



*Authentic and Superior Products*

---

*EST. 2021*

01. Nosotros	01.
02. Catálogo Seleccionado	02.
03. Alianzas	03.
04. Contacto	04.

*Curating **Authentic** Flavors,*

*Delivering **Excellence.***

La Lozana ofrece productos premium con autenticidad y excelencia, garantizando calidad y eficiencia en cada entrega, elevando la gastronomía.





Desde Madrid, un punto clave en la conexión gastronómica entre Europa y el mundo, Grupo La Lozana se especializa en la selección y distribución de productos premium. Nuestra red de abastecimiento global nos permite ofrecer carnes, destilados y productos gourmet de la más alta calidad, garantizando autenticidad, eficiencia y soluciones a medida para hoteles, restaurantes y servicios de catering de alto nivel.

Comprometidos con la excelencia, aseguramos que cada ingrediente llegue en su punto óptimo, preservando su esencia y calidad. **Más que un proveedor, somos un aliado estratégico para quienes buscan diferenciarse a través de ingredientes excepcionales y un servicio de confianza.**





## Compromiso

En Grupo La Lozana, nos dedicamos a la búsqueda constante de la excelencia, seleccionando y distribuyendo solo los mejores productos. Cada ingrediente que ofrecemos cumple con los más altos estándares de calidad y trazabilidad. Nuestro compromiso se refleja no solo en la selección de insumos premium, sino también en un servicio impecable, garantizando confianza y satisfacción en cada entrega.

## Precisión

La logística es clave en la industria gastronómica, y en Grupo La Lozana garantizamos que cada producto llegue en el momento perfecto y en óptimas condiciones. Controlamos cada etapa del proceso con precisión, asegurando frescura, eficiencia y la continuidad operativa de nuestros clientes.

## Transparencia

Creemos en relaciones a largo plazo basadas en la confianza y el respeto mutuo. En Grupo La Lozana, priorizamos la honestidad y la colaboración con nuestros socios y clientes, asegurando un trato directo y soluciones adaptadas a sus necesidades. Nuestro éxito está ligado al crecimiento de quienes confían en nosotros, por lo que trabajamos de manera cercana para construir asociaciones sólidas y duraderas.



En Grupo La Lozana, ofrecemos un catálogo con **más de 500 referencias**, diseñado para cubrir las necesidades de la alta gastronomía, hoteles, caterings y distribuidores especializados. Nuestra selección incluye productos elaborados con tradición y excelencia, garantizando calidad, trazabilidad y autenticidad.

Para este catálogo, nos enfocamos en nuestra **selección de ibéricos de Huelva**, donde la crianza en dehesas, la alimentación a base de bellota y el proceso artesanal de curación dan como resultado **productos de sabor profundo, textura inigualable y aromas complejos**.

Cada pieza ha sido cuidadosamente seleccionada para asegurar **consistencia y excelencia** en cada servicio. Con estándares de calidad y eficiencia operativa, garantizamos una propuesta gastronómica diferenciada, auténtica y lista para conquistar los paladares más exigentes.

# Jamón 100% Ibérico de Bellota

## Etiqueta Negra

**Raza:** Cerdo 100% ibérico

**Alimentación:** Bellota

**Estilo de vida:** Libre en el campo – Certificado

**Peso:** pieza completa con hueso 8.5 - 10 kg

**Curación:** 24 meses en secadero natural desde la salazón.



**Aroma:** Intenso y elegante, con notas de frutos secos, bellota y bodega. Matices de madera noble y hierbas secas que evocan la dehesa.

**Sabor:** Profundo y persistente. Entrada dulce y untuosa, seguida de un equilibrio perfecto entre salinidad y umami. La grasa se funde en boca, dejando un retrogusto largo con matices de avellana y cuero curtido.



### Paquete de lonchas de jamón en plato de 22 de diámetro

Peso: 100gr

En atmósfera modificada

Corte a mano



### Paquete de lonchas de jamón en plato de 22 de diámetro

Peso: 100gr

Al vacío

Corte a mano



### Paquete de lonchas de jamón para sándwiches

Peso: 600gr

20 tiras de 30g cada una

En atmósfera modificada

Corte a máquina



### Pieza de Jamón deshuesado

Peso: 6.5 - 8.5kg aprox

Al vacío

# Jamón 50% Ibérico de Bellota

## Etiqueta Roja

**Raza:** Cerdo 50% ibérico, 50% Duroc

**Alimentación:** Bellota

**Estilo de vida:** Libre en el campo – Certificado

**Peso:** pieza completa con hueso 8.5 - 10 kg

**Curación:** 24 meses en secadero natural desde la salazón.



**Aroma:** Refinado y armónico, con presencia de almendra tostada, bellota y un fondo de cava de maduración.

**Sabor:** Suave pero con carácter. Se perciben notas dulces de frutos secos, ligeros toques de pan tostado y una textura cremosa que aporta un final prolongado y sedoso.



### Paquete de lonchas de jamón en plato de 22 de diámetro

Peso: 100gr

En atmósfera modificada

Corte a mano



### Paquete de lonchas de jamón en plato de 22 de diámetro

Peso: 100gr

Al vacío

Corte a mano



### Paquete de lonchas de jamón para sándwiches

Peso: 600gr

20 tiras de 30g cada una

En atmósfera modificada

Corte a máquina



### Pieza de Jamón deshuesado

Peso: 6.5 - 8.5kg aprox

Al vacío

# Jamón 50% Cebo Campo

## Etiqueta Verde

**Raza:** Cerdo 50% ibérico, 50% Duroc

**Alimentación:** Cebo

**Estilo de vida:** Libre en el campo – Certificado

**Peso:** pieza completa con hueso 8.5 - 10 kg

**Curación:** 24 meses en secadero natural desde la salazón.



**Aroma:** Sutil y fresco, con notas de cereales tostados y un fondo herbáceo que recuerda a la alimentación en campo abierto.

**Sabor:** Suave y equilibrado. Predominan los matices de pan rústico y frutos secos, con una textura tierna y jugosa que deja un retrogusto agradable y limpio.



## Paquete de lonchas de jamón en plato de 22 de diámetro

Peso: 100gr

En atmósfera modificada

Corte a mano



## Pieza de Jamón deshuesado

Peso: 6.5 - 8.5kg aprox

Al vacío

# Jamón 50% Cebo

## Etiqueta Blanca

**Raza:** Cerdo 50% ibérico, 50% Duroc

**Alimentación:** Cebo

**Estilo de vida:** Intensivo – Certificado

**Peso:** pieza completa con hueso 7.2 - 8.5 kg

**Curación:** 24 meses en secadero natural desde la salazón.



**Aroma:** Ligero y armonioso, con recuerdos de frutos secos y un leve toque de curación en bodega.

**Sabor:** Entrada amable, con notas de avellanas y pan tostado. Textura tierna, con un final redondo y ligeramente persistente.



## Paquete de lonchas de jamón en plato de 22 de diámetro

Peso: 100gr

En atmósfera modificada

Corte a mano



## Pieza de Jamón deshuesado

Peso: 6.5 - 8.5kg aprox

Al vacío



# Jamón 50% Ibérico de Bellota

## Etiqueta Amarilla

**Raza:** Cerdo 100% ibérico

**Alimentación:** Bellota

**Estilo de vida:** Libre en el campo - Fuera de Norma

**Peso:** pieza completa con hueso 8.5 - 10 kg

**Curación:** 24 meses en secadero natural desde la salazón.



¡Recomendado!

**Aroma:** Complejo y envolvente, con matices de frutos secos, miel y un ligero toque especiado.

**Sabor:** Jugoso y bien equilibrado. Entrada delicadamente dulce con notas de castañas y pan recién horneado. Final elegante con una persistencia media-larga.



### Paquete de lonchas de jamón en plato de 22 de diámetro

Peso: 100gr

En atmósfera modificada

Corte a mano



### Paquete de lonchas de jamón en plato de 22 de diámetro

Peso: 100gr

Al vacío

Corte a mano



### Paquete de lonchas de jamón para sándwiches

Peso: 600gr

20 tiras de 30g cada una

En atmósfera modificada

Corte a máquina



### Pieza de Jamón deshuesado

Peso: 6.5 - 8.5kg aprox

Al vacío

## Más Allá del Jamón Una Selección Completa

En Grupo La Lozana, contamos con una selección de embutidos ibéricos artesanales y cortes de carne de calidad excepcional.

### Embutidos Ibéricos:

Cañas de lomo 100% bellota, 50% bellota y cebo

Morcón ibérico bellota

Chorizo y salchichón ibérico cular (cebo y bellota)

Lomito ibérico extra bellota

### Carnes Ibéricas:

Presca, pluma y secreto ibérico

Solomillo ibérico

Costilla de cerdo ibérico en tiras

Nuestra oferta se adapta a las necesidades de chefs, distribuidores y amantes de la gastronomía que buscan lo mejor del ibérico en cada corte. **Si buscas un producto específico que no encuentras en estas páginas, contáctanos.**



## Origen

En el corazón de la Sierra de Huelva, donde el aire es puro y las dehesas se extienden hasta el horizonte, nació **Ibéricos Vázquez Moya, una casa jamonera** forjada por generaciones de esfuerzo y dedicación.

Aquí, el arte de la curación del jamón no es solo un oficio, sino un legado que se transmite de padres a hijos, con la misma paciencia con la que la naturaleza moldea los sabores del ibérico. Desde hace décadas, esta familia ha cuidado cada detalle del proceso, desde la selección de los mejores cerdos criados en libertad hasta la meticulosa curación en bodegas naturales.

**Cada pieza que llevan al mercado es el reflejo de una vida dedicada al sabor, a la tierra y al respeto por una tradición** que se niega a ser olvidada. En cada bocado, late la historia de un linaje que ha convertido su pasión en un arte, preservando la esencia de los **auténticos ibéricos de Huelva**.



## Secretos y Curiosidades del Jmaón Ibérico

### Curiosidades

El jamón ibérico es mucho más que un producto gastronómico; es el resultado de siglos de tradición, un arte perfeccionado por generaciones y una joya culinaria única en el mundo. Criado en las dehesas, alimentado de manera natural y curado con paciencia, cada pieza refleja la riqueza de su origen. Pero detrás de su sabor inconfundible, hay historias, secretos y detalles que pocos conocen.

#### La Magia Detrás de la Dehesa

Los cerdos ibéricos crecen en libertad en un ecosistema único: la dehesa. Aquí recorren kilómetros cada día en busca de bellotas, lo que desarrolla su musculatura y contribuye a la infiltración de grasa en la carne, responsable de su jugosidad y textura única.

#### Un Proceso de Curación Lento y Natural

Cada jamón ibérico pasa por un proceso de curación que puede durar hasta cinco años. En este tiempo, el clima y la humedad de las bodegas naturales hacen su trabajo, concentrando los sabores y afinando su perfil aromático hasta alcanzar la perfección.

#### Un Producto Protegido y Regulado

Para garantizar su autenticidad, el jamón ibérico cuenta con etiquetas de colores que certifican su origen y calidad. Solo los cerdos con genética ibérica y criados bajo estrictos estándares pueden llevar esta denominación, asegurando la excelencia en cada loncha.

#### La Grasa que Marca la Diferencia

El secreto de la textura sedosa y el sabor profundo del jamón ibérico está en su grasa. A diferencia de otros jamones, la grasa del ibérico es rica en ácido oleico, el mismo que el aceite de oliva, lo que le da su inconfundible untuosidad y permite que el sabor se prolongue en boca con una intensidad única.





## Más Allá del Jamón Ibérico, Una Selección Más Amplia

En Grupo La Lozana, comprendemos las exigencias del sector y la importancia de contar con productos que eleven la experiencia gastronómica. **Más allá del Jamón Ibérico, nuestra selección incluye carnes premium, destilados y productos gourmet,** diseñados para satisfacer las necesidades de restaurantes, hoteles, caterings, distribuidores y retail.

Desde carnes maduradas de alta infiltración, cortes especiales y hamburguesas gourmet, hasta jamones y embutidos de origen controlado, nuestra propuesta está pensada para quienes buscan productos de calidad, trazabilidad y autenticidad.

**Si buscas un producto específico que no encuentras en estas páginas, contáctanos.** Nuestro equipo está listo para ofrecerte soluciones personalizadas.



Grupo  
La Lozana

## Contacto

+34 610365685  
info@grupolalozana.com  
www.grupolalozana.com

### Lozana México

Avenida 25 Poniente, 4114  
Oficina 5B  
72180 Puebla, México  
info@grupolalozana.com

### Lozana Europa

Calle Orfila, 7  
Piso 2  
28010 Madrid, España  
info@grupolalozana.com

*Curating Authentic Flavors, Delivering Excellence*