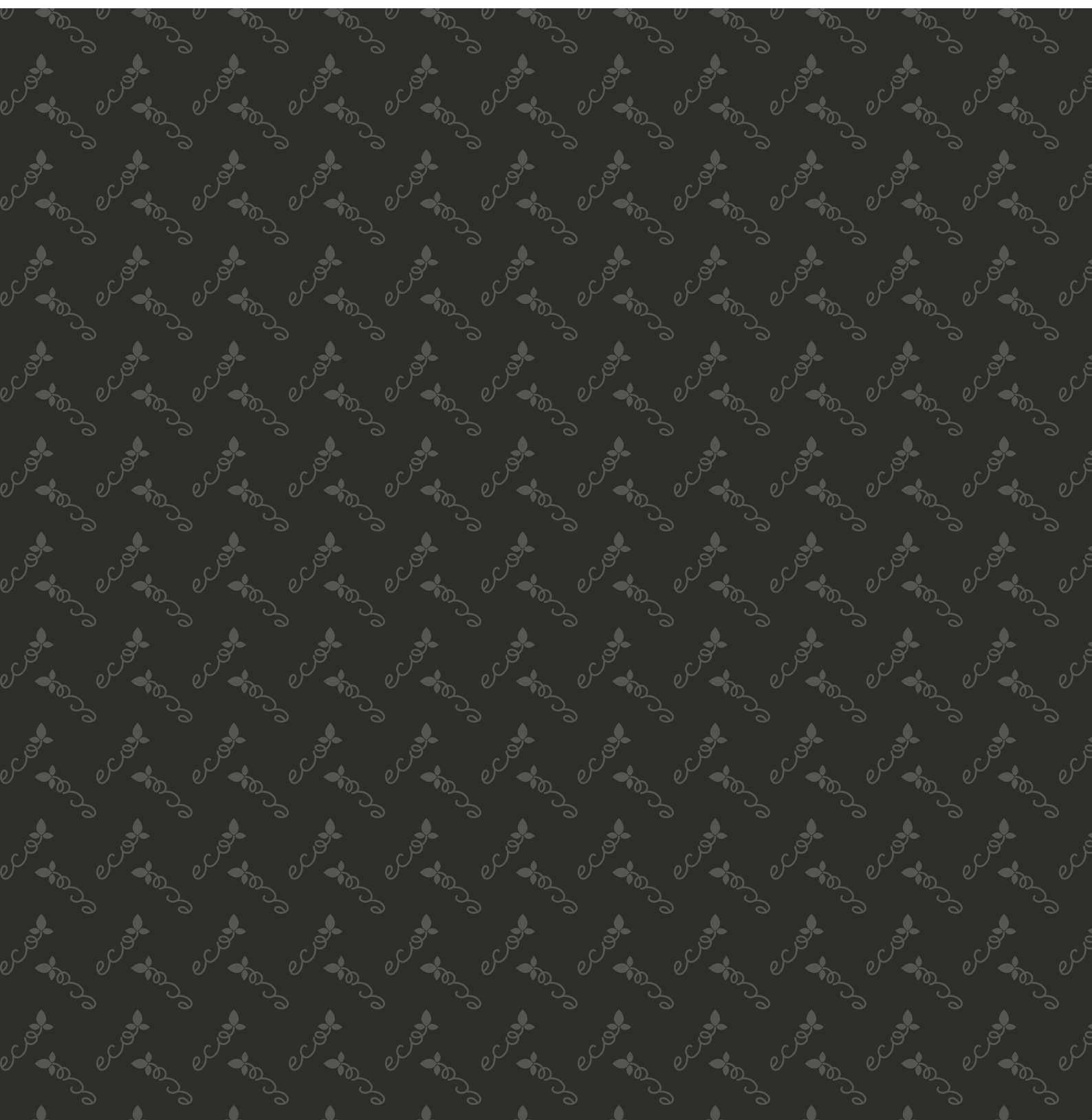
PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	400608	9 días 9 days	400g.	- -
Al vacío Vacuum-packed	410608	15 días 15 days	400g.	8 unidades por caja 8 units per box

INGREDIENTES: Jarrete de cerdo 50% - 75% raza Duroc.
INGREDIENTS: Pork shank from pigs that are 50% - 75% Duroc.

- Pieza cárnica obtenida del despiece de cerdos 50% - 75% raza Duroc procedentes de nuestra propia granja.
- Producto elaborado con las mayores garantías de calidad, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.
- This piece of meat is obtained from cross-bred pugs that are 50% - 75% Duroc, from our own farm.
- This product is made with the highest guarantees of quality, maintaining traceability throughout the whole process.



9. ECOLÓGICOS / ORGANIC PRODUCTS



9.1 CHORIZO ECOLÓGICO EN BOLSA ARTESANA

ORGANIC CHORIZO IN ARTISAN BAG



ES-ECO-022-GA
AGRICULTURA UE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío + bolsa de tela artesana Vacuum-packed + artisanal bag	015096	6 meses 6 months	150g.	Cajas de 10 bolsas. 2 uds./bolsa 10 bags per box 2 units per bag

INGREDIENTES: Magro de cerdo*, tocino*, pimentón*, sal y ajo*.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Lean pork meat*, pork fat*, paprika*, salt and garlic*.

*Organic ingredient



- Producto elaborado con magros procedentes de cerdos ecológicos; así como el ajo y el pimentón también son ecológicos.
- Embutido en tripa natural de cerdo.
- Producto destinado para su consumo cocinado.
- Ahumado con leña de roble lo que le otorga parte de su aroma característico.

- A product produced using lean, organic pork meat, also with organic garlic and paprika.
- With natural pork casing.
- The product is intended to be consumed when cooked.
- Smoked over oak wood, which contributes to its characteristic aroma.



9.2 CHORIZO ECOLÓGICO / ORGANIC CHORIZO



ES-ECO-022-GA
AGRICULTURA UE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	015010	6 meses 6 months	Ristras de 6 uds. String of 6 units	Cajas de 6 kg. 6kg. boxes
Atmósfera Modified atmosphere	015015	3 meses 3 months	Bolsas 1 a 1,5kg. Bags of 1 to 1,5kg.	Cajas de 6 kg. 6kg. boxes

INGREDIENTES: Magro de cerdo*, tocino*, pimentón*, sal y ajo*.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Lean pork meat*, pork fat*, paprika*, salt and garlic*.

*Organic ingredient

- Producto elaborado con magros procedentes de cerdos ecológicos; así como el ajo y el pimentón también son ecológicos.
- Embutido en tripa natural de cerdo.
- Producto destinado para su consumo cocinado.
- Ahumado con leña de roble lo que le otorga parte de su aroma característico.

- A product produced using lean, organic pork meat, also with organic garlic and paprika.
- With natural pork casing.
- The product is intended to be consumed when cooked.
- Smoked over oak wood, which contributes to its characteristic aroma.



9.3 CHORIZO PINCHO ECOLÓGICO / ORGANIC SMALL-LINK CHORIZO



ES-ECO-022-GA
AGRICULTURA UE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Atmósfera Modified atmosphere	015060	3 meses 3 months	1kg.	Cajas de 6 kg. 6kg. boxes

INGREDIENTES: Magro de cerdo*, tocino*, pimentón*, sal y ajo*.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Lean pork meat*, pork fat*, paprika*, salt and garlic*.

*Organic ingredient

- Producto elaborado con magros procedentes de cerdos ecológicos; así como el ajo y el pimentón también son ecológicos.
- Embutido en tripa natural de cerdo.
- Producto destinado para su consumo cocinado.
- Ahumado con leña de roble lo que le otorga parte de su aroma característico.

- A product produced using lean, organic pork meat, also with organic garlic and paprika.
- With natural pork casing.
- The product is intended to be consumed when cooked.
- Smoked over oak wood, which contributes to its characteristic aroma.



Pág. 49



9.4 SALCHICHÓN ECOLÓGICO / ORGANIC SALCHICHÓN



ES-ECO-022-GA
AGRICULTURA UE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	015060	6 meses 6 months	100g. ud. 100g. per unit	Cajas de 5 kg. 5kg. boxes
Atmósfera Modified atmosphere	015065	3 meses 3 months	Bolsas de 2 o 3 uds. 2 or 3 units per bag.	Cajas de 5 kg. 5kg. boxes

INGREDIENTES: Magro de cerdo*, tocino*, sal y especias (pimienta y nuez moscada)*.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Lean pork meat*, pork fat*, salt and spices (pepper* and nutmeg*).

*Organic ingredient

- Producto elaborado con magros procedentes de cerdos ecológicos; la pimienta y la nuez moscada también son ecológicas.
- Embutido en tripa natural de cerdo.

- A product produced using lean, organic pork meat, also with organic pepper and nutmeg.
- With natural pork casing.



9.5 BUTELO ECOLÓGICO / ORGANIC BUTELO



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	015040	6 meses 6 months	750g. - 1kg.	Cajas de 7/8kg. 7/8kg. boxes
Al vacío Vacuum-packed	015044	6 meses 6 months	750g. - 1kg	Cajas de 7/8kg. 7/8kg. boxes

INGREDIENTES: Costilla*, sal, pimentón* y ajo*. Producto embutido en ciego de cerdo.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Pork rib meat*, salt, paprika* and garlic*. Product uses natural pork caecum casing

*Organic ingredient

- Picado a mano, adobado de forma tradicional durante días antes de su embutido en ciego natural de cerdo.
- Atado a mano para su posterior secado y ahumado con leña de roble que le otorga parte de su aroma característico.
- Producto elaborado con magros procedentes de cerdos ecológicos; el ajo y el pimentón también son ecológicos.

- Grinding by hand, followed by traditional seasoning for several days before filling in natural pork caecum casing.
- Hand tied before drying and smoking over oak wood, which contributes to its characteristic aroma.
- A product produced using organic pork rib meat, also organic garlic and paprika.



Pág. 50

9.6 LACÓN SALADO CURADO ECOLÓGICO ORGANIC SALTED CURED PORK SHOULDER



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero Whole	025160	6 meses 6 months	3 - 4 kg.	2 uds./caja 2 units per box
Al vacío en porciones Vacuum-packed in portions	025169	3 meses 3 months	350 - 450g.	Cajas de 7/8 kg. 7/8kg. boxes

INGREDIENTES: Lacón de cerdo* y sal.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Pork shoulder* and salt.

*Organic ingredient



- Producto procedente de cerdos ecológicos.
- Producto principal de la cultura culinaria gallega.
- Producto de las más exquisitas características organolépticas.
- Rigurosa selección de las piezas, lo que le confiere sus excepcionales cualidades.
- Producto destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa desalarse con anterioridad.

- A product produced using organic pork meat.
- The main product of Galician culinary culture.
- The pieces are rigorously selected, bestowing them with their exceptional attributes.
- The product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.



9.7 MINI-LACÓN SALADO CURADO ECO

ORGANIC SALTED CURED PORK SHOULDER BLADE



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero Whole	025180	12 meses 12 months	1,2 - 1,7kg.	Cajas de 7/8kg. 7/8kg. boxes

INGREDIENTES: Mini-lacón de cerdo* y sal.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Pork shoulder blade* and salt.

*Organic ingredient



- Producto procedente de cerdos ecológicos.
- Producto destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa desalarse con anterioridad.

- A product produced using organic pork meat.
- The product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.



9.8 PANCETA SALADA CURADA ECOLÓGICA

ORGANIC SALTED CURED PORK BELLY



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT/ UNIT	ENCAJADO PACKED
Entera Whole	025250	12 meses 12 months	3 - 3,5kg.	Cajas de 7/8 kg. 7/8kg. boxes
Al vacío en porciones Vacuum-packed in portions	025257	6 meses 6 months	200g.	Cajas de 7/8 kg. 7/8kg. boxes

INGREDIENTES: Panceta de cerdo* y sal.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Pork belly* and salt.

*Organic ingredient



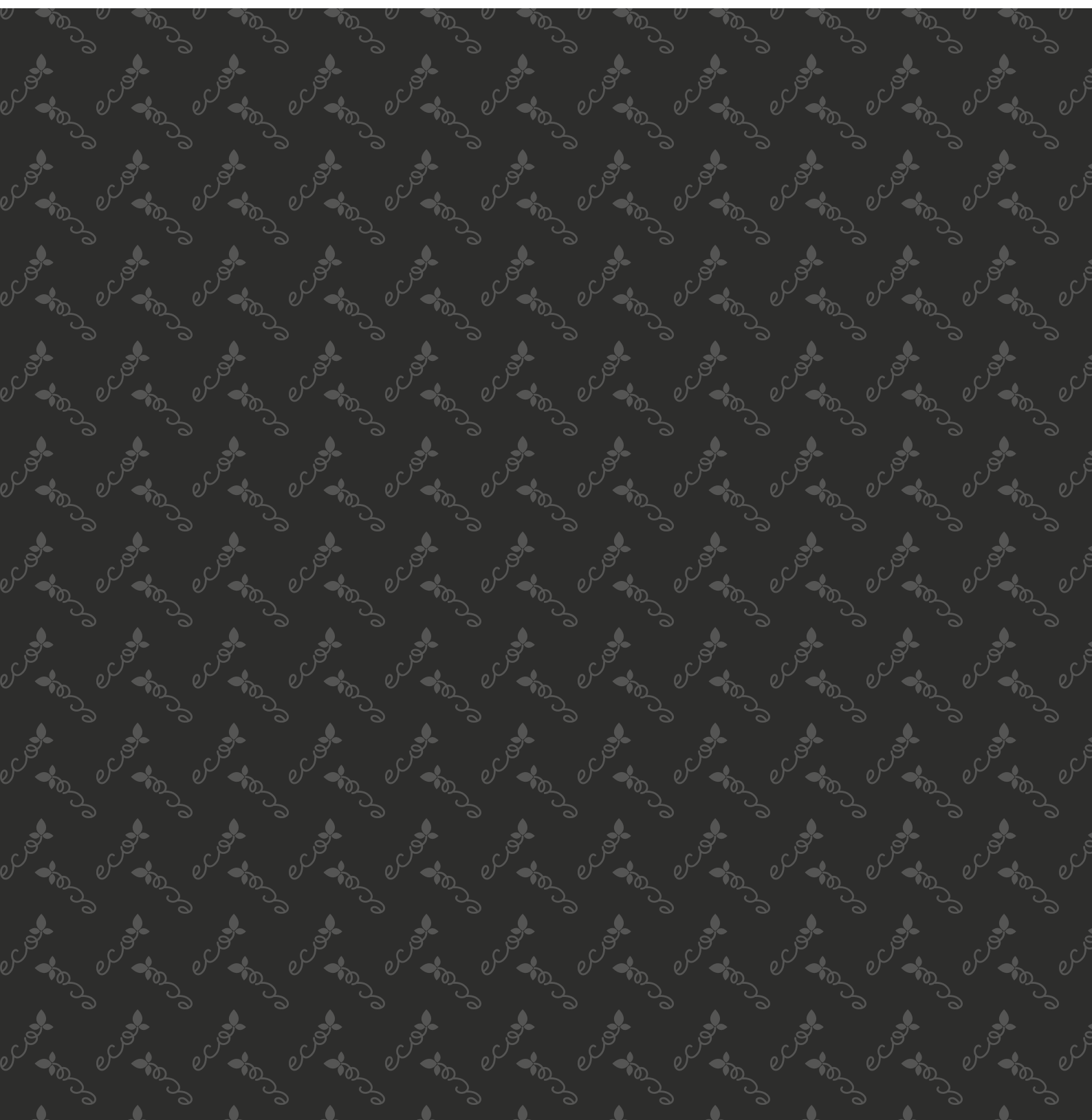
- Producto procedente de cerdos ecológicos.
- Destinado a su consumo cocido, para lo cual precisa ser desalado.

- A product produced using organic pork meat.
- This product is intended to be consumed when cooked, for which the pork will need to be desalted beforehand.



10. CELTA ECOLÓGICO

ORGANIC CELTIC PIG PRODUCTS



10.1 CHULETERO CELTA ECOLÓGICO

ORGANIC CELTIC PIG BONE-IN WHOLE LOIN



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero Whole	760675	8 días 8 days	3 - 10 kg.	-
Barqueta en atmósfera Modified-atmosphere tray	780665	10 días 10 days	200/250g. 3 chuletas/barqueta 200/250g. 3 chops per tray	Cajas de 12 unidades. 12 units per box

INGREDIENTES: Chuletero de cerdo celta ecológico*. *Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Organic celtic pig bone-in whole loin*. *Organic ingredient

- Producto procedente de cerdos celtas ecológicos.
- Única raza autóctona reconocida, 100% Celta.

- Organic Celtic pig product.
- The only recognised indigenous breed, 100% Celtic.



10.2 CINTA DE LOMO CELTA ECOLÓGICO

ORGANIC CELTIC PIG LOIN FILLET



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Entero Whole	760671	8 días 8 days	3 kg. aprox.	-
Barqueta atmósfera trozo Loin steak section, modified-atmosphere tray	780671	10 días 10 days	Aprox. 300g. 1 trozo/barqueta Approx. 300g. 1 section per tray	Cajas de 12 unidades. 12 units per box
Barqueta atmósfera filetes Thin-cut steak, modified- atmosphere tray	780666	10 días 10 days	200g./250g. 4 uds./barqueta 4 units per tray	Cajas de 12 unidades. 12 units per box

INGREDIENTES: Cinta de lomo de cerdo celta ecológico*. *Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Organic celtic pig loin fillet*. *Organic ingredient

- Producto procedente de cerdos celtas ecológicos.
- Única raza autóctona reconocida, 100% Celta.

- Organic Celtic pig product.
- The only recognised indigenous breed, 100% Celtic.



10.3 SOLOMILLO CELTA ECOLÓGICO

ORGANIC CELTIC PIG SIRLOIN



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Barqueta en atmósfera Modified-atmosphere tray	780670	10 días 10 days	300g. 1 unidad/barqueta 300g. 1 unit per tray	Cajas de 12 unidades. 12 units per box

INGREDIENTES: Solomillo de cerdo celta ecológico*.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Organic Celtic pig sirloin*.

*Organic ingredient

- Producto procedente de cerdos celtas ecológicos.
- Única raza autóctona reconocida, 100% Celta.

- Organic Celtic pig product.
- The only recognised indigenous breed, 100% Celtic.



Pág. 55

10.4 SECRETO CELTA ECOLÓGICO

ORGANIC CELTIC PIG "SECRETO" SHOULDER BLADE CUT



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Barqueta en atmósfera Modified-atmosphere tray	780647	10 días 10 days	200g. 1 unidad/barqueta 200g. 1 unit per tray	Cajas de 12 unidades. 12 units per box

INGREDIENTES: Secreto de cerdo celta ecológico*.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Organic celtic pig "secreto" shoulder blade*.

*Organic ingredient

- Producto procedente de cerdos celtas ecológicos.
- Única raza autóctona reconocida, 100% Celta.

- Organic Celtic pig product.
- The only recognised indigenous breed, 100% Celtic.



10.5 COSTILLA CARNUDA CELTA ECOLÓGICO

ORGANIC CELTIC PIG LOIN RIBS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
Al vacío Vacuum-packed	770659	15 días 10 days	500g.	Cajas de 6 unidades. 6 units per box

INGREDIENTES: Costilla carnuda de cerdo celta ecológico*.

*Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Organic celtic pig loin ribs*.

*Organic ingredient

- Producto procedente de cerdos celtas ecológicos.
- Única raza autóctona reconocida, 100% Celta.

- Organic Celtic pig product.
- The only recognised indigenous breed, 100% Celtic.



10.6 COSTILLA EN TIRAS CELTA ECOLÓGICO

ORGANIC CELTIC PIG SPARE RIBS



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	760660	8 días 8 days	400g.	-

INGREDIENTES: Costilla de cerdo celta ecológico. *Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Organic celtic pig spare ribs*. *Organic ingredient

- Producto procedente de cerdos celtas ecológicos.
- Única raza autóctona reconocida, 100% Celta.

- Organic Celtic pig product.
- The only recognised indigenous breed, 100% Celtic.



10.7 CABECERO DE LOMO CELTA ECOLÓGICO

ORGANIC CELTIC PIG LOIN STEAK



PRESENTACIÓN PRESENTATION	CÓDIGO CODE	VIDA ÚTIL SHELF LIFE	PESO / UNIDAD WEIGHT / UNIT	ENCAJADO PACKED
A granel In bulk	760638	8 días 8 days	1,5kg.	-
Al vacío Vacuum-packed	770638	15 días 10 days	1,5kg.	Cajas de 6 unidades. 6 units per box
Barqueta en atmósfera Modified-atmosphere tray	780638	10 días 10 days	200g	Cajas de 12 unidades. 12 units per box

INGREDIENTES: Cabecero de lomo de cerdo celta ecológico*. *Ingrediente ecológico.

INGREDIENTS: Organic celtic pig loin steak*. *Organic ingredient

- Producto procedente de cerdos celtas ecológicos.
- Única raza autóctona reconocida, 100% Celta.

- Organic Celtic pig product.
- The only recognised indigenous breed, 100% Celtic.



GONZÁLEZ

JAMONES

