



CATÁLOGO DE PRODUCTOS
PRODUCT CATALOGUE

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.

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 bombo 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.

