



The iberian pork. DeRaza's Legend.



La carne de ibérico. *La Leyenda* **DeRaza.**



catálogo **de productos** | 2008

product guide | 2008



Érase una vez... *La Dehesa*

Once upon a time...the pastures



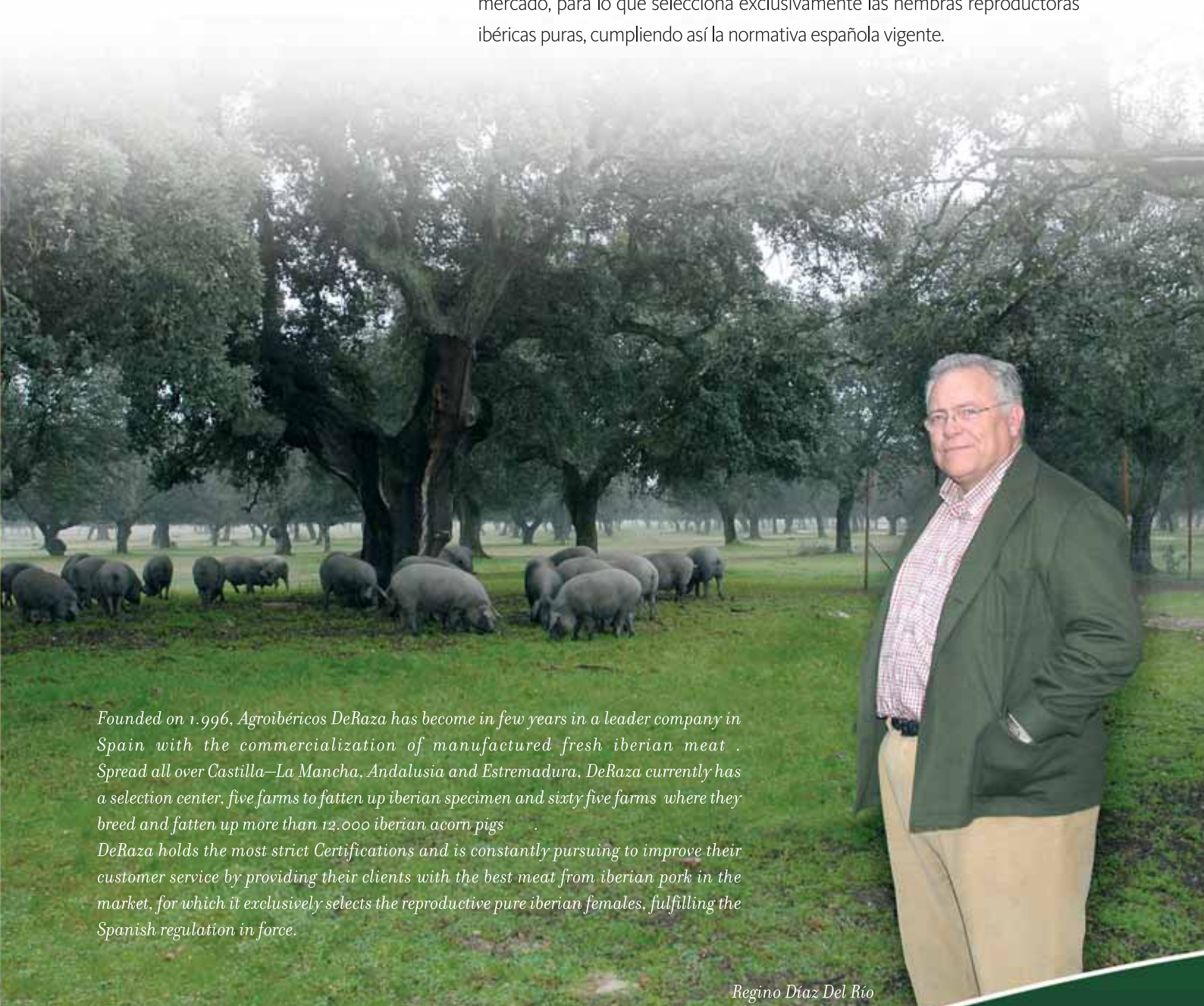
the iberian pork



Fundada en 1.996 por Regino Díaz Del Río, **Agroibéricos DeRaza** se ha convertido en pocos años en la **empresa líder en España en comercialización de carne de ibérico fresca y elaborada**.

Repartidas por Castilla-La Mancha, Andalucía y Extremadura, **DeRaza** dispone en la actualidad de un centro de selección, cinco explotaciones para engorde de ejemplares ibéricos y 65 fincas en la que se crían y engordan más de 12.000 cerdos ibéricos de bellota.

Poseedora de las Certificaciones de calidad más estrictas, **DeRaza** persigue constantemente trasladar al consumidor la mejor carne de cerdo ibérico del mercado, para lo que selecciona exclusivamente las hembras reproductoras ibéricas puras, cumpliendo así la normativa española vigente.



Founded on 1.996, Agroibéricos DeRaza has become in few years in a leader company in Spain with the commercialization of manufactured fresh iberian meat . Spread all over Castilla-La Mancha, Andalusia and Estremadura, DeRaza currently has a selection center, five farms to fatten up iberian specimen and sixty five farms where they breed and fatten up more than 12.000 iberian acorn pigs . DeRaza holds the most strict Certifications and is constantly pursuing to improve their customer service by providing their clients with the best meat from iberian pork in the market, for which it exclusively selects the reproductive pure iberian females, fulfilling the Spanish regulation in force.

Regino Díaz Del Río





ibérico fresco y adobado

Fresh and marinated iberian pork

We obtained this special Iberian meat from the experts' hands of our master butcher after a very special quartering in our modern rooms in which we get all the pieces that becomes to our pigs in very special pork. Unique and legendary.

We handmade our marinated products to keep all the properties of the fresh meat, giving a very special flavour. On its composition we only use raw materials with the highest quality, natural spices and the best Spanish olive oil.

La carne ibérica de **DeRaza** se obtiene de las manos expertas de nuestros maestros carniceros tras su especial despiece en las modernas instalaciones en las que obtenemos todas las piezas que convierten a nuestro cerdo ibérico en especial. Único y legendario.

Los adobados son elaborados de manera artesanal para conservar íntegras las propiedades de las carnes frescas, añadiéndole un exquisito y especial toque de sabor. En su composición sólo utilizamos materias primas de primera calidad, especias naturales y el mejor aceite de oliva español.



lomo ibérico iberian loin

fresco ~ en adobo
fresh ~marinated

Código Artículo | Code

Fresco Fresh	040115
Adobado Marinated	040316
Ajillo with Garlic	040319
Congelado Frozen	040215
Vacío Vacuum-packed	040315
Kg pieza Weight / piece	2-2,5 Kg.

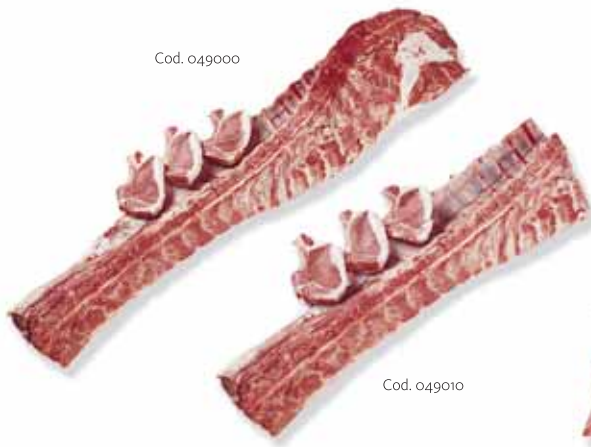
presa ibérica iberian «presa»

fresca ~ en adobo
fresh ~marinated

Código Artículo | Code

Fresco Fresh	042000
Adobado Marinated	042301
Congelado Frozen	042200
Vacío Vacuum-packed	042302
Kg pieza Weight / piece	2-2,5 Kg.

Cod. 049000



Cod. 049010

Cod. 049325



Cod. 048010



chuletero ibérico

iberian bone in loin

fresco
fresh

Código Artículo	Code	C/A	S/A
Fresco Fresh	049000	049010	
Rack Rack		049325	
Congelado Frozen	049200	049210	
Vacío Vacuum-packed	049300	049310	
Kg pieza Weight / piece	7-8 Kg.	5,1-5,5 Kg.	

aguja ibérica

iberian collar
bone-in/boneless

fresca con/sin hueso
fresh bone-in/boneless

Código Artículo	Code	C/H	S/H
Fresco Fresh	048000	048010	
Congelado Frozen	048200	048210	
Vacío Vacuum-packed	048300	048310	
Kg pieza Weight / piece	2,5 Kg.	2 Kg.	

Cod. 045000



Cod. 043000



Cod. 044000



cabecero ibérico

iberian collar
boneless

fresco
fresh

Código Artículo	Code
Fresco Fresh	045000
Congelado Frozen	045300
Vacío Vacuum-packed	045200
Kg pieza Weight / piece	2 Kg.

secreto ibérico

iberian «secreto»

fresco
fresh

Código Artículo	Code
Fresco Fresh	043000
Congelado Frozen	043200
Vacío Vacuum-packed	043300
Kg pieza Weight / piece	400-500 gr.

plumas ibéricas

iberian «plumas»

frescas
fresh

Código Artículo	Code
Fresco Fresh	044000
Congelado Frozen	044200
Vacío Vacuum-packed	044300
Kg pieza Weight / piece	150-200 gr.





solomillo ibérico

iberian tenderloin

✓ fresco
fresh

Código Artículo | Code

Fresco | Fresh 041000

Adobado | Marinated 041301 (3 unit/1 Kg.)

Congelado | Frozen 041201/3 unit

Vacío | Vacuum-packed 041302/3 unit

Kg pieza | Weight / piece 300-350 gr.



abanico ibérico

iberian «abanico»

✓ fresco
fresh

Código Artículo | Code

Fresco | Fresh 047000

Congelado | Frozen 047200

Vacío | Vacuum-packed 047300

Kg pieza | Weight / piece 200-275gr.
bolsa 1 Kg.



carrilladas ibéricas

iberian cheek meat

✓ fresco
fresh

Código Artículo | Code

Fresco | Fresh 050000

Congelado | Frozen 050200

Vacío | Vacuum-packed 050300

Kg pieza | Weight / piece 50-60gr.
bolsa 1 Kg.



magro ibérico

iberian meat

✓ fresco
fresh

Código Artículo | Code

Fresco | Fresh 046000

Adobado | Marinated 046301

Congelado | Frozen 046200

Vacío | Vacuum-packed 046300



costillas ibéricas

iberian cheek meat

✓ fresco
fresh

Código Artículo | Code C/C

Fresco | Fresh 051000

Adobado | Marinated 051311

Congelado | Frozen 051200

Vacío | Vacuum-packed 051300

Kg pieza | Weight / piece 2,5-2,7 Kg.



torrezno ibérico

iberian «torrezno»

✓ en adobo
marinated

Código Artículo | Code

Adobado | Marinated 055300

Kg pieza | Weight / piece 3 Kg.

Cod. 054000



Cod. 054302



Cod. 054303



Cod. 052000



panceta ibérica

iberian pork belly

✓ **fresca** *fresh*

Código Artículo | Code

Fresco | Fresh 054000

Congelado | Frozen 054200

Vacío | Vacuum-packed 054300

Salada | Salted 054001

Kg pieza | Weight / piece 8 Kg.

✓ **descortezada fresca**

Código Artículo | Code

Rectangular | Square 054303

Bacon | Rib mark 054302

Kg pieza | Weight / piece 6~7 Kg.

tocino ibérico

fresh and salted iberian back fat loin

✓ **fresco/salado**
fresh/salted

Código Artículo | Code

Fresco | Fresh 052000

Salado | Salted 052001

Vacío | Vacuum-packed 052300

Kg pieza | Weight / piece 6~7 kg
+4cm.



jamón ibérico

iberian ham

✓ **fresco** *fresh*

Código Artículo | Code C/H

Fresco | Fresh 023003

Congelado | Frozen 023203

Kg pieza | Weight / piece 10,5~12,5 Kg.



paleta ibérica

iberian shoulder blade

✓ **fresco** *fresh*

Código Artículo | Code

Fresco | Fresh 033003

Congelado | Frozen 033203

Kg pieza | Weight / piece 7~8 Kg.





ibérico envasado

Specially packed iberian pork

All the characteristics of the Iberian fresh meat are kept by modern process of packaging, using the most modern technology, that extend the conservation of the fresh meat, keeping its freshness and original properties.

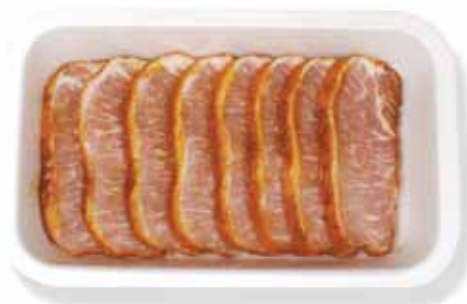
Todas las propiedades de la carne de cerdo ibérico quedan salvaguardadas mediante modernos procesos de envasado, tecnológicamente punteros, que prolongan la conservación de la carne ibérica, manteniendo su frescura y propiedades originales.



lomo ibérico

iberian loin

Código Artículo Code	040415
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



lomo ibérico en adobo

marinated iberian loin

Código Artículo Code	040416
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



lomo ibérico al ajillo

marinated iberian loin with garlic

Código Artículo Code	040419
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



chuletas ibéricas

iberian chops

Código Artículo Code	049410
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



solomillo ibérico

iberian tenderloin

Código Artículo Code	041400
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



solomillo ibérico en adobo

marinated iberian tenderloin

Código Artículo Code	041401
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



secreto ibérico

iberian «secreto»

Código Artículo | Code

043400



presa ibérica

iberian «presa»

Código Artículo | Code

042400



presa ibérica adobada

marinated iberian «presa»

Código Artículo | Code

042401



churrasco ibérico

iberian «churrasco»

Código Artículo | Code

045400



aguja ibérica

iberian collar boneless

Código Artículo | Code

048410



plumas ibéricas

iberian «plumas»

Código Artículo | Code

044400



jamón ibérico

fresh iberian ham

Código Artículo | Code

023402



abanico ibérico

iberian «abanico»

Código Artículo | Code

047400

Peso Aprox. | Weight

300 - 400 gr.

Barquetas caja | Packs/box

1 caja= 12 barquetas





costillas ibéricas
iberian ribs

Código Artículo | Code

051410



costillas ibéricas adobadas
marinated iberian ribs

Código Artículo | Code

051411



magro ibérico adobado
marinated iberian meat

Código Artículo | Code

046401



panceta ibérica
iberian pork belly

Código Artículo | Code

054400



torrezno ibérico adobado
marinated iberian «torrezno»

Código Artículo | Code

055400



carrilladas ibéricas
iberian cheek meat

Código Artículo | Code

050400



tocino ibérico fresco
fresh iberian back fat loin

Código Artículo | Code

052400



tocino ibérico salado
salted iberian back fat loin

Código Artículo | Code

052401

Peso Aprox. | Weight

300 – 400 gr.

Barquetas caja | Packs/box

1 caja=12 barquetas







embutidos ibéricos frescos

Fresh iberian sausages

Same taste every time. Our fresh sausages come from the experience and know how of our long tradition as cold cutters. From their dedication and great care, this recipes give us the authentic tasty of our tradition. We only use to handmade it a very high quality meat and natural spices.

El sabor de siempre. La gama de embutidos ibéricos frescos es el fruto de la experiencia y el saber hacer de los maestros chacineros. Como resultado de su dedicación y esmero, sus recetas nos devuelven el auténtico sabor casero tradicional del embutido ibérico. Elaborados únicamente con magros de primera calidad y especias naturales, son de un gran aprovechamiento culinario en nuestra cocina de hoy.



Cod. 065001



Cod. 065002



Cod. 065060



Cod. 065061



chorizo ibérico

*fresh iberian «chorizo»
red pepper sausage*

	fresco	granel
Código Artículo Code	065002	065001
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.	
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas	

chistorra ibérica

*fresh iberian «chistorra»
navarrese sausage*

	fresco	vacío
Código Artículo Code	065061	065060
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.	
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas	



criollos ibéricos

Fresh iberian «criollos»

Código Artículo Code	065005
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



butifarra ibérica

*fresh iberian «butifarra»
catalonia style*

Código Artículo Code	065091
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



longaniza ibérica roja

*fresh iberian «longaniza»
red pepper sausage*

Código Artículo Code	065051
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



longaniza ibérica blanca

*fresh iberian «longaniza»
white sausage*

Código Artículo Code	065041
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



burguer ibérica

iberian burger meat

Código Artículo Code	065280
Peso fijo Weight	280 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas



morcilla ibérica de cebolla

blood sausage

	fresco	granel
Código Artículo Code	065021	065020
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.	
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas	



morcilla ibérica de año

iberian «morcilla» one year

	fresco	granel
Código Artículo Code	065031	065030
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.	
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas	



pinchos morunos ibéricos

*iberian meat skewers
moorish style*

	fresco	granel
Código Artículo Code	065071	065070
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.	
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas	

pinchos ibéricos en adobo

*iberian meat skewers
in a marinade*

	fresco	granel
Código Artículo Code	065073	065072
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.	
Barquetas caja Packs/box	1 caja= 12 barquetas	





morros ibéricos guisados
braised iberian muzzels

Código Artículo Code	065120
Peso Aprox. Weight	600 gr.
Unidades caja Packs/box	10



chicharrones ibéricos
iberian «chicharrones»

Código Artículo Code	065110
Peso Aprox. Weight	3,5 Kg.
Unidades caja Packs/box	1

jamones ibéricos asados

Roasted iberian hams in entire pieces and half off the bone

	C/H	S/H
Código Artículo Code	066001	066002
Peso Aprox. Weight	12,5~13,5 kg.	9~10 kg.





ibéricos congelados

Frozen iberian pork

Mantenemos la misma calidad que en fresco con un proceso de congelado que utiliza las últimas tecnologías, y que permite obtener un producto de iguales características que el fresco, pero con el valor añadido de la comodidad en la duración y la facilidad de almacenamiento.

We keep the same quality that the fresh one, with a frozen process made with the most modern technology, by this we can get a product with the same characteristic than chilled one, but with a longer duration and an easier storage.



DeRaza. *De Leyenda*
DeRaza. *The Legend.*





nueva línea de elaborados ibéricos

New products: Elaborate iberian pork

DeRaza mantiene una continua labor de innovación que se traduce en la presentación de variedades elaboradas de ibérico. Pensando en los más pequeños y en la comodidad de las preparaciones, les presentamos nuestras últimas creaciones.

DeRaza maintains a continuous work of innovation that is reflected in the submission of varieties developed of Iberian pork. Thinking of the smallest and in the comfort of the preparations, we present our latest creations.

delicias ibéricas

iberian delices

Código Artículo	Code
Con tomate With tomatoe	o66451
Con queso With cheese	o66450
Peso Weight	300 gr.



bolitas ibéricas

iberian «little-balls»

Código Artículo	Code
Peso Weight	o66460 400 gr.





rotí ibéricos frescos y asados

Fresh an roasted iberian rotis

Código Artículo	Code	fresco fresh	Asado Roasted
Tradicional Traditional		066400	066402
Frutos secos Nuts		066401	066403
Peso Weight		750 gr.	600 gr.



Agroibéricos DeRaza s.l.

oficinas centrales y administración

Gutemberg, s/n • Pol. Industrial Torreherro
Tel.: +34 925 85 11 10 • Fax: +34 925 84 11 41
45500 Talavera de la Reina • Toledo • España

Mercamadrid

Ctra. Villaverde-Vallecas, km.3,800
Mercado Central de Carnes
Módulo 19 • Madrid

Tel./Fax: +34 91 786 61 57

salas de despiece

Gutemberg, s/n • Pol. Industrial Torreherro
45500 Talavera de la Reina • Toledo • España
Filiberto Villabos, 154
37700 Guijuelo • Salamanca • España

**SECRETO
IBÉRICO**
iberian «secreto»

ABANICO IBÉRICO
iberian «abanico»

**SOLOMILLO
IBÉRICO**
iberian tenderloin

LOMO IBÉRICO
iberian loin

PLUMAS IBÉRICAS
iberian «plumas»

**CHULETERO C/S
AGUJA**
iberian bone in loin with
collar or collarless

PRESA IBÉRICA
iberian «presa»

**AGUJA C/S
HUESO**
collar bone in
or collar boneless

JAMÓN IBÉRICO
iberian ham

**MAGRO
IBÉRICO**
iberian
meat

**CARRILLADAS
IBÉRICAS**
iberian cheeks

PALETA IBÉRICA
iberian shoulder blade

COSTILLAS IBÉRICAS
iberian rib rack

**LOMO DE TOCINO
IBÉRICO**
iberian back fat loin rind on

PANCETA IBÉRICA
iberian pork belly

DeRaza. *De Leyenda*
DeRaza. *The Legend*

www.deraza.es • deraza@deraza.es

