



EMBUTIDOS Y JAMONES



Embutidos y Jamones

Amando Loza Alonso, S.A.

TRADICIÓN
CON EL MEJOR
SABOR



Más de 100 AÑOS

1920-2024

ACOMPañANDO TUS
MEJORES
MOMENTOS

ACCOMPANYING
YOUR BEST MOMENTS

ACCOMPAGNANT
VOS MEILLEURS MOMENTS

100 AÑOS ACOMPAÑANDO TUS MEJORES MOMENTOS

A finales del siglo XIX, en las zonas rurales de La Rioja muchas familias elaboraban embutidos durante los duros inviernos y trabajaban en el campo y las viñas cuando la climatología lo permitía.

En este contexto, a principios del siglo XX nuestros bisabuelos decidieron montar su propio negocio de embutidos y jamones, pero a diferencia de la mayoría, decidieron apostar por la calidad, seleccionando las materias primas y cuidando los procesos de elaboración.

“Para mis bisabuelos el bienestar y la salud era lo más importante querían que las nuevas generaciones se alimentaran mejor de lo que lo habían podido hacer ellos”.

Una verdadera revolución para la época en que la cantidad prevalecía sobre la calidad, hasta el punto de que nuestros productos comenzaron a venderse en los Estados Unidos y Cuba a partir de los años 30.

“Nuestros productos eran mejores, por eso la gente que emigraba los recordaba y nos los compraba desde América”.

Hoy, en un contexto de globalización total y de rápido crecimiento de la población mundial, las necesidades alimentarias también han aumentado de manera increíble. El sector agroalimentario respondió inmediatamente con la cantidad, pero desgraciadamente cantidad no es sinónimo de calidad.

“Como les digo a todos, en Loza sólo sabemos hacer las cosas bien”.

Durante nuestros más de 100 años de historia además de haber conquistado el mercado nacional hemos conseguido estar presentes en otros muchos países. En nuestro afán por compartir nuestros productos y valores con el mundo entero este año hemos decidido impulsar nuestro departamento de exportación para llegar al mayor número de hogares posible sin importar donde se encuentren.

“Hoy nuestro objetivo es satisfacer no sólo a nuestros conciudadanos, sino también a los habitantes de todos los continentes”.

AMANDO LOZA ALONSO

Amando Loza Alonso

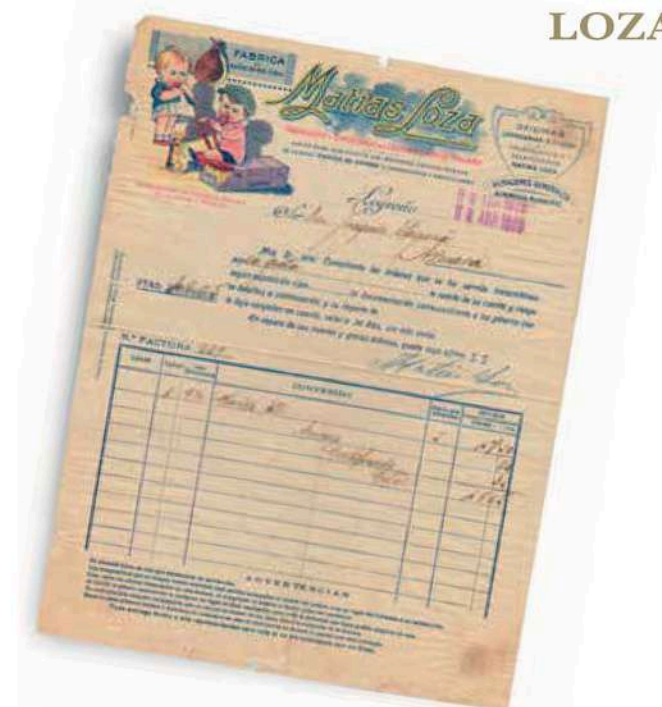


100 YEARS ACCOMPANYING YOUR BEST MOMENTS

At the end of the 19th century, in the rural areas of La Rioja, many families made cold cuts during the harsh winters and worked in the countryside and vineyards when the weather allowed.

In this context, at the beginning of the 20th century our great-grandparents decided to set up their own sausage and ham business, but unlike most, they decided to opt for quality, selecting the raw materials and taking care of the production processes.

“For my great-grandparents, well-being and health were the most important, They wanted the new generations to eat better than they could do”.



A real revolution for the time when quantity prevailed over quality, to the point that our products began to be sold in the United States and Cuba from the 1930s.

“Our products were better, that’s why the people who emigrated remembered them and bought them from us”.

Today, in a context of total globalization and rapid growth in the world’s population, food needs have also increased dramatically. The agri-food sector responded immediately with quantity, but unfortunately quantity is not synonymous with quality.

“As I say to everyone, in Loza we know how to do things well”.

Over the course of 100 years of history, in addition to having conquered the national market, we have managed to be present in many other countries. In our eagerness to share our products and values with the whole world, this year we have decided to boost our export department to reach as many households as possible no matter where they are.

“Today our goal is to satisfy not only our fellow citizens, but also the Inhabitants of all continents”.



CALIDAD

Y VANGUARDIA

QUALITY
& AVANT - GARDE

QUALITÉ
ET AVANT - GARDE

VANGUARDIA

En nuestros primeros 100 años, desde 1920, nuestro objetivo ha sido siempre la obtención de productos de la máxima calidad buscando con ello la plena satisfacción de nuestros clientes.

AVANT - GARDE

During our first 100 years, since 1920, our objective has always been to obtain maximum quality products seeking the full satisfaction of our customers.

AVANT - GARDE

Durant nos 100 premières années, depuis 1920, notre objectif a toujours été d'obtenir des produits de la plus haute qualité, pour la plus grande satisfaction de nos clients.

1.000.000 Kgs

Embutidos al año.
Charcuteries per year.
Salaisons par an.

400.000 Uds.

Jamones al año.
Hams per year.
jambons par an.



25.000 m²

Superficie total.
Total area.
Superficie totale.

2 PLANTAS DE PRODUCCIÓN

Production plant.
Sites de production.

SELECCIÓN DUROC SELECCIÓN

LOZA MARCA LA DIFERENCIA CON EL CERDO DUROC

La raza Duroc o Duroc-Jersey es una raza que surge por fusión de la Old Duroc y la Red Jersey en el siglo XIX, en EEUU.

GRASAS INFILTRADAS: su carne es más jugosa, de textura más tierna, y mayor intensidad de sabor. Además, debido a su alto índice de infiltración de grasas, se considera al Duroc una excelente carne para su transformado en jamón, lomo embuchado y otras chacinerías.

SABOR EXCEPCIONAL: La carne del Duroc posee un sabor muy superior al de otros porcinos blancos. Su grasa es firme, blanca, y tiene un alto punto de fusión.

LOZA MAKES THE DIFFERENCE WITH DUROC PORK

The Duroc or Duroc-Jersey breed is a breed born by fusion of the Old Duroc and Red Jersey in the 19th century, in the USA.

MARbled FATS: its meat is juicier, with a more tender texture, and a higher intensity of flavor. In addition, due to its high fat infiltration rate, Duroc is considered an excellent meat for processing into ham, cured loin and other charcuteries.

EXCEPTIONAL TASTE: Duroc meat has a much superior taste than other white pigs. Its fat is firm, white, and has a high melting point.

LOZA FAIT LA DIFFÉRENCE AVEC LE PORC DUROC

La race Duroc ou Duroc-Jersey est une race fruit de l'hybridation entre le porc Old Duroc et le porc Jersey au XIXe siècle, aux États-Unis.

CHAIR PERSILLÉE: leur chair est plus juteuse, plus tendre, et plus intense de saveur. En outre, en raison de son taux élevé d'infiltration des graisses, le Duroc est considéré comme une excellente viande pour élaborer jambons, lomos et autres salaisons.

SAVEUR EXCEPTIONNELLE: La viande du Duroc a une saveur bien supérieure à celle des autres porcs blancs. Sa graisse est ferme, blanche et a un point de fusion élevé.



NUESTRO OBJETIVO
LA CALIDAD

OUR GOAL
QUALITY

NOTRE OBJECTIF
LA QUALITÉ



HOMOLOGADOS / CERTIFIED / HOMOLOGUÉS



UNA CALIDAD
EXCEPCIONAL

AN EXCEPTIONAL QUALITY UNE
QUALITÉ EXCEPTIONNELLE



COMPROMISO LOZA

- Selección de las mejores materias primas.
- Calidad estable todos los días del año.
- Seguridad alimentaria.
- Satisfacción del cliente 100% garantizada.
- Valor añadido.

LOZA'S COMPROMISES

- Selection of the best raw materials.
- Stable quality during the whole year.
- Alimentary safety.
- Client's satisfaction 100% guaranteed
- Added value.

ENGAGEMENTS LOZA

- Sélection des meilleures matières premières.
- Qualité homogène tous les jours de l'année.
- Sécurité alimentaire.
- Satisfaction client 100% garantie..
- Valeur ajoutée.

JAMONES PAG. 20

HAMS

JAMBONS

CHORIZOS PAG.38

EMBUTIDOS PAG.56

CHARCUTERIES

SALAISONS

FRESCOS PAG.66

FRESH PRODUCTS

FRAIS

LONCHEADOS PAG.68

SLICED PRODUCTS

PRÉTRANCHÉS

100 % NATURALES PAG.70

100% NATURAL

100% NATURELS

UNO DE LOS JAMONES CON MENOS SAL DEL
MERCADO, PORQUE MENOS ES MÁS

*Más curación
Más sabor
Más saludable*

ONE OF THE HAMS WITH LEAST SALT IN
THE MARKET, BECAUSE LESS IS MORE

*More curation
More taste
More healthy*

L'UN DES JAMBONS LES MOINS SALÉS DU
MARCHÉ, PARCE QUE MOINS C'EST PLUS

*Plus d'affinage
Plus de goût
Plus sain*





GRAN SELECCIÓN

*“Loza Gran Selección, una joya de la alta gastronomía.
Piezas únicas elaboradas artesanalmente en la soledad de la bodega”.*



JAMÓN SERRANO
“GRAN SELECCIÓN”
50% RAZA DUROC

+/- 9Kg.

SERRANO HAM
“GRAN SELECCIÓN”
50% DUROC BREED

+/- 9Kg.

JAMBON SERRANO
GRAN SELECCIÓN
50% RACE DUROC

+/- 9Kg.

Nº REF: 00059



CENTRO JAMÓN
SERRANO
"GRAN SELECCIÓN"
50% RAZA DUROC
"CORTE V"
+/- 5 Kg.

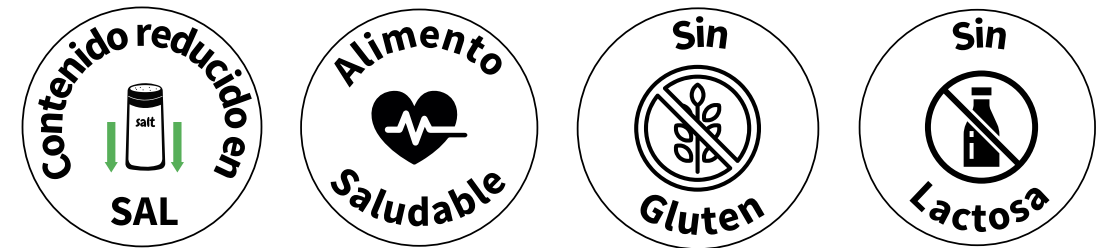
BONELESS
SERRANO HAM
"GRAN SELECCIÓN"
50% DUROC BREED
"V CUT"
+/- 5 Kg.

JAMBON SERRANO
DÉSOSSÉ
"GRAN SELECCIÓN"
50% RACE DUROC
"DÉCOUPE V"
+/- 5 Kg.

CENTRO JAMÓN
SERRANO PULIDO
"GRAN SELECCIÓN"
50% RAZA DUROC
"CORTE V"
+/- 5 Kg.

BONELESS
SERRANO HAM
"GRAN SELECCIÓN"
50% DUROC BREED
CLEANED
+/- 5 Kg.

JAMBON SERRANO
"GRAN SELECCIÓN"
50% RACE DUROC
DÉSOSSÉ PROPRE
+/- 5 Kg.



JAMÓN SERRANO
"GRAN RESERVA"
50% RAZA DUROC

SERRANO HAM
"GRAN RESERVA"
50% DUROC BREED

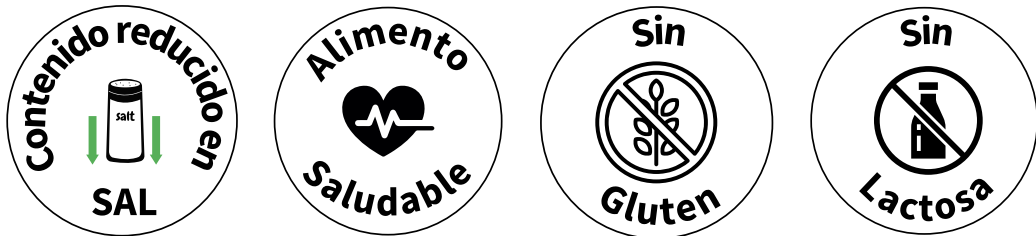
JAMBON SERRANO
"GRAN RESERVA"
50% RACE DUROC

+/- 8 Kg.

+/- 8 Kg.

+/- 8 Kg.

N° REF: 00050



JAMÓN SERRANO
"GRAN RESERVA"
50% RAZA DUROC
SIN PATA

SERRANO HAM
"GRAN RESERVA"
50% DUROC BREED
BONE IN, W/O HOOF

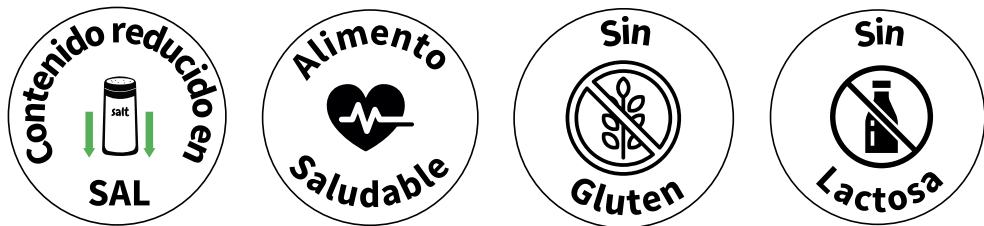
JAMBON SERRANO
GRAN RESERVA
50% RACE DUROC
AVE COUENNE

+/- 8 Kg.

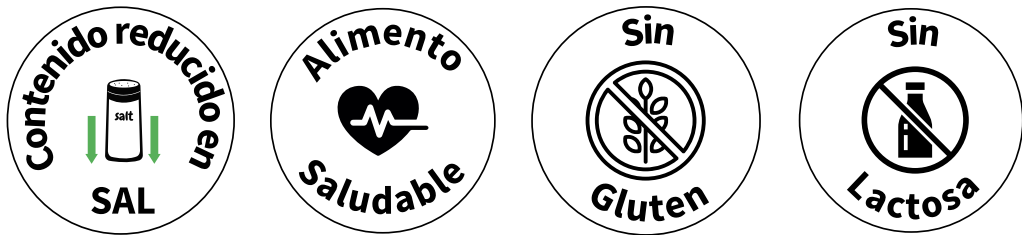
+/- 8 Kg.

+/- 8 Kg.

N° REF: 00053



CENTRO JAMÓN SERRANO “GRAN RESERVA” 50% RAZA DUROC CORTE V +/- 5 Kg.	BONELESS SERRANO HAM 50% DUROC BREED "GRAN RESERVA" “V CUT” +/- 5 Kg.	JAMBON SERRANO DÉSOSSÉ “GRAN RESERVA” 50% DUROC “DÉCOUPE V” +/- 5 Kg.
---	--	--



CENTRO JAMÓN SERRANO “GRAN RESERVA” 50% RAZA DUROC PULIDO +/- 5 Kg.	BONELESS SERRANO HAM 50% DUROC BREED "GRAN RESERVA" CLEANED +/- 5 Kg.	JAMBON SERRANO DÉSOSSÉ “GRAN RESERVA” 50% RACE DUROC PROPRE +/- 5 Kg.
--	--	--










JAMÓN
PIMENTONADO
50% RAZA DUROC
"GRAN RESERVA"
SIN PATA

+/- 7 Kg.

JAMBON
"GRAN RESERVA"
AU PAPRIKA
50% RACE DUROC
ENTIER

+/- 7 Kg.

PAPRIKA HAM
50% DUROC BREED
"GRAN RESERVA"
BONE IN, W/O HOOF

+/- 7 Kg.










CENTRO JAMÓN
PIMENTONADO
"GRAN RESERVA"
50% RAZA DUROC
CORTE V

+/- 5 Kg.

JAMBON
"GRAN RESERVA"
AU PAPRIKA
50% RACE DUROC
DÉSOSSE
COUPE EN V

+/- 5 Kg.

PAPRIKA BONELESS
HAM
50% DUROC BREED
"GRAN RESERVA"
V CUT

+/- 5 Kg.

EL SERRANO

MÁS NATURAL



THE MOST NATURAL SERRANO
LE PLUS NATUREL DES SERRANO



100%
natural



JAMÓN SERRANO
“GRAN RESERVA”
50% RAZA DUROC
100% NATURAL

+/- 8 Kg.

SERRANO HAM
50% DUROC BREED
"GRAN RESERVA"
100% NATURAL

+/- 8 Kg.

JAMBON SERRANO
“GRANDE RÉSERVE”
50% RACE DUROC
100% NATUREL

+/- 8 Kg.

N° REF: 46069

100%
natural



CENTRO JAMÓN
SERRANO
"GRAN RESERVA"
50% RAZA DUROC
100% NATURAL
"CORTE V"
+/- 5 Kg.

BONELESS
SERRANO HAM
"GRAN RESERVA"
50% DUROC BREED
100% NATURAL
"V CUT"
+/- 5 Kg.

JAMBON SERRANO
GRANDE RÉSERVE
50% RACE DUROC
100% NATUREL
DÉSOSSE "COUPE V"
+/- 5 Kg.



JAMÓN SERRANO
"GRAN RESERVA"
50% RAZA DUROC
100% NATURAL
PULIDO
+/- 5 Kg.

BONELESS
SERRANO HAM
"GRAN RESERVA"
50% DUROC BREED
100% NATURAL
CLEANED
+/- 5 Kg.

JAMBON SERRANO
"GRANDE RÉSERVE"
50% RACE DUROC
100% NATUREL
DÉSOSSE PROPRE
+/- 5 Kg.

SEGURAMENTE EL MEJOR CHORIZO DEL MUNDO

TRADICIÓN RIOJANA

Con los 100 años de experiencia que nos avalan y con los valores que nos han distinguido siempre, les presentamos con mucho orgullo nuestra gama de chorizos que sabrán satisfacer los paladares más finos.

A RIOJA'S TRADITION

With the 100 years of experience that support us and with the values that have always distinguished us, we proudly present you our range of cured chorizos who will know how to satisfy the most exquisite palates.

TRADITION DE LA RIOJA

Avec nos 100 ans d'expérience et les valeurs qui nous ont toujours distingués, c'est avec fierté que nous vous présentons notre gamme de chorizos qui saura satisfaire les plus fines bouches.



AJO

PIMENTÓN

SAL MARINA

MAGRO



CHORIZO GRAN VELA EXTRA
"DULCE O PICANTE"
1,6 KG

CHORIZO GRAN VELA EXTRA
"HOT OR MILD"
1,6 KG

CHORIZO GRAN VELA EXTRA
"FORT OU DOUX"
1,6 KG

N° REF DULCE/MILD/DOUX: 00089
N° REF PICANTE/HOT/FORT: 00093



CHORIZO ESPECIAL
GRAN VELA
"DULCE O PICANTE"
1,6 KG

GRAN VELA CHORIZO
"HOT OR MILD"
1,6 KG

CHORIZO SPÉCIAL
GRAN VELA
"FORT OU DOUX"
1,6 KG

N° REF DULCE/MILD/DOUX: 00157
N° REF PICANTE/HOT/FORT: 00175



CHORIZO
PAMPLONA
1,6 KG

CHORIZO
PAMPLONA
1,6 KG

PAMPLONA
CHORIZO
1,6 KG



N° REF : 00038



CHORIZO CULAR EXTRA
DULCE
1,1 KG

CULAR CHORIZO EXTRA
MILD
1,1 KG

CHORIZO CULAR EXTRA
DOUX
1,1 KG



N° REF : 00125



- CHORIZO SARTA EXTRA
DULCE
250 G
- EXTRA HORSESHOE CHORIZO
MILD
250 G
- CHORIZO COURBÉ EXTRA
DOUX
250 G



N° REF : 000167



- CHORIZO SARTA EXTRA
PICANTE
250 G
- EXTRA HORSESHOE CHORIZO
HOT
250G
- CHORIZO COURBÉ EXTRA
FORT
250 G



N° REF : 000169



CHORIZO SARTA EXTRA
"DULCE O PICANTE"
3KG

EXTRA HORSESHOE CHORIZO
"HOT OR MILD"
3 KG

CHORIZO COURBÉ EXTRA
"FORT OU DOUX"
3 KG

N° REF DULCE/MILD/DOUX: 00010
N° REF PICANTE/HOT/FORT: 00014

Respetando los valores que nos animan, hemos desarrollado una línea de productos 100% naturales elaborados con nuestros mejores ingredientes.

*Saber hacer
Maestría
Paciencia*



In keeping with the values that drive us, we have developed a 100% natural products line developed with our best ingredients.

*Know-how
Mastery
Patience*

Dans le respect des valeurs qui nous animent, nous avons développé une ligne de produits 100% naturels élaborés avec nos meilleurs ingrédients.

*Savoir-faire
Maitrise
Patience*



100%
natural



CHORIZO SARTA EXTRA
100% NATURAL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
DULCE
250 G

HORSESHOE CHORIZO
100% NATURAL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
MILD
250 G

CHORIZO COURBÉ EXTRA
100% NATUREL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
DOUX
250 G



100%
natural



CHORIZO SARTA EXTRA
100% NATURAL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
PICANTE
250 G

HORSESHOE CHORIZO
100% NATURAL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
HOT
250 G

CHORIZO COURBÉ EXTRA
100% NATUREL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
FORT
250 G





CHORIZO CULAR EXTRA
100% NATURAL
"DULCE O PICANTE"
1 KG

CHORIZO CULAR EXTRA
100% NATURAL
"HOT OR MILD"
1 KG

CHORIZO CULAR EXTRA
100% NATUREL
"FORT OU DOUX"
1 KG



CHORIZO SARTA EXTRA
100% NATURAL
"DULCE O PICANTE"
3 KG

EXTRA HORSESHOE CHORIZO
100% NATURAL
"HOT OR MILD"
3 KG

CHORIZO COURBÉ EXTRA
100% NATUREL
"FORT OU DOUX"
3 K G



N° REF DULCE/MILD/DOUX: 00136
N° REF PICANTE/HOT/FORT: 00096

N° REF DULCE/MILD/DOUX: 00008
N° REF PICANTE/HOT/FORT: 00094



CHORIZO VELA
"DULCE O PICANTE"
300 G

VELA CHORIZO
"HOT OR MILD"
300 G

CHORIZO "VELA"
"FORT OU DOUX"
300 G



N° REF DULCE/MILD/DOUX:00154
N° REF PICANTE/HOT/FORT:00015



CHORIZO VELA
"DULCE O PICANTE"
3 KG

VELA CHORIZO
"HOT OR MILD"
3 KG

CHORIZO "VELA"
"FORT OU DOUX"
3 KG



N° REF DULCE/MILD/DOUX:00173
N° REF PICANTE/HOT/FORT:00176

Petit Loza

NUESTRO FUET Y ESPETEC DE
TODA LA VIDA EN FORMATO
MÁS PEQUEÑO

NOTRE FUET ET ESPETEC
DE TOUJOURS MAIS PLUS
PETIT

OUR TRADITIONAL FUET AND
ESPETEC SAUSAGE IN SMALLER
FORMAT



PETIT LOZA / PETIT LOZA / PETIT LOZA

Tripa natural - Floración natural

Boyaux naturel – Fleur naturelle

Natural casing – natural Flora



FUET EXTRA
PETIT LOZA
150 G



FUET EXTRA
PETIT TRUFA
150 G



150 g.

.....
FUET EXTRA
PETIT TRUFA
150 G
.....

.....
FUET EXTRA PETIT
TRUFFLE
150 G
.....

.....
FUET EXTRA PETIT
TRUFA
150 G
.....

Nº REF : 46340



150 g.

.....
FUET EXTRA
PETIT LOZA
150 G
.....

.....
FUET EXTRA
PETIT LOZA
150 G
.....

.....
FUET EXTRA
PETIT LOZA
150 G
.....

Nº REF : 00042



SALCHICHÓN CULAR EXTRA
1 KG

CURED CULAR SAUSAGE
EXTRA
1 KG.

SAUCISSON SEC CULAR
EXTRA
1 KG.



N° REF : 00117



FUET EXTRA
(DISPONIBLE ENVASADO)
250 G.

FUET EXTRA
(AVAILABLE PACKAGED)
250 G.

EXTRA FUET
(DISPONIBLE EMBALLÉ)
250 G.



N° REF : 00009



LONGANIZA DEL PAYÉS
(DISPONIBLE ENVASADO)
400 G.

CURED SAUSAGE
"LONGANIZA"
(AVAILABLE PACKAGED)
400 G

SAUCISSE SÈCHE
"LONGANIZA"
(DISPONIBLE EMBALLÉ)
400 G



N° REF : 00164



CABEZADA DE LOMO
50% RAZA DUROC
+/- 900 G

CURED PORK COLLAR
50% DUROC BREED
+/- 900 G

ÉCHINE AFFINÉE
(COPPA) DE PORC
50% RACE DUROC
+/- 900 G

N° REF : 00106



1/2 CABEZADA DE LOMO
50% RAZA DUROC
+/- 450G

1/2 CURED PORK
COLLAR
50% DUROC BREED
+/- 450G

1/2 ÉCHINE AFFINÉE
(COPPA) DE PORC
50% RACE DUROC
+/- 450G

N° REF 1/2 :00102



LOMO CURADO 50% RAZA DUROC 1,7 KG

LOMO DE PORC 50% RACE DUROC 1,7 KG

Nº REF : 00035



1/2 PIEZA LOMO CURADO 50% RAZA DUROC 850 G

1/ 2 PIECE CURED LOIN 50% DUROC BREED 850 G

1/ 2 PIECE CURED LOIN 50% DUROC BREED 850 G

Nº REF 1/2 : 00037

Nº REF 1/4 : 00155



CHORIZO FRESCO
BARBACOA
DULCE
600 G

FRESH CHORIZO
"BARBACOA"
FOR COOKING
MILD
600 G

CHORIZO FRAIS
BARBACOA
À CUIRE
DOUX
600 G

CHORIZO FRESCO
PINCHO
"DULCE O PICANTE"
3 KG

FRESH MINI CHORIZO
"PINCHO"
FOR COOKING
"HOT OR MILD"
3 KG

MINI CHORIZO FRAIS
"PINCHO"
À CUIRE
"FORT OU DOUX"
3 KG

N° REF DULCE/MILD/DOUX: 00010
N° REF PICANTE/HOT/FORT: 00014

N° REF :00049



JAMÓN SERRANO LONCHEADO
50 %DUROC
“GRAN RESERVA”
150 G. / 500 G.

SLICED SERRANO HAM
50% DUROC BREED
“GRAN RESERVA”
150 G. / 500 G.

JAMBON SERRANO
50% DUROC
“GRAN RESERVA” TRANCHE
150 G. / 500 G.

N° REF 150 g: 00002
N° REF 500g: 46122



LOMO CURADO
LONCHEADO
50% DUROC
150 G.

SLICED CURED LOIN
50% DUROC
BREED
150 G.

LOMO DE PORC
50% DUROC
TRANCHE
150 G.

N° REF 150g : 46125



LONCHEADO
CABEZADA DE LOMO
50% DUROC
150 G.

SLICED CURED PORK
COLLAR
50% DUROC BREED
150 G.

ÉCHINE AFFINÉE
(COPPA) DE PORC
50% RACE DUROC
TRANCHEE
150G

N° REF 150 g: 46127

TODOS NUESTROS
PRODUCTOS 100%
NATURAL



ALL OUR PRODUCTS ARE 100% NATURAL
TOUS NOS PRODUITS SONT 100% NATURELS



100%
natural



CHORIZO SARTA EXTRA
100% NATURAL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
DULCE
250 G

HORSESHOE CHORIZO
100% NATURAL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
MILD
250 G

CHORIZO COURBÉ EXTRA
100% NATUREL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
DOUX
250 G



N° REF : 000126

100%
natural



CHORIZO SARTA EXTRA
100% NATURAL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
PICANTE
250 G

HORSESHOE CHORIZO
100% NATURAL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
HOT
250 G

CHORIZO COURBÉ EXTRA
100% NATUREL
"IGP CHORIZO RIOJANO"
FORT
250 G



N° REF : 000127

100%
natural



CHORIZO CULAR EXTRA
100% NATURAL
"DULCE O PICANTE"
1 KG

CHORIZO CULAR EXTRA
100% NATURAL
"HOT OR MILD"
1 KG

CHORIZO CULAR EXTRA
100% NATUREL
"FORT OU DOUX"
1 KG



100%
natural



CHORIZO SARTA EXTRA
100% NATURAL
"DULCE O PICANTE"
3 KG

EXTRA HORSESHOE CHORIZO
100% NATURAL
"HOT OR MILD"
3 KG

CHORIZO COURBÉ EXTRA
100% NATUREL
"FORT OU DOUX"
3 KG



N° REF DULCE/MILD/DOUX: 00136
N° REF PICANTE/HOT/FORT: 00096

N° REF DULCE/MILD/DOUX: 00008
N° REF PICANTE/HOT/FORT: 00094

100%
natural



JAMÓN SERRANO
“GRAN RESERVA”
50% RAZA DUROC
100% NATURAL

+/- 8 Kg.

SERRANO HAM
50% DUROC BREED
"GRAN RESERVA"
100% NATURAL

+/- 8 Kg.

JAMBON SERRANO
“GRANDE RÉSERVE”
50% RACE DUROC
100% NATUREL

+/- 8 Kg.

N° REF: 46069

100%
natural



CENTRO JAMÓN
SERRANO
"GRAN RESERVA"
50% RAZA DUROC
100% NATURAL
"CORTE V"
+/- 5 Kg.

BONELESS
SERRANO HAM
"GRAN RESERVA"
50% DUROC BREED
100% NATURAL
"V CUT"
+/- 5 Kg.

JAMBON SERRANO
GRANDE RÉSERVE
50% RACE DUROC
100% NATUREL
DÉSOSSE "COUPE V"
+/- 5 Kg.



JAMÓN SERRANO
"GRAN RESERVA"
50% RAZA DUROC
100% NATURAL
PULIDO
+/- 5 Kg.

BONELESS
SERRANO HAM
"GRAN RESERVA"
50% DUROC BREED
100% NATURAL
CLEANED
+/- 5 Kg.

JAMBON SERRANO
"GRANDE RÉSERVE"
50% RACE DUROC
100% NATUREL
DÉSOSSE PROPRE
+/- 5 Kg.



Embutidos y Jamones

Amando Loza Alonso, S.A.

100 AÑOS
1920-2020





Embutidos y Jamones

Amando Loza Alonso, s.a.

San Juan, 32
Baños de Río Tobía
La Rioja, España
Tel.: +34 941 374 000
www.amandoloza.com