

catálogo de productos | 2010

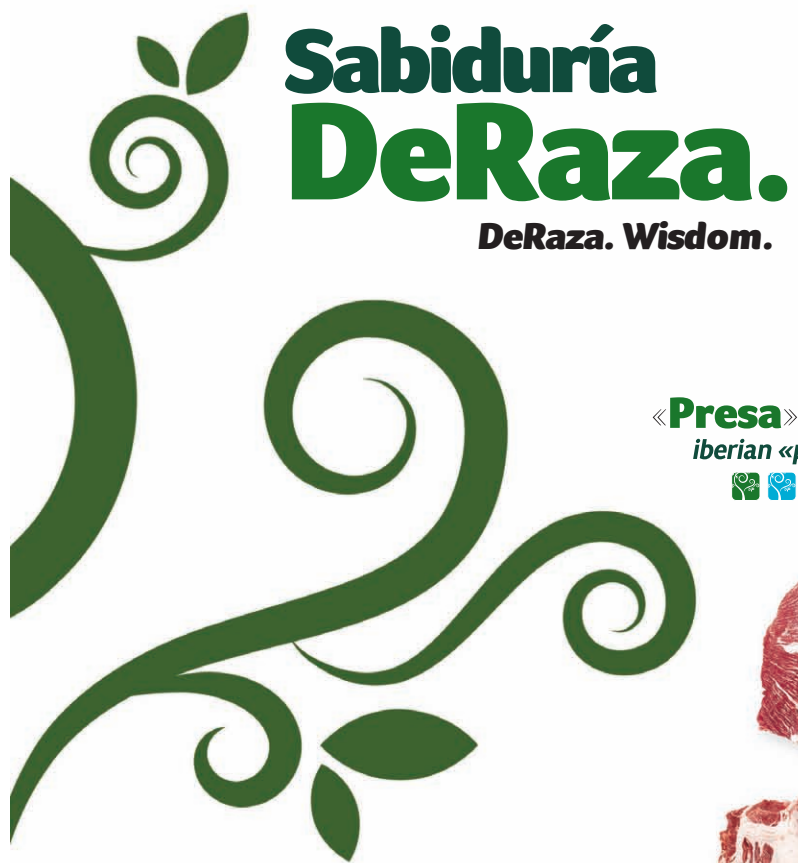
product guide | 2010



DeRaza
La Naturaleza Sabe.
Nature Knows Best.

www.deraza.es





Sabiduría DeRaza.

DeRaza. Wisdom.

«**Secreto**» ibérico
iberian «secreto»

«**Abanico**» ibérico
iberian «abanico»

Solomillo ibérico
iberian tenderloin

lomo ibérico
iberian loin

«**Plumas**» ibéricas
iberian «plumas»

«**Presa**» ibérica
iberian «presa»

chuletero ibérico
c/s aguja
iberian bone in loin with collar
or collarless

Aguja ibérica c/s hueso
iberian 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



La Naturaleza Sabe.

Nature Knows Best.





La Naturaleza

Nature Knows Best.

Because Nature is wise.

Because Nature has gifted us with the descendent of «Sus mediterraneus». The original Iberian pig, ancestor of the Iberian pig of today, which is perfectly adapted to our feeding seasons, to the idyllic landscapes of the southeast of the Iberian peninsula (Extremadura, Andalusia and Castile-La Mancha) that are so abundant in cork and holm oaks, where our protagonist spends its last fattening stages feeding naturally and storing within itself all those essences that will give the meat its special constitution and distinctly natural flavour.

Because this is the taste of Nature.

A balanced, simple and yet complex flavour that transmits to the palate all the essences that Iberian pigs extract from nature.

It is precisely in this point where **DeRaza** is incorporated with its wisdom and expertise, to protect everything that Nature has given to Iberian pigs and they in turn have slowly transformed into something unique.

Ibérico DeRaza. Wisdom and Flavour.



DeRaza Iberian Quality



Sabe.

Sabe por que es sabia.

Porque nos ha regalado al descendiente del «Sus mediterraneus», el ejemplar de ibérico original, ancestro del actual, perfectamente adaptado a nuestras montañas, a esos idílicos parajes del suroeste de la península ibérica (Extremadura, Andalucía y Castilla - La Mancha), -muy abundantes en alcornoques y encinas-, que es donde nuestro protagonista pasa sus últimas etapas de crecimiento alimentándose de forma natural, y almacenando en su interior las esencias que dotarán a sus carnes de esa composición tan especial y de ese sabor tan... natural.

Porque así sabe la Naturaleza.

Un sabor equilibrado, sencillo y complejo a un tiempo, que transmite al paladar todas las esencias extraídas de la naturaleza.

Es ahí, en ese preciso punto, donde **DeRaza** se incorpora con su sabiduría y buen hacer, para salvaguardar todo lo que la Naturaleza ha regalado a los ejemplares ibéricos y que éstos han convertido, pausadamente, en algo único.

Ibérico DeRaza. Sabiduría y Sabor.

calidad
ibérica
DeRaza

DeRaza Iberian Quality

DeRaza. Sabiduría.

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.



**La Naturaleza Sabe.
Nature Knows Best..**



DeRaza. Wisdom.

Founded in 1996 by **Regino Díaz Del Río**, **Agroibéricos DeRaza** has quickly become the leading company in the trade of fresh and cured Iberian meat in Spain.

Throughout Castile-La Mancha, Andalusia and Extremadura **DeRaza** currently has one selection centre, five Iberian pig fattening farms and 65 estates for raising and fattening over 12,000 acorn-fed Iberian pigs.

Certified under the strictest quality standards, **DeRaza** constantly endeavours to bring the customers the best Iberian pork meat in the market, which is why we select only pure Iberian female reproducers, in compliance with the Spanish regulations.

 **La Naturaleza Sabe.**
Nature Knows Best.



DeRaza Iberian Quality



DeRaza. Sabor.

Las especiales cualidades del ibérico **DeRaza** en cualquiera de sus presentaciones –fresco, adobado, embutido fresco, elaborado...– han convertido a nuestros productos en referentes de calidad.

A la par que las manos de nuestros profesionales extraen los mejores cortes ibéricos en las salas de despice, **DeRaza** incorpora en sus instalaciones los procesos de elaboración y conservación precisos para que todos y cada uno de los productos que llegan al consumidor sean dignos representantes del legado que la Naturaleza, en su sabiduría y con su sabor, nos ha regalado en cada ejemplar ibérico.

DeRaza. Flavour.

The special qualities of **DeRaza** Iberian pork in any of its presentations –fresh, seasoned, fresh or cured cold meat...– have made our products a landmark of quality.

Whilst the hands of our professionals take the best Iberian cuts in our quartering rooms, **DeRaza** incorporates within its facilities all treatment, curing and preservation processes so that each and every one of the products that reach the customer are worthy representatives of what Nature, in its wisdom and flavour, has given us in each Iberian pig.

DeRaza fresco
DeRaza fresh



envasados **DeRaza**
DeRaza specially packed



DeRaza adobado
DeRaza marinated



DeRaza embutidos
DeRaza fresh sausages



DeRaza elaborado
DeRaza prepared



iberian pork fresh and marinated

DeRaza fresco y adobado



The Iberian meat from **DeRaza** is obtained by the expert hands of our master butchers, after a special quartering in our modern facilities, in which we select all the pieces that make our Iberian pork special. Unique and Legendary.

The marinated products are prepared in a home-made way to preserve all the properties of the fresh meat, giving the meat an exquisite and special touch of flavour. We only use high quality raw materials, 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.



chuletero ibérico

fresco
iberian bone in loin
fresh

	C/A	S/A
Fresco Fresh	049000	049010
Congelado Frozen	049200	049210
Vacío Vacuum-packed	049300	049310
Kg pieza Weight / piece	7,0-8,0 Kg.	5,1-5,5 Kg.

Cód. Artículo
Code



lomo ibérico

fresco | en adobo | al ajillo
iberian loin
fresh | marinated | with garlic

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.

Cód. Artículo
Code



rack ibérico

fresco c/s lomo
iberian Rack
fresh

	c/lomo	s/lomo
Vacío Vacuum-packed	049325	049327
Kg pieza Weight / piece	2,8 Kg. Kg.	2,2 Kg. Kg.

Cód. Artículo
Code



presa ibérica

fresca | en adobo
iberian «presa»
fresh | marinated

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

Cód. Artículo
Code



iberian pork fresh and marinated





secreto ibérico

fresco

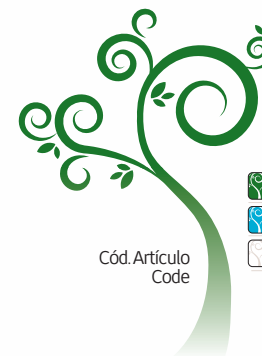
iberian «secreto»

fresh

	Fresco Fresh	043000
	Congelado Frozen	043200
	Vacio Vacuum-packed	043300

Kg pieza | Weight / piece 400-500 gr.

Cód. Artículo
Code



carrilladas ibéricas

frescas

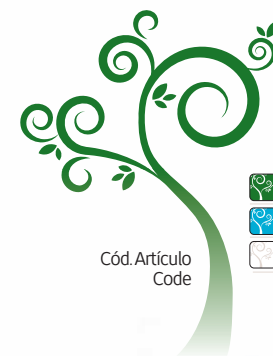
iberian cheek meat

fresh

	Fresco Fresh	050000
	Congelado Frozen	050200
	Vacio Vacuum-packed	050300

Kg pieza | Weight / piece 50-60 gr.
Bolsa | Bag 1,0 Kg.

Cód. Artículo
Code



plumas ibéricas

frescas

iberian «plumas»

fresh

	Fresco Fresh	044000
	Congelado Frozen	044200
	Vacio Vacuum-packed	044300

Kg pieza | Weight / piece 150-200 gr.

Cód. Artículo
Code



solomillo ibérico

fresco | en adobo

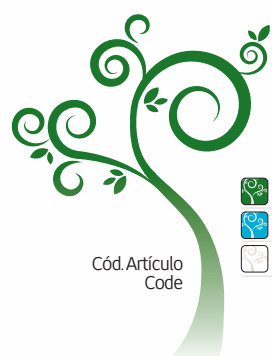
iberian tenderloin

fresh | marinated

	Fresco Fresh	041000	
	Adobado Marinated	041301	3 unit/1kg.
	Congelado Frozen	041200	3 unit
	Vacio Vacuum-packed	041302	3 unit

Kg pieza | Weight / piece 300-350 gr.

Cód. Artículo
Code



aguja ibérica

fresca con/sin hueso

iberian collar

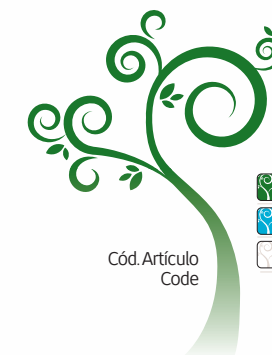
bone-in/boneless

fresh

		C/H	S/H
	Fresco Fresh	048000	048010
	Congelado Frozen	048200	048210
	Vacio Vacuum-packed	048300	048310

Kg pieza | Weight / piece 2,5 Kg. 2,0 Kg.

Cód. Artículo
Code



abanico ibérico

fresco

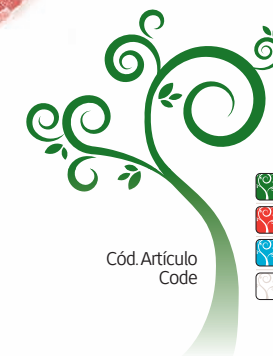
iberian «abanico»

fresh

	Fresco Fresh	047000
	Congelado Frozen	047200
	Vacio Vacuum-packed	047300

Kg pieza | Weight / piece 200-275 gr.
Bolsa | Bag 1,0 Kg.

Cód. Artículo
Code



magro ibérico

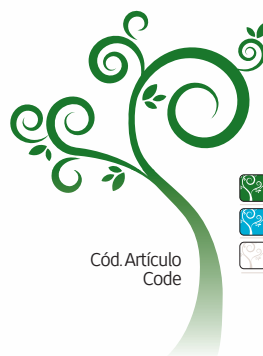
fresco | en adobo

iberian meat

fresh | marinated

	Fresco Fresh	046000
	Adobado Marinated	046301
	Congelado Frozen	046200
	Vacio Vacuum-packed	046300

Cód. Artículo
Code



cabecero ibérico

fresco

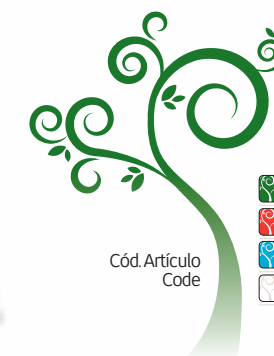
iberian collar boneless

fresh

	Fresco Fresh	045000
	Congelado Frozen	045200
	Vacio Vacuum-packed	045300

Kg pieza | Weight / piece 2,0 Kg.

Cód. Artículo
Code



costillas ibéricas

frescas | en adobo

iberian spare ribs

fresh | marinated

	Fresco Fresh	051000
	Adobado Marinated	051311
	Congelado Frozen	051200
	Vacio Vacuum-packed	051300

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

Cód. Artículo
Code



iberian pork fresh and marinated

DeRaza
fresco
y adobado



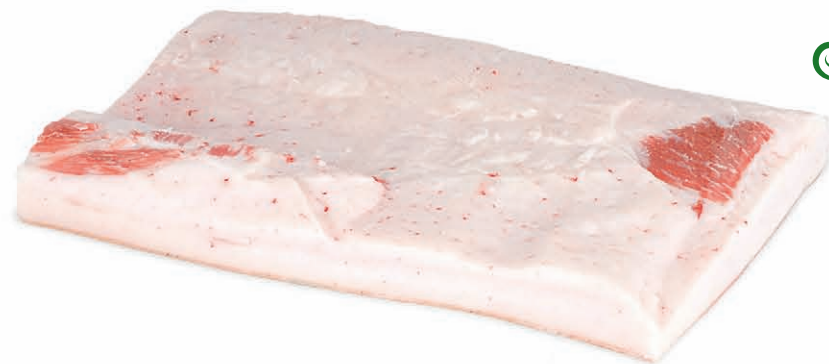
panceta ibérica

fresca / descortezada fresca

iberian pork belly
fresh / fresh forms

	Fresco Fresh	054000
	Congelado Frozen	054200
	Vacio Vacuum-packed	054300
	Salada Salted	054001
Kg pieza Weight / piece		8,0 Kg.

	Rectangular Square	054303
	Bacon Rib mark	054302
Kg pieza Weight / piece		6,0 - 7,0 Kg.



tocino ibérico

fresco | salado

iberian back fat loin
fresh / salted

	Fresco Fresh	052000
	Vacio Vacuum-packed	052300
	Salado Salted	052001
Kg pieza Weight / piece		6,0 - 7,0 Kg. +4.0 cm.



torrezno ibérico

en adobo

iberian «torrezno»
marinated

	Fresco Fresh	055300
Kg pieza Weight / piece		3,0 Kg.



jamón ibérico

fresco

iberian ham
fresh

C/H

	Fresco Fresh	023003
	Congelado Frozen	023203
Kg pieza Weight / piece		10,5 - 12,5 Kg.



paleta ibérica

fresca

iberian shoulder blade
fresh

C/H

	Fresco Fresh	033003
	Congelado Frozen	033203
Kg pieza Weight / piece		7,0 - 8,0 Kg.



iberian pork fresh and marinated

DeRaza
fresco
y adobado



DeRaza envasado

specially packed iberian pork

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.

All the qualities of the Iberian pork meat are kept with a modern packaging process using the most modern technology, keeping their freshness and original properties.



lomo ibérico
fresco
fresh iberian loin
Cód. Artículo | Code **040415**



lomo ibérico
en adobo
marinated iberian loin
Cód. Artículo | Code **040416**



lomo ibérico
al ajillo
iberian loin with garlic
Cód. Artículo | Code **040419**



chuletas ibéricas
frescas
iberian chops
Cód. Artículo | Code **049410**



solomillo ibérico
fresco
iberian tenderloin
Cód. Artículo | Code **041400**



solomillo ibérico
en adobo
marinated iberian tenderloin
Cód. Artículo | Code **041401**



secreto ibérico
fresco
iberian «secreto»
Cód. Artículo | Code **043400**



presa ibérica
fresca
iberian «presa»
Cód. Artículo | Code **042400**



presa ibérica
adobada
marinated iberian «presa»
Cód. Artículo | Code **042401**



churrasco ibérico
fresco
iberian «churrasco»
Cód. Artículo | Code **045400**



aguja ibérica
fresca
iberian collar boneless
Cód. Artículo | Code **048410**



plumas ibéricas
frescas
iberian «plumas»
Cód. Artículo | Code **044400**



Peso Aprox. | Weight 300 - 400 gr.
Barquetas caja | Packs/box 1 caja= 12 barquetas

specially packed iberian pork





jamón ibérico
fresco
fresh iberian ham

Cód. Artículo | Code **023402**



abanico ibérico
fresco
fresh iberian «abanico»

Cód. Artículo | Code **047400**



costillas ibéricas
frescas
fresh iberian ribs

Cód. Artículo | Code **051410**



costillas ibéricas
adobadas
marinated iberian ribs

Cód. Artículo | Code **051411**



magro ibérico
adobado
marinated iberian meat

Cód. Artículo | Code **046401**



panceta ibérica
fresca
iberian pork belly

Cód. Artículo | Code **054400**



torrezno ibérico
adobado
marinated iberian «torrezno»

Cód. Artículo | Code **055400**



carrilladas ibéricas
frescas
fresh iberian cheek meat

Cód. Artículo | Code **050400**



tocino ibérico
salado
salted iberian back fat loin

Cód. Artículo | Code **052401**

fresco
fresh iberian back fat loin

Cód. Artículo | Code **052400**

DeRaza embutidos frescos



fresh iberian sausages

With the same flavour as always, the range of **DeRaza** fresh sausages, comes from the experience and long tradition of our master butchers. With their dedication and great care, their recipes give us the authentic home-made flavour. Prepared only with first quality meat and natural spices.

El sabor de siempre. La gama de embutidos ibéricos frescos de **DeRaza** 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.

DeRaza
envasado

Peso Aprox. | Weight 300 – 400 gr.
Barquetas caja | Packs/box 1 caja= 12 barquetas





chorizo ibérico
fresh iberian «chorizo»
red pepper sausage

Cód. Artículo | Code fresco | fresh granel
065002 065001



chistorra ibérica
fresh iberian «chistorra»
navarrese sausage

Cód. Artículo | Code fresco | fresh vacío | vacuum
065061 065060



criollos ibéricos

frescos
fresh iberian «criollos»

Cód. Artículo | Code 065005



butifarra ibérica

fresca
fresh iberian «butifarra»
catalonia style

Cód. Artículo | Code 065091



longaniza ibérica

fresca roja
fresh iberian «longaniza»
red pepper sausage

Cód. Artículo | Code 065051



longaniza ibérica

fresca blanca
fresh iberian «longaniza»
white sausage

Cód. Artículo | Code 065041



burger ibérica

fresca
iberian burger meat

Cód. Artículo | Code 065080



**morcilla ibérica
de cebolla**
blood sausage

Cód. Artículo | Code fresco | fresh granel
065021 065020



morcilla ibérica de año
iberian «morcilla» one year

Cód. Artículo | Code fresco | fresh granel
065031 065030



pinchos morunos ibéricos
iberian meat skewers
moorish style

Cód. Artículo | Code fresco | fresh granel
065071 065070

pinchos ibéricos en adobo
iberian meat skewers
in a marinade

Cód. Artículo | Code fresco | fresh granel
065073 065072



chicharrones ibéricos
iberian «chicharrones»

Cód. Artículo | Code 065110
Peso Aprox. | Weight 3.5 kg.
Barquetas | packs 1

jamones ibéricos asados
roasted iberian hams in entire pieces
and half off the bone

	C/H	S/H
Cód. Artículo Code	066001	066002
Peso Aprox. Weight	12,5 - 13,5 Kg.	9,0 - 10,0 kg.



fresh iberian sausages

DeRaza congelados



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.

frozen iberian pork

We keep the same quality as in the fresh products, with a high technological freezing process, this way we obtain a product with all the qualities of the fresh one, but with the advantage of a longer self life and an easier storage.



frozen iberian pork



DeRaza elaborados

prepared 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.

con tomate



con queso



bolitas ibéricas iberian «little-balls»

Cód. Artículo | Code **066460**
Peso Aprox. | Weight **400 gr.**



rotí ibéricos frescos | asados iberian rotí fresh | roasted

Cód. Artículo Code		fresco fresh	asado roasted
	Tradicional Traditional	066400	066402
	Frutos secos Nuts	066401	066403
Kg pieza Weight / piece		750 gr.	600 gr.



delicias ibéricas iberian delices

Cód. Artículo Code		tomate tomatoe	queso cheese
		066451	066450
Peso Aprox. Weight		300 gr.	300 gr.



Elaborated iberian pork





**La Naturaleza Sabe.
Nature Knows Best.**



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 by Regino Díaz Del Río, **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, Andalucía and Extremadura, **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.

Grupo Agroibéricos DeRaza

oficinas centrales y administración **Central offices and Administration**

Gutenberg, s/n • Polígono Industrial Torrehierro
Tel: +34 925 85 11 10 • Fax: +34 925 84 11 41
45600 Talavera de la Reina • Toledo • España/Spain

Mercamadrid

Ctra. Villaverde-Vallecas, km.3,800
Mercado Central de Carnes
Módulo 19 • Madrid
Tel/Fax: +34 91 786 61 57

salas de despiece **Cutting Plants**

Gutemberg, s/n • Polígono Industrial Torrehierro
45600 Talavera de la Reina • Toledo • España/Spain
Filiberto Villalobos, 154
37770 Guijuelo • Salamanca • España/Spain

www.deraza.es