

catálogo general
product guide



**DeRaza
ibérico.**

La Naturaleza Sabe.
Nature's Good Taste.



carne de ibérico
«Ibérico» meat

**oficinas centrales,
administración y sala de despiece**
*Central offices,
Administration and Cutting Plant*

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 • España/Spain
Tel./Fax: +34 91 786 61 57

www.deraza.es



De Raza ibérico.

ibérico fresco
Fresh «ibérico» pork

Aguja ibérica c/s hueso
iberian collar bone in or collar boneless

Magro ibérico
iberian meat

Camilladas ibéricas
iberian cheeks

Paleta ibérica
iberian shoulder blade

Costillas ibéricas
iberian rib

Lomo de tocino ibérico
iberian back fat loin rind on

Panceta ibérica
iberian pork belly

Jamón ibérico
iberian leg

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

Lomo ibérico
iberian loin

Solomillo ibérico
iberian tenderloin

«Abanico» ibérico
iberian «abanico»

«Secreto» ibérico
iberian «secreto»

«Plumas» ibéricas
iberian «plumas»

«Presa» ibérica
iberian «presa»

adobado
marinated

fresco
fresh

congelado
frozen

La Naturaleza Sabe.
Nature's Good Taste.





La Naturaleza Sabe.



It tastes good because it's done in nature's good taste.

«Sus Mediterraneus», the original Iberian pig, and ancestor of the present ones, was perfectly adapted to living on our "montaneras", those idyllic ranges in the southwest of the Iberian peninsula (Extremadura, Andalusia and Castile-La Mancha)-full of cork and holm oaks. Nature has beseeched its descendants with these same «montaneras». This is where our pigs go through the final stages of their growth, feeding and grazing naturally, and storing up on all of the flavors which will be passed on to their meat, pork which has that all so special composition and tastes so...natural.

Nature's Good Taste.

Because this is what nature tastes like. A balanced taste, simple yet complex, which awakens our taste buds with all of nature's good essences.

This is the exact point where DeRaza comes in, with all its wisdom, «good taste» and know-how in order to safeguard everything that mother nature has given these «Ibérico» pigs, and which these pigs have slowly and deliberately turned into something unique.

Ibérico DeRaza. Good taste which tastes good.

Nature's Good Taste.

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 montaneras, 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.



DeRaza. Sabiduría.

DeRaza. In good taste.

The special qualities of DeRaza «Ibérico» Pork, in each and every one of our different lines - fresh, marinated, fresh sausages, ready-made foods - have turned our products into a quality reference.

At the same time as our professional butchers turn out the finest «Ibérico» cuts in our quartering rooms, DeRaza incorporates the perfect elaboration and preservation processes into our facilities, so that each and every one of our products which reaches the consumer is a worthy representation of the legacy that Mother Nature, with all her wisdom and «good taste» has bequeathed to each «Ibérico» pig.

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
ibérico.



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.

DeRaza's «Ibérico» pork is produced at the hands of our master butchers, after going through a special quartering process in our modern facilities. This is where we get all of the pieces that make our «Ibérico»W pork so special. Unique and legendary



Ibérico fresco.

Fresh «Ibérico» pork.



- Fresco | Fresh 040115
- Congelado | Frozen 040215
- Vacío | Vacuum-packed 040315

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

lomo ibérico

Iberian loin



Entrecot
«Entrecote»
040453

fresco
fresh
040415

Al ajillo
With garlic
040419

Lomo «taco»
«taco» loin
040407

barqueta | specially packed
Peso Aprox. | Weight
Barquetas caja | Packs/box
300 ~ 400 gr.
1 caja = 12 barquetas



chuletero ibérico

Iberian bone in loin



	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.

chuletas «rack»
«rack» chops
049452

chuletas ibéricas
fresh Iberian chops

049410

barqueta | specially packed

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



Chuletero «French»
«French» Rack

● Vacío | Vacuum-packed 049327

Kg pieza | Weight / piece 2,2 Kg.



chuletero rack
bone in rack

● Vacío | Vacuum-packed 049325

Kg pieza | Weight / piece 3,0 Kg.



DeRaza
ibérico.

La Naturaleza Sabe. Nature's Good Taste.





**DeRaza
ibérico.**




La Naturaleza Sabe. *Nature knows Best.*



presa ibérica

iberian «presa»



-  Fresco | Fresh **042000**
-  Congelado | Frozen **042200**
-  Vacío | Vacuum-packed **042302**

Kg pieza | Weight / piece 0,5 Kg.

barqueta | specially packed

-   Fresco | Fresh **042400**

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



secreto ibérico

iberian «secreto»






barqueta | specially packed

-   Fresco | Fresh **043400**

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






-  Fresco | Fresh **043000**
-  Congelado | Frozen **043200**
-  Vacío | Vacuum-packed **043300**

Kg pieza | Weight / piece 400-500 g.



solomillo ibérico

iberian tenderloin

-  Fresco | Fresh **041000**
-  Congelado | Frozen **041200** 3 uds.
-  Vacío | Vacuum-packed **041302** 3 uds.

Kg pieza | Weight / piece 300-350 g.

barqueta | specially packed




-   Fresco | Fresh **041400**

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



cabecero ibérico

iberian collar boneless

-  Fresco | Fresh **045000**
-  Congelado | Frozen **045200**
-  Vacío | Vacuum-packed **045300**




Kg pieza | Weight / piece 1,5 Kg.



barqueta | specially packed

-   Fresco | Fresh **044400**

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




-  Fresco | Fresh **044000**
-  Congelado | Frozen **044200**
-  Vacío | Vacuum-packed **044300**

Kg pieza | Weight / piece 150-200 g.

plumas ibéricas

iberian «plumas»



-  Fresco | Fresh 050000
-  Congelado | Frozen 050200
-  Vacío | Vacuum-packed 050300

Kg pieza | Weight / piece 50-60 g.
Bolsa / bag 1.0 Kg.

carrilladas ibéricas

iberian cheek meat



barqueta | specially packed

-  Fresco | Fresh 050400




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



aguja ibérica

iberian collar bone-in boneless

C/H S/H

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|  Fresco Fresh | 048000 | 048010 |
|  Congelado Frozen | 048200 | 048210 |
|  Vacío Vacuum-packed | 048300 | 048310 |

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

barqueta | specially packed

-  Fresco | Fresh 048400




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



abanico ibérico

iberian «abanico»

barqueta | specially packed

-  Fresco | Fresh 047000
-  Congelado | Frozen 047200
-  Vacío | Vacuum-packed 047300




Kg pieza | Weight / piece 200-275 g.
Bolsa / bag 1.0 Kg.

-  Fresco | Fresh 047400

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



iberian spare ribs

-  Fresco | Fresh 051000
-  Congelado | Frozen 051200
-  Vacío | Vacuum-packed 051300

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

costillas ibéricas



loin rib

-  Fresco | Fresh 051305
- Kg pieza | Weight / piece 0,8-1,0 Kg.

barqueta | specially packed




-  Fresco | Fresh 051410

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



magro ibérico

iberian meat

-  Fresco | Fresh 046000
-  Congelado | Frozen 046200
-  Vacío | Vacuum-packed 046300

barqueta | specially packed

-  Fresco | Fresh 046400

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



La Naturaleza Sabe. Nature's Good Taste.



secreto de panceta

 Fresco Fresh	047021
 Congelado Frozen	047221
 Vacío Vacuum-packed	047322
Kg pieza Weight / piece	300 g.
Bolsa / bag	1,0 Kg.



secreto de magro









 Fresco Fresh	047020
 Congelado Frozen	047220
 Vacío Vacuum-packed	047320
Kg pieza Weight / piece	100 g.
Bolsa / bag	300 g.





panceta ibérica

iberian pork belly
fresh / fresh forms

fresca / descortezada fresca

 Fresco Fresh	054000	 Rectangular Square belly rind less	054303
 Congelado Frozen	054200	Bacon Single ribbed belly	054302
 Vacío Vacuum-packed	054300	Kg pieza Weight / piece	4,0 Kg.
 Salada Salted	054001		
 Salada Vacío Vacuum-packed Salted	054301		
		Kg pieza Weight / piece	8,0 Kg.



 barqueta specially packed	
 Fresco Fresh	054400
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja = 12 barquetas






tocino ibérico

iberian back fat rind on



 barqueta specially packed	
 Fresco Fresh	052400
 Salado Salted	052401
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja = 12 barquetas

 Fresco Fresh	052000
 Vacío Vacuum-packed	052300
 Salado Salted	052001
Kg pieza Weight / piece	6,0~7,0 Kg. +4,0 cm.





jamón y paleta ibéricos

iberian leg and shoulder blade

	JAMÓN /LEG	PALETA/SHOULDER
 Fresco Fresh	023003	033003
 Congelado Frozen	023203	033203
Kg pieza Weight / piece	10,5~12,5 Kg.	7,0~8,0 Kg.



 barqueta specially packed	
JAMÓN /LEG	
 Fresco Fresh	023402
Peso Aprox. Weight	300 – 400 gr.
Barquetas caja Packs/box	1 caja = 12 barquetas



Ibérico adobado.

Marinated «Ibérico» pork.

Los adobados DeRaza 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.

DeRaza's marinated porks are produced in the traditional, old-fashioned way in order to preserve all the qualities of fresh meat while adding an exquisite touch of flavor. We use only the highest quality raw materials, natural spices and the very best Spanish olive oil.



Adobado «taco»
Marinated «taco»
040408



lomo ibérico

iberian loin



Adobado | Marinated 040416

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

Adobado | Marinated 040316
Kg pieza | Weight / piece 2–2,5 Kg.

presa ibérica iberian «presa»



Adobado | Marinated 042301
Kg pieza | Weight / piece 0,5 Kg.



barqueta | specially packed
Adobado | Marinated 042401
Peso Aprox. | Weight 300 – 400 gr.
Barquetas caja | Packs/box 1 caja = 12 barquetas

costillas ibéricas

marinated iberian spare ribs



Adobado | Marinated 051311
Kg pieza | Weight / piece 2,2–2,7 Kg.



barqueta | specially packed
Adobado | Marinated 051411
Peso Aprox. | Weight 300 – 400 gr.
Barquetas caja | Packs/box 1 caja = 12 barquetas



solomillo ibérico



iberian
tenderloin

Adobado vacío | Marinated vacuum-packed 041301
Kg pieza | Weight / piece 300~350g.

barqueta | specially packed

Adobado | Marinated 041401

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



magro ibérico



iberian meat

Adobado vacío | Marinated vacuum-packed 046301
Kg pieza | Weight / piece 300~350g.

barqueta | specially packed

Adobado | Marinated 046401

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



iberian
«torrezno»

torrezno ibérico



Adobado vacío | Marinated vacuum-packed 300~350g. 200g.
055300 055301

barqueta | specially packed

Adobado | Marinated 055400

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



embutidos Ibéricos frescos.

Fresh «Ibérico»
sausages.

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.

A time-honoured taste. DeRaza's range of fresh Ibérico sausages is the fruit of our experience and the know-how of our master butchers. Through dedication and with great care, their recipes take us back in time to the authentic, traditional home-made taste of "Ibérico" sausages. Made from only the highest quality pork with natural spices, they have endless uses in today's cooking.



chorizo ibérico

chorizo ibérico
fresh iberian «chorizo»
Red pepper sausage

Fresco | Fresh Granel | In bulk
065004 065001

Peso Aprox. | Weight 450 gr. 1,5 Kg.
Barquetas caja | Packs/box 1 caja = 12 barquetas



chistorra ibérica

chistorra ibérica
fresh iberian «chistorra»
Navarrese sausage

Fresco | Fresh Vacío | Vacuum-packed
065062 065060

Peso Aprox. | Weight 350 gr.
Barquetas caja | Packs/box 1 caja = 12 barquetas



criollos ibéricos



criollos ibéricos fresh iberian «criollos»

Fresco Fresh	Granel In bulk
065006	065008
500 gr.	1,5 Kg.

Barquetas caja | Packs/box 1 caja = 12 barquetas



longaniza ibérica



fresca blanca fresh iberian «longaniza» White sausage

Fresco Fresh	
065043	
Granel In bulk	
065040	

Peso Aprox. | Weight 350 gr.
Barquetas caja | Packs/box 1 caja = 12 barquetas

fresca roja fresh iberian «longaniza» Red pepper sausage

Fresco Fresh	
065055	
Granel In bulk	
065050	

Peso Aprox. | Weight 350 gr.
Barquetas caja | Packs/box 1 caja = 12 barquetas

burguer meat ibérica

burguer ibérica iberian burger meat

80 gr./un	140 gr./un
Fresco Fresh	065086 065081

Peso Aprox. | Weight 320 gr./bandeja/tray
Barquetas caja | Packs/box 1 caja = 12 barquetas



morcilla ibérica



morcilla ibérica de año Iberian «morcilla» one year

Fresco Fresh	Granel In bulk
065031	065030



morcilla ibérica cebolla blood sausage

Fresco Fresh	Granel In bulk
065021	065020

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

butifarra ibérica

butifarra ibérica fresca

fresh iberian «butifarra» catalonia style

Fresco Fresh	Granel In bulk
065097	065090
400 gr.	1,5 Kg.

Barquetas caja | Packs/box 1 caja = 12 barquetas

surtido ibérico

surtido aperitivo

Criollo+chorizo+morcilla appetizer assortment «Criollo»+«chorizo»+blood sausage

Peso Aprox. Weight	320 gr.
Barquetas caja Packs/box	065405 1 caja = 12 barquetas

Fresco | Fresh



pinchos ibéricos



pinchos morunos ibéricos
iberian meat skewers
moorish style

Fresco | Fresh | Granel | In bulk
065071 | 065070

pinchos ibéricos en adobo

iberian meat skewers
in a marinade

Fresco | Fresh | Granel | In bulk
065073 | 065072



delicias ibéricas



delicias ibéricas
iberian «delicias»
in a marinade

Marinadas | In a marinade
047425



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

delicias ibéricas
Marinated iberian «delicias»

Adobadas | Marinated
047426

delicias ibéricas
iberian «delicias» moorish style

Morunas | Moorish style
047427



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.

Ibérico elaborado.

«Ibérico» Ready-Made products

bolitas ibéricas

Iberian «little balls»

Peso aprox. | Weight 400 g. 066460
Granel | In bulk 066461



Ibérico congelado.

Frozen «Ibérico» 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 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.



Jamones, Paletas, Lomo y Chuletas ibéricas



ASADOS IBÉRICOS *Tradicionales*

En **DeRaza** llevamos más de una década ofreciendo al mercado nacional e internacional la mejor de las carnes frescas de ibérico: cortes magníficos, adobados suaves, embutidos frescos delicados y contundentes, elaborados de ibérico exquisitos...todo con la mejor materia prima y con la experiencia de los mejores maestros carniceros.

Con esta mezcla de experiencia y tradición, de saber hacer y de calidad presentamos ahora la nueva gama de **ASADOS IBÉRICOS TRADICIONALES DeRaza**: una selección de nuestros mejores jamones, paletas y lomos ibéricos frescos y naturales, asados enteros en su justo punto de sal listos para conquistar por su sencillez y armonía, a los paladares más exigentes.

Naturales. Tradicionales. **DeRaza**.



LA NATURALEZA SABE.

DeRaza ibérico.

A S A D O S
I B É R I C O S *Tradicional*

A S A D O S
I B É R I C O S
Tradicional



Jamón ibérico ASADO ENTERO

Cód. Artículo 066001
Kg pieza 9,0~11,0 Kg.
Uds. caja 1




Jamón ibérico ASADO SEMIDESHUESADO

Cód. Artículo 066002
Kg pieza 7,0~9,0 Kg.
Uds. caja 1




Jamón ibérico ASADO DESHUESADO

Cód. Artículo 066201
Kg pieza 4,0~6,0 Kg.
Uds. caja 1




Paleta ibérica ASADA SEMIDESHUESADA

Cód. Artículo 066101
Kg pieza 6,0~7,0 Kg.
Uds. caja 1




Paleta ibérica ASADA DESHUESADA

Cód. Artículo 066102
Kg pieza 3,0~4,0 Kg.
Uds. caja 1




Lomo ibérico ASADO

Cód. Artículo 40367
Kg pieza 1,0~1,5 Kg.
Uds. caja 4



Chuletas ibéricas ASADAS

Cód. Artículo 49350
Kg pieza 2,0~3,0 Kg.
Uds. caja 2





DeRaza Ibérico

Fundada por Regino Díaz Del Río, **DeRaza Ibérico** 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 Ibérico** 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 Ibérico** 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 by Regino Díaz Del Río, **DeRaza Ibérico** 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 Ibérico** 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 Ibérico** constantly endeavours to bring the customers the best Iberian pork meat in the market, which is why we select only pure Iberian female reproducers, thus meeting current Spanish regulations.*

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*

Gutenberg, s/n • Polígono Industrial Torrehierro
45600 Talavera de la Reina • Toledo • España/Spain



www.deraza.es