



RAZA DUROC

Jamón Gran Reserva



Producto Product Produit	Jamón Gran Reserva Special Reserve Ham Jambon Grand Réserve
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	De 14 a 16 meses 14-16 months 14-16 mois
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	36% 36% 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250, E-252), antioxidante (E-301), azúcar.
Ingredients	Pork ham, salt, preserving agents (E-250, E-252), antioxidant (E-301), sugar.
Ingrédients	Jambon de porc, sel, conservants (E-250, E-252), antioxydants (E-301), sucre.
Consumir antes de Best before A consommer avant de	12 meses 12 months 12 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051059 8422598051059 8422598051059
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Piezas por caja Units per sack Pièces par sac	2 unidades 2 units 2 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	27 cajas 27 boxes 27 boîtes



RAZA DUROC

Chorizo Casero



Producto Product Produit	Chorizo Casero Homemade Spanish Chorizo Chorizo Maison
Categoría Category Cattégorie	Extra Extra Extra
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	21 días 21 days 21 jours
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	34 - 36% 34 - 36% 34 - 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Magro de primera, paleta, panceta, sal, ajo y pimentón.
Ingredients	Loin of first, shoulder, streaky belly, salt, garlic and paprika pepper.
Ingrédients	Maigre de première, épaule, poitrine, sel, ail et piment rouge moulu.
Consumir antes de Best before A consommer avant de	6 meses 6 months 6 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051004 8422598051004 8422598051004
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Piezas por caja Units per sack Pièces par sac	20 unidades 20 units 20 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	99 cajas 99 boxes 99 boîtes



RAZA DUROC

Chorizo Cular



Producto Product Produit	Chorizo Cular Spanish Chorizo Chorizo Cular
Categoría Category Cattégorie	Extra Extra Extra
Tiempo de curación Curing time Temps de séchement	60 días 60 days 60 jours
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	34 - 36% 34 - 36% 34 - 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Magro de primera, paleta, magro ibérico, panceta, sal, ajo y pimentón.
Ingredients	Loin of first, shoulder, loin Iberian, streaky belly, salt, garlic and paprika pepper.
Ingrédients	Maigre de première, épaule, maigre ibérien, poitrine, sel, ail et piment rouge moulu.
Consumir antes de Best before A consommer avant de	6 meses 6 months 6 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051011 8422598051011 8422598051011
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Piezas por caja Units per sack Pièces par sac	18 unidades 18 units 18 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	99 cajas 99 boxes 99 boîtes



RAZA DUROC

Caña de Lomo



Producto Product Produit	Caña de Lomo Top-Quality Cured Loin Loin Farci Qualité Supérieure
Categoría Category Cattégorie	Extra Extra Extra
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	75 - 90 días 75 - 90 days 75 - 90 jours
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	43 - 45% 43 - 45% 43 - 45%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Lomo de cerdo, sal, ajo, pimentón, especias, azúcar, conservantes (E-250, E-252).
Ingredients	Loin of pork, salt, garlic, paprika pepper, spices, sugar, preserving agents (E-250, E-252).
Ingédients	Loin de porc, sel, ail, piment rouge moulu, épices, sucre, conservants (E-250, E-252).
Consumir antes de Best before A consommer avant de	6 meses 6 months 6 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051035 8422598051035 8422598051035
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Piezas por caja Units per sack Pièces par sac	8 unidades 8 units 8 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	99 cajas 99 boxes 99 boîtes



RAZA DUROC

Salchichón Cular



Producto Product Produit	Salchichón Cular Spiced Sausage Cular Saucisson Cular
Categoría Category Cattégorie	Extra Extra Extra
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	60 días 60 days 60 jours
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	34 - 36% 34 - 36% 34 - 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Paleta, magro de primera, magro ibérico, sal, ajo, pimentón, estabilizante (E-450), reguladores de maduración, potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-301), conservadores (E-252), colorante (E-120).
Ingredients	Shoulder, loin of first, loin Iberian, salt, garlic, paprika pepper, stabilizer (E-450), ripening regulators, flavour enhancer (E-621), antioxidant (E-301), preserving agents (E-252), coloring agent (E-120).
Ingrédients	Épaule, maigre de première, maigre ibérien, sel, ail, piment rouge moulu, stabilisant (E-450), régulateurs de maturation, renforceur du goût (E-621), antioxydants (E-301), conservants (E-252), colorant (E-120).
Consumir antes de Best before A consommer avant de	6 meses 6 months 6 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051028 8422598051028 8422598051028
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Piezas por caja Units per sack Pièces par sac	18 unidades 18 units 18 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	99 cajas 99 boxes 99 boîtes



RAZA DUROC

Cabecero de Lomo



Producto Product Produit	Cabecero de Lomo Head of Loin Tête de Lomo (Coppa)
Categoría Category Cattégorie	Extra Extra Extra
Tiempo de curación Curing time Temps de séchement	75 - 90 días 75 - 90 days 75 - 90 jours
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	43 - 45% 43 - 45% 43 - 45%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Cabecero de lomo de cerdo, sal, ajo, pimentón, especias, azúcar, conservantes (E-250, E-252).
Ingredients	Loin of pork, salt, garlic, paprika pepper, spices, sugar, preserving agents (E-250, E-252).
Ingrédients	Part frontale du loin de porc, sel, ail, piment rouge moulu, épices, sucre, conservants (E-250, E-252).
Consumir antes de Best before A consommer avant de	6 meses 6 months 6 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051042 8422598051042 8422598051042
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Piezas por caja Units per sack Pièces par sac	7 unidades 7 units 7 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	63 cajas 63 boxes 63 boîtes

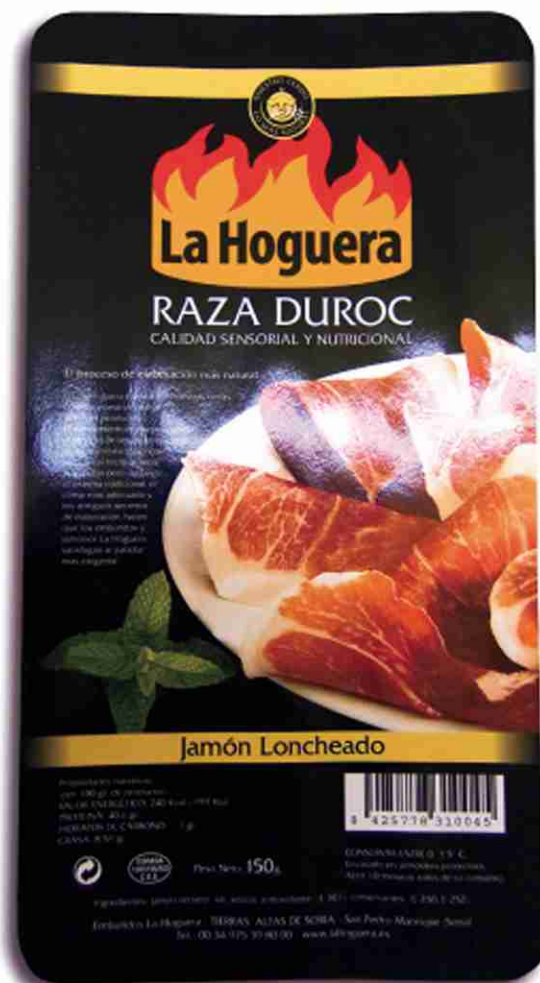


RAZA DUROC

Jamón Loncheado



Producto Product Produit	Jamón Loncheado Sliced Ham Jambon en Tranches
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	De 14 a 16 meses 14-16 months 14-16 mois
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	36% 36% 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250, E-252), antioxidante (E-301), azúcar.
Ingredients	Pork ham, salt, preserving agents (E-250, E-252), antioxidant (E-301), sugar.
Ingrédients	Jambon de porc, sel, conservants (E-250, E-252), antioxydants (E-301), sucre.
Consumir antes de Best before A consommer avant de	6 meses 6 months 6 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051073 8422598051073 8422598051073
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Unidad de envasado	Bolsa individual de 150 gramos en atmósfera protectora
Packing piece	Individual 150 gr. packet in protective atmosphere
Ensachement	Emballage individuel de 150 grammes en atmosphère protectrice
Piezas por caja Units per sack Pièces par sac	20 unidades 20 units 20 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	135 cajas 135 boxes 135 boîtes





RAZA DUROC

Centro de Jamón



Producto Product Produit	Centro de Jamón Ham Centres Centres de Jambon
Tiempo de curación Curing time Temps de séchement	De 14 a 16 meses 14-16 months 14-16 mois
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	36% 36% 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250, E-252), antioxidante (E-301), azúcar.
Ingredients	Pork ham, salt, preserving agents (E-250, E-252), antioxidant (E-301), sugar.
Ingrédients	Jambon de porc, sel, conservants (E-250, E-252), antioxydants (E-301), sucre.
Consumir antes de Best before A consommer avant de	6 meses 6 months 6 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051066 8422598051066 8422598051066
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Unidad de envasado Packing piece Ensachement	Bolsa individual al vacío Individual vacuum wrapping Sac conditionné sous vide individuel
Piezas por caja Units per sack Pièces par sac	2 unidades 2 units 2 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	45 cajas 45 boxes 45 boîtes



RAZA DUROC

Jamón Loncheado 100 gs

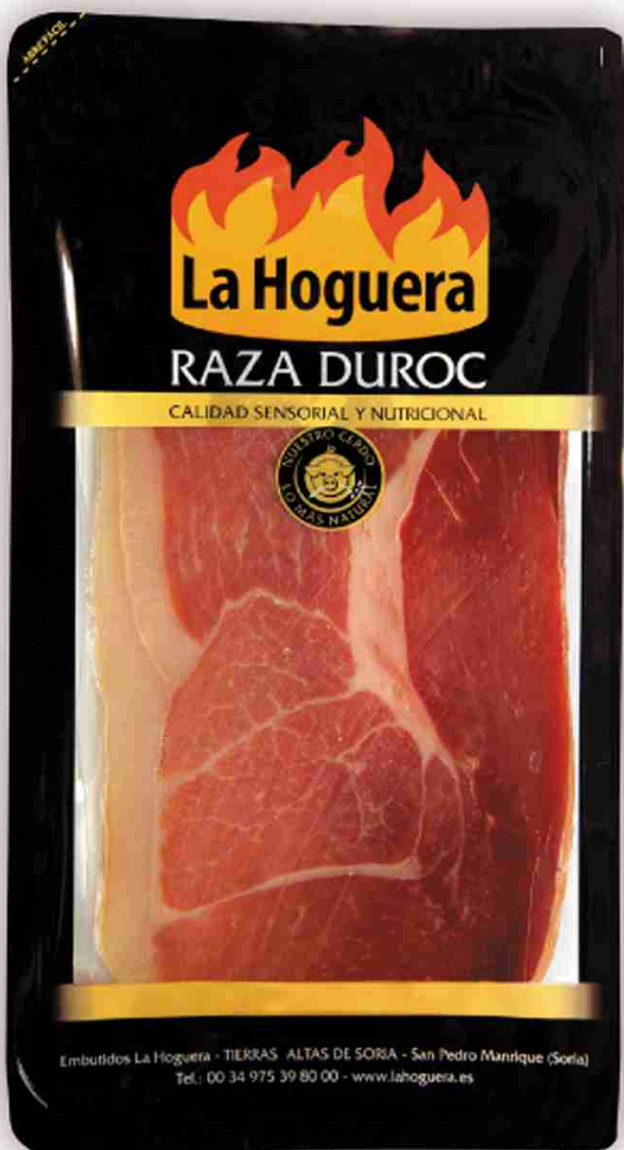


Producto Product Produit	Jamón Loncheado Sliced Ham Jambon en Tranches
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	De 16 a 18 meses 16 - 18 months 16 - 18 mois
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	36% 36% 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250, E-252), antioxidante (E-301), azúcar.
Ingredients	Pork ham, salt, preserving agents (E-250, E-252), antioxidants (E-301), sugar.
Ingrédients	Jambon de porc, sel, conservants (E-250, E-252), antioxydants (E-301), sucre.
Consumir antes de Best before A consommer avant de	9 meses 9 months 9 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051073 8422598051073 8422598051073
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Unidad de envasado	Bolsa individual de 100 gr en atmósfera protectora.
Packing piece	Individual 100 gr Packed in protective atmosphere.
Ensachement	Emballage individuel de 100 gr en atmosphère protectrice.
Unidades por caja Units per sack Pièces par sac	20 unidades 20 units 20 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	135 cajas 135 boxes 135 boîtes



RAZA DUROC

Jamón Loncheado 150 gs



Producto Product Produit	Jamón Loncheado Sliced Ham Jambon en Tranches
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	De 16 a 18 meses 16 - 18 months 16 - 18 mois
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	36% 36% 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250, E-252), antioxidante (E-301), azúcar.
Ingredients	Pork ham, salt, preserving agents (E-250, E-252), antioxidants (E-301), sugar.
Ingrédients	Jambon de porc, sel, conservants (E-250, E-252), antioxidants (E-301), sucre.
Consumir antes de Best before A consommer avant de	9 meses 9 months 9 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051172 8422598051172 8422598051172
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Unidad de envasado	Bolsa individual de 150 gr en atmósfera protectora.
Packing piece	Individual 150 gr Packed in protective atmosphere.
Ensachement	Emballage individuel de 150 gr en atmosphère protectrice.
Unidades por caja Units per sack Pièces par sac	20 unidades 20 units 20 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	135 cajas 135 boxes 135 boîtes



RAZA DUROC

Paleta Loncheada 150 gs



Producto Product Produit	Paleta Loncheada Sliced shoulder Épaule en tranches
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	De 12 a 14 meses 12 - 14 months 12 - 14 mois
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	36% 36% 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Paleta de cerdo, sal, conservadores (E-250, E-252), antioxidante (E-301), azúcar.
Ingredients	Pork shoulder, salt, preserving agents (E-250, E-252), antioxidants (E-301), sugar.
Ingrédients	Épaule de porc, sel, conservants (E-250, E-252), antioxidants (E-301), sucre.
Consumir antes de Best before A consommer avant de	9 meses 9 months 9 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051288 8422598051288 8422598051288
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Unidad de envasado	Bolsa individual de 150 gr en atmósfera protectora.
Packing piece	Individual 150 gr Packed in protective atmosphere.
Ensachement	Emballage individuel de 150 gr en atmosphère protectrice.
Unidades por caja Units per sack Pièces par sac	20 unidades 20 units 20 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	135 cajas 135 boxes 135 boîtes



RAZA DUROC

Cabecero de Lomo Loncheado 100 gs



Producto Product Produit	Cabecero de Lomo Loncheado Sliced Head of Loin Tête de Lomo (Coppa) en Tranches
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	75 - 90 días 75 - 90 days 75 - 90 jours
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	40 - 45% 40 - 45% 40 - 45%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Cabecero de lomo de cerdo, sal ajo, pimentón, especias, azúcar, conservantes (E-250, E-252)
Ingredients	Loin of pork, salt, garlic, paprika pepper, spices, sugar, preserving agents (E-250, E-252)
Ingrédients	Part frontale du loin de porc, sel, ail, piment rouge moulu, épices, sucre, conservants (E-250, E-252)
Consumir antes de Best before A consommer avant de	9 meses 9 months 9 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598035226 8422598035226 8422598035226
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Unidad de envasado	Bolsa Individual de 100 gr en atmósfera protectora.
Packing piece	Individual 100 gr Packed in protective atmosphere.
Ensachement	Emballage individuel de 100 gr en atmosphère protectrice.
Unidades por caja Units per sack Pièces par sac	20 unidades 20 units 20 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	135 cajas 135 boxes 135 boîtes



RAZA DUROC

Caña de Lomo Loncheado 100 gs



Producto Product Produit	Lomo Categoría Extra Loncheado Sliced Top-Quality Cured Loin Loin farci qualité supérieure
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	75 - 90 días 75 - 90 days 75 - 90 jours
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	43 - 45% 43 - 45% 43 - 45%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Lomo de cerdo, sal, ajo, pimentón, especias, azúcar, conservantes (E-250, E-252), antioxidante (E-301)
Ingredients	Loin of pork, salt, garlic, paprika pepper spices, sugar, conservants (E-250, E-252), antioxidant (E-301)
Ingrédients	Loin de porc, sel, ail, piment rouge moulu, épices, sucre, conservants (E-250, E-252), antioxydant (E-301)
Consumir antes de Best before A consommer avant de	9 meses 9 months 9 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598035240 8422598035240 8422598035240
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Unidad de envasado	Bolsa individual de 100 gr en atmósfera protectora.
Packing piece	Individual 100 gr Packed in protective atmosphere.
Ensachement	Emballage individuel de 100 gr en atmosphère protectrice.
Unidades por caja Units per sack Pièces par sac	20 unidades 20 units 20 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	135 cajas 135 boxes 135 boîtes



RAZA DUROC

Chorizo Cular Loncheado 125 gs



Producto Product Produit	Chorizo Cular Loncheado Sliced Spanish Chorizo Chorizo Cular en Tranches
Tiempo de curación Curing time Temps de séchage	60 días 60 days 60 jours
Nivel de merma Loss level Pourcentage de diminution	34 - 36% 34 - 36% 34 - 36%
Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S. Nº R.D.G.S.	10.05156/SO 10.05156/SO 10.05156/SO
Composición	Magro de primera, paleta, magro ibérico, panceta, sal, ajo y pimentón
Ingredients	Loin of first, shoulder, loin ibérico, streaky belly, salt, garlic and paprika pepper.
Ingrédients	Maigre de première, épaule, maigre ibérique, poitrine, sel, ail et piment rouge moulu.
Consumir antes de Best before A consommer avant de	9 meses 9 months 9 mois
Código de barras UPC Code barre	8422598051189 8422598051189 8422598051189
Unidad de embalaje Packaging piece Emballage	Caja de cartón Cardboard box Boîte en carton
Unidad de envasado	Bolsa individual de 125 gr en atmósfera protectora.
Packing piece	Individual 125 gr Packed in protective atmosphere.
Ensachement	Emballage individuel de 125 gr en atmosphère protectrice.
Unidades por caja Units per sack Pièces par sac	20 unidades 20 units 20 unités
Cajas por palet Boxes per palet Boîtes para palet	135 cajas 135 boxes 135 boîtes