



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.

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.

