

ORGULLOSOS DE NUESTRO LINAJE

*Proud of our Lineage
Fiers de notre Lignage*



LINAJE

Duroc Singular



EL CONCHEL
ORIGINAL FOOD

DUROC SINGULAR

Desde Linaje nuestro compromiso es llevar a cada mesa una gama de productos excepcional, definida por su textura jugosa y su sabor lleno de matices únicos gracias a las propiedades características del cerdo Duroc. Esta raza nos permite ofrecer al mercado exquisitas elaboraciones, gracias a su alto índice de infiltración de grasa, lo que confiere a la carne una excelente calidad para la elaboración de jamones y embutidos pensados para satisfacer a los más exigentes paladares, con sello nacional.

SINGULAR DUROC

From Linaje, our commitment is to bring an exceptional range of products to every table, defined by their juicy texture and flavor filled with unique nuances, thanks to the distinctive properties of Duroc pigs. This breed allows us to offer exquisite preparations to the market, thanks to its high fat infiltration rate, which grants the meat excellent quality for elaborating hams and charcuterie products, designed to satisfy the most exigent palates, with national hallmark.

DUROC SINGULIER

Chez Linaje, notre engagement est d'apporter à chaque table une gamme de produits exceptionnelle, définie par sa texture juteuse et son goût pleine de nuances uniques grâce aux propriétés caractéristiques du porc Duroc. Cette race nous permet d'offrir au marché des préparations exquises, grâce à son taux d'infiltration élevé de graisse, qui confère à la viande une excellente qualité pour la production de jambons et de charcuterie conçus pour satisfaire les palais les plus exigeants, avec sceau national.

SIN ARTIFICIOS

*La etiqueta Clean Label certifica toda nuestra gama de productos con el sello sin E's.
Productos 100% naturales, sin ningún tipo de aditivo artificial, porque creemos que la mejor forma de disfrutar un producto Linaje es haciéndolo en su forma más natural y respetando cada detalle de la historia que lo ha hecho perdurar hasta hoy.*

WITHOUT ARTIFICE

*The Clean Label certification guarantees our entire range of products to be free from E-s.
They are 100% natural, without any type of artificial additives because we believe that the best way to enjoy a Linaje product is by experiencing it in its most natural form, while respecting every detail of the history that has made it last to this day.*

SANS ARTIFICE

*L'étiquette "Clean Label" certifie toute notre gamme de produits avec le label sans E-s.
Des produits 100% naturels, sans aucun type d'additif artificiel, parce que nous croyons que la meilleure façon de profiter d'un produit Linaje est de le faire dans sa forme la plus naturelle et de respecter chaque détail de l'histoire qui l'a fait perdurer jusqu'à aujourd'hui.*

NUESTRA HISTORIA *es* NUESTRA MEJOR RECETA

En Linaje creemos que lo más importante de nuestros productos es cuánto se disfrutan y qué recuerdos crean en nosotros. De ahí que nuestro principal objetivo haya sido preservar el conocimiento de magníficas recetas heredadas de nuestra familia. El catálogo de Linaje es tan honesto como lo son sus elaboraciones.

OUR HISTORY IS OUR BEST RECIPE

From Linaje, we believe that the essence of our products relies in the pleasure they provide and the memories they create within us. That's why our main goal has been to preserve the know-how of magnificent recipes passed down by our family. Linaje's catalog is as authentic as its creations

NOTRE HISTOIRE EST NOTRE MEILLEURE RECETTE

Chez Linaje, nous croyons que l'essentiel de nos produits réside dans le plaisir qu'ils procurent et les souvenirs qu'ils créent en nous. C'est pourquoi notre principal objectif a été de préserver le savoir-faire de magnifiques recettes transmises par notre famille. Le catalogue de Linaje est aussi sincère que le sont ses créations.

ORIGEN ESPAÑA

Nuestro país produce con una calidad diferenciadora. Su éxito es fruto de un gran legado en tradición, prestigio, reputación y buen hacer. La marca España habla un idioma culinario propio y con nuestro proyecto hemos hecho nuestro aporte poniendo en valor una receta tan familiar como auténtica y personal.

SPAIN ORIGIN

Our country produces with a differentiating quality. Its success is the result of a great legacy in tradition, prestige, reputation, and know-how. The brand Spain speaks its own culinary language, and with our project, we have made our contribution by valuing a recipe that is both familiar and authentic, adding our personal touch.

ORIGINE ESPAGNE

Notre pays produit avec une qualité distinctive. Son succès est le résultat d'un grand héritage de tradition, de prestige, de réputation et de savoir-faire. La marque Espagne parle sa propre langue culinaire, et avec notre projet, nous avons apporté notre contribution en valorisant une recette à la fois familière et authentique, en y ajoutant notre touche personnelle.

SOLO SAL Y TIEMPO

*Just Salt and Time
Juste du Sel et Temps*



*Natural
100%*



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE / SANS GLUTEN



SIN LACTOSA NI DERIVADOS LÁCTEOS /
DAIRY FREE / SANS PRODUITS LAITIERS



SIN SOJA / SOY FREE / SANS SOYA

EL CONCHEL
ORIGINAL FOOD



*Calidad en Origen,
manos expertas, sal y tiempo
son los ingredientes de nuestro
excelente Jamón Linaje
Duroc Gran Reserva
SOLO SAL.*

*Quality at the origin,
expert hands, salt, and time
are the ingredients of our
excellent Linaje Duroc
Gran Reserva
JUST SALT Ham.*

*Qualité à l'origine,
mains expertes, sel et temps
sont les ingrédients de notre
excellent Jambon Linaje
Duroc Gran Reserva
JUSTE DU SEL.*



14123

JAMÓN LINAJE GRAN RESERVA 18 MESES CON PATA

LINAJE DUROC HAM G. RESERVA 18 MONTHS W/LEG
JAMBON LINAJE DUROC G.RESERVA 18 MOIS A/PIED



14122

JAMÓN LINAJE GRAN RESERVA 18 MESES SIN PATA

LINAJE DUROC HAM G. RESERVA 18 MONTHS W/O LEG
JAMBON LINAJE DUROC G.RESERVA 18 MOIS S/PIED



14233

**JAMÓN LINAJE DUROC GRAN RESERVA 18 MESES,
DEHUESADO, PELADO Y PULIDO**

LINAJE DUROC HAM G. RESERVA 18 MONTHS, W/O BONE, W/O SKIN
JAMBON LINAJE DUROC G. RESERVA 18 MOIS, DÉSOSSÉ, PELÉ ET POLI



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE



Peso variable
Variable weight
Poids variable

	Peso Unid. Weight Unit Poids Unit.	Unid. Caja Units Box Unit. Boîte	Peso Caja Weight Box Poids Boîte	Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette	EAN	Caducidad Expiration Expiration	Conservar en lugar fresco y seco. Store in a cool and dry place. Conserver dans un lieu frais et sec.
Ref. 14123	7,5 kg	2	15 kg	24	8436007410504	365	0-7° C
Ref. 14122	7,5 kg	2	15 kg	24	8436007410405	365	
Ref. 14233	5,5 kg	1	5,5 kg	60	8436007410856	365	



14121

JAMÓN LINAJE GRAN RESERVA 15 MESES CON PATA

LINAJE DUROC HAM G. RESERVA 15 MONTHS W/LEG
JAMBON LINAJE DUROC G.RESERVA 15 MOIS A/PIED



14120

JAMÓN LINAJE GRAN RESERVA 15 MESES SIN PATA

LINAJE DUROC HAM G. RESERVA 15 MONTHS W/O LEG
JAMBON LINAJE DUROC G.RESERVA 15 MOIS S/ PIED



Peso variable
Variable weight
Poids variable

	Peso Unid. Weight Unit Poids Unit.	Unid. Caja Units Box Unit. Boîte	Peso Caja Weight Box Poids Boîte	Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette	EAN	Caducidad Expiration Expiration	Conservar en lugar fresco y seco. Store in a cool and dry place. Conserver dans un lieu frais et sec.
Ref. 14121	7,5 kg	2	15 kg	24	8436007410399	365	
Ref. 14120	7,5 kg	2	15 kg	24	8436007410382	365	



65105

JAMÓN DUROC CORTADO A MANO

HAND CARVED LINAJE DUROC HAM
JAMBON LINAJE DUROC COUPÉ A LA MAIN



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE



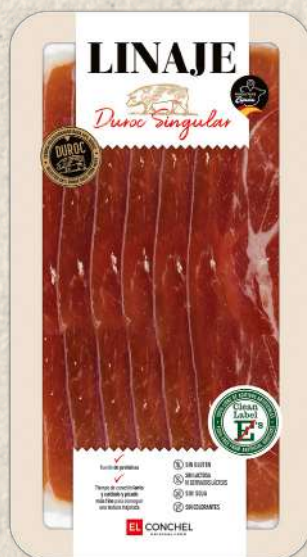
65112

PLATO JAMÓN LINAJE DUROC

LINAJE DUROC MOMENTUM HAM
JAMBON LINAJE DUROC MOMENTUM



TERMOSELLADO CON ATMÓSFERA PROTECTORA
HEAT SEALED WITH PROTECTIVE ATMOSPHERE
THERMOSCELLÉ AVEC ATMOSPHÈRE PROTECTRICE



65106

JAMÓN LINAJE DUROC

SLICED LINAJE DUROC HAM
JAMBON LINAJE DUROC TRANCHÉ



TERMOSELLADO CON ATMÓSFERA PROTECTORA
HEAT SEALED WITH PROTECTIVE ATMOSPHERE
THERMOSCELLÉ AVEC ATMOSPHÈRE PROTECTRICE

	Peso Unid. Weight Unit Poids Unit.	Unid. Caja Units Box Unit. Boîte	Peso Caja Weight Box Poids Boîte	Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette	EAN	Caducidad Expiration Expiration	Conservación Conservation Préservation
Ref. 65105	0,1 kg	20	2 kg	121	8436007412256	180	🌡️ 0-7° C
Ref. 65112	0,1 kg	15	1,5 kg	121	8436007411136	180	
Ref. 65106	0,1 kg	20	2 kg	168	8436007418807	180	

SABORES MUY NUESTROS

Very Ours Flavors - Saveurs Vraiment à Nous



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE / SANS GLUTEN



SIN LACTOSA NI DERIVADOS LÁCTEOS /
DAIRY FREE / SANS PRODUITS LAITIERS



SIN SOJA / SOY FREE / SANS SOYA



LOMO

Cured Loin - Longe de Porc



31008

LOMO EMBUCHADO LINAJE DUROC MEDIO

HALF LINAJE DUROC CURED LOIN

DEMI-LONGE DE PORC LINAJE DUROC AFFINÉE



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE



63119

LOMO LINAJE DUROC MOMENTUM

LINAJE DUROC MOMENTUM CURED LOIN
LONGE DE PORC LINAJE DUROC MOMENTUM



TERMOSELLADO CON ATMÓSFERA PROTECTORA
HEAT SEALED WITH PROTECTIVE ATMOSPHERE
THERMOCELLÉ AVEC ATMOSPHÈRE PROTECTRICE



63112

LOMO EMBUCHADO LINAJE DUROC LONCHEADO

SLICED LINAJE DUROC CURED LOIN

LONGE DE PORC AFFINÉE LINAJE DUROC TRANCHÉ



TERMOSELLADO CON ATMÓSFERA PROTECTORA
HEAT SEALED WITH PROTECTIVE ATMOSPHERE
THERMOCELLÉ AVEC ATMOSPHÈRE PROTECTRICE



Peso variable
Variable weight
Poids variable

	Peso Unid. Weight Unit Poids Unit.	Unid. Caja Units Box Unit. Boîte	Peso Caja Weight Box Poids Boîte	Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette	EAN	Caducidad Expiration Expiration	Conservación Conservation Préservation
Ref. 31008	0,8 kg	6	4,8 kg	77	8436007412249	365	*
Ref. 63119	0,1 kg	15	1,5 kg	121	8436007411280	180	0-7° C
Ref. 63112	0,1 kg	20	2 kg	168	8436007418791	180	

*Conservar en lugar fresco y seco.
Store in a cool and dry place.
Conserver dans un lieu frais et sec.

SALCHICHÓN

Salchichon – Saucisson

31012

SALCHICHÓN LINAJE DUROC

LINAJE DUROC SALCHICHON
SAUCISSON LINAJE DUROC



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE



31211

SALCHICHÓN LINAJE DUROC

LINAJE DUROC SALCHICHON
SAUCISSON LINAJE DUROC



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE



31221

SALCHICHÓN LINAJE DUROC CON TRUFA

LINAJE DUROC SALCHICHON W/TRUFFLE
SAUCISSON LINAJE DUROC À LA TRUFFE



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE

	Peso Unid. Weight Unit Poids Unit.	Unid. Caja Units Box Unit. Boîte	Peso Caja Weight Box Poids Boîte	Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette	EAN	Caducidad Expiration Expiration	Conservar en lugar fresco y seco Store in a cool and dry place
Ref. 31012	0,6 kg	6	3,6 kg	105	8436007419606	240	Store in a cool and dry place Conserver dans un lieu frais et sec
Ref. 31211	0,2 kg	12	2,4 kg	168	8436007418814	240	
Ref. 31221	0,2 kg	12	2,4 kg	168	8436007419286	240	



Peso variable
Variable weight
Poids variable

SALCHICHÓN

Salchichon – Saucisson



63116

SALCHICHÓN LINAJE DUROC MOMENTUM

LINAJE DUROC MOMENTUM SALCHICHON
SAUCISSON LINAJE DUROC MOMENTUM



TERMOSELLADO CON ATMÓSFERA PROTECTORA
HEAT SEALED WITH PROTECTIVE ATMOSPHERE
THERMOCELLÉ AVEC ATMOSPHERE PROTECTRICE

63110

SALCHICHÓN LINAJE DUROC LONCHEADO

SLICED LINAJE DUROC SALCHICHON
SAUCISSON LINAJE DUROC TRANCÉ



TERMOSELLADO CON ATMÓSFERA PROTECTORA
HEAT SEALED WITH PROTECTIVE ATMOSPHERE
THERMOCELLÉ AVEC ATMOSPHERE PROTECTRICE



	Peso Unid. Weight Unit Poids Unit.	Unid. Caja Units Box Unit. Boîte	Peso Caja Weight Box Poids Boîte	Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette	EAN	Caducidad Expiration Expiration	Conservación Conservation Préservation
Ref. 63116	0,1 kg	15	1,5 kg	121	8436007411259	180	🌡️ 0-7° C
Ref. 63110	0,1 kg	20	2 kg	168	8436007418777	180	

CHORIZO

Chorizo - Chorizo



31010

CHORIZO LINAJE DUROC

LINAJE DUROC CHORIZO
CHORIZO LINAJE DUROC



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE



31212

CHORIZO LINAJE DUROC

LINAJE DUROC CHORIZO
CHORIZO LINAJE DUROC



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE



Peso variable
Variable weight
Poids variable

	Peso Unid. Weight Unit Poids Unit.	Unid. Caja Units Box Unit. Boîte	Peso Caja Weight Box Poids Boîte	Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette	EAN	Caducidad Expiration Expiration	Conservar en lugar fresco y seco. Store in a cool and dry place. Conserver dans un lieu frais et sec.
Ref. 31010	0,6 kg	6	3,6 kg	105	8436007419590	240	
Ref. 31212	0,2 kg	12	2,4 kg	168	8436007418821	240	

CHORIZO

Chorizo - Chorizo



63117

CHORIZO LINAJE DUROC MOMENTUM

LINAJE DUROC MOMENTUM CHORIZO
CHORIZO LINAJE DUROC MOMENTUM



TERMOSELLADO CON ATMÓSFERA PROTECTORA
HEAT SEALED WITH PROTECTIVE ATMOSPHERE
THERMOCELLÉ AVEC ATMOSPHÈRE PROTECTRICE

63111

CHORIZO LINAJE DUROC LONCHEADO

SLICED LINAJE DUROC CHORIZO
CHORIZO LINAJE DUROC TRANCÉ



TERMOSELLADO CON ATMÓSFERA PROTECTORA
HEAT SEALED WITH PROTECTIVE ATMOSPHERE
THERMOCELLÉ AVEC ATMOSPHÈRE PROTECTRICE



	Peso Unid. Weight Unit Poids Unit.	Unid. Caja Units Box Unit. Boîte	Peso Caja Weight Box Poids Boîte	Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette	EAN	Caducidad Expiration Expiration	Conservación Conservation Préserver
Ref. 63117	0,1 kg	15	1,5 kg	121	8436007411266	180	0-7° C
Ref. 63111	0,1 kg	20	2 kg	168	8436007418784	180	

COLECCIÓN CURADOS

Cured Collection - Collection Affinés



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE / SANS GLUTEN



SIN LACTOSA NI DERIVADOS LÁCTEOS /
DAIRY FREE / SANS PRODUITS LAITIERS



SIN SOJA / SOY FREE / SANS SOYA

31018

COLECCIÓN LINAJE DUROC
(SALCHICHÓN, CHORIZO Y SALCHICHÓN TRUFA)

LINAJE DUROC COLLECTION
(SALCHICHON, CHORIZO AND SALCHICHON W/TRUFFLE)
COLLECTION LINAJE DUROC
(SAUCISSON, CHORIZO ET SAUCISSON À LA TRUFFE)



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE



31019

COLECCIÓN LINAJE DUROC REGALO
(SALCHICHÓN, CHORIZO Y SALCHICHÓN TRUFA)

LINAJE DUROC COLLECTION WITH GIFT
(SALCHICHON, CHORIZO AND SALCHICHON W/TRUFFLE)
COLLECTION LINAJE DUROC AVEC CADEAU
(SAUCISSON, CHORIZO ET SAUCISSON À LA TRUFFE)



TABLA Y CUCHILLO INCLUIDOS.
CUTTING BOARD AND KNIFE INCLUDED.
PLANCHE ET COUTEAU INCLUS



ENVASADO AL VACÍO
VACUUM PACKED
EMBALLÉ SOUS VIDE



63118

MIX LINAJE DUROC MOMENTUM
(SALCHICHÓN, CHORIZO Y JAMÓN)

LINAJE DUROC MOMENTUM MIX
MIX LINAJE DUROC MOMENTUM



TERMOSELLADO CON ATMÓSFERA PROTECTORA
HEAT SEALED WITH PROTECTIVE ATMOSPHERE
THERMOSCELLÉ AVEC ATMOSPHÈRE PROTECTRICE



Bajo demanda
On demand
A la demande

	Peso Unid. Weight Unit Poids Unit.	Unid. Caja Units Box Unit. Boîte	Peso Caja Weight Box Poids Boîte	Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette	EAN	Caducidad Expiration Expiration	Conservación Conservation Préserver
Ref. 31018	0,55 kg	6	3,3 kg	121	8436007419415	240	*
Ref. 31019 @	0,55 kg	6	3,3 kg	121	8436007419835	240	
Ref. 63118	0,1 kg	15	1,5 kg	121	8436007411273	180	0-7° C

*Conservar en lugar fresco y seco.
Store in a cool and dry place.
Conserver dans un lieu frais et sec.



LINAJE

Duroc Singular



El Conchel Original Food S.A.
C/ Arrabal nº 8, El Balletero
Albacete – SPAIN
Tel +34 967 384 301
elconchel@elconchel.com
www.elconchel.com



ELCONCHEL

@ELCONCHEL

@EL_CONCHEL