



*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.**



#### Lozana México

Avenida 25 Poniente, 4114  
Oficina 5B  
72180 Puebla, México

#### Lozana Europa

Calle Orfila, 7  
Piso 2  
28010 Madrid, España





## 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 cadenas. Nuestra selección incluye productos de **5ª gama**, listos para servir, que optimizan la operación sin comprometer la calidad.

Para este catálogo, nos enfocamos en nuestra línea de productos de **inspiración mexicana**, perfectos para ofrecer soluciones prácticas, versátiles y de alto rendimiento en grandes volúmenes.

Cada producto ha sido desarrollado para optimizar tiempos de preparación, garantizar consistencia en cada servicio y facilitar la operación de cocinas industriales, hoteles y grandes cadenas.

Con estándares de excelencia y eficiencia operativa, aseguramos una propuesta gastronómica diferenciada, auténtica y lista para sorprender a los comensales.





## Arrachera

Corte de Añejo, característico por su ternura, jugosidad y gran sabor.

PRESENTACIÓN  
DISPONIBLE

CONGELADO

1kg

4kg/caja

### Modo de empleo

Cocinar a la parrilla, plancha o a baja temperatura. Reposar antes de cortar para conservar los jugos.

### Valor Nutricional por 100gr

119 kcal | 497 kJ | Grasas: 7,31g (saturadas: 3,7g)  
Hidratos de carbono: 0,5g (azúcares: 0,5g)  
Proteínas: 15,8g | Sal: 2,0g.



## Arrachera Fajitas

Corte en tiras de Añejo. Mantiene su sabor, jugocidad y ternura.

PRESENTACIÓN  
DISPONIBLE

CONGELADO

2kg

4kg/caja

### Modo de empleo

Saltear en sartén o plancha, ideal para tacos, wraps o platos rápidos. Mantiene su jugosidad y ternura.

### Valor Nutricional por 100gr

119 kcal | 497 kJ | Grasas: 7,31g (saturadas: 3,7g)  
Hidratos de carbono: 0,5g (azúcares: 0,5g)  
Proteínas: 15,8g | Sal: 2,0g.



## Tasajo de Vacuno

Corte extra fino de Tapa de res, curada en salmuera. Gran Sabor.

PRESENTACIÓN  
DISPONIBLE

CONGELADO

1kg

4kg/caja

### Modo de empleo

Cocinar a la parrilla, plancha o a baja temperatura.

### Valor Nutricional por 100gr

119 kcal | 497 kJ | Grasas: 7,31g (saturadas: 3,7g)  
Hidratos de carbono: 0,5g (azúcares: 0,5g)  
Proteínas: 15,8g | Sal: 2,0g.

## Arrachera Burger

Destaca por su jugosidad, textura y sabor inconfundible, disponible en tres presentaciones que se ajustan a cualquier propuesta gastronómica.

200 gr

Hamburguesa premium, con mayor grosor para una experiencia más jugosa y sabrosa.



### Modo de empleo

Cocinar a la parrilla, plancha o sartén hasta alcanzar el punto deseado.

### Valor Nutricional por 100gr

214 kcal | 891 kJ | Grasas: 14,9g (saturadas: 7,04g)  
| Hidratos de carbono: 5,63g | Proteínas: 14,4g  
Sal: 1,3g.

PRESENTACIÓN  
DISPONIBLE

CONGELADO

24 ud

4,8kg/caja

170 gr

Equilibrio perfecto entre tamaño, sabor y practicidad para cualquier menú.



### Modo de empleo

Cocinar a la parrilla, plancha o sartén hasta alcanzar el punto deseado.

### Valor Nutricional por 100gr

214 kcal | 891 kJ | Grasas: 14,9g (saturadas: 7,04g)  
| Hidratos de carbono: 5,63g | Proteínas: 14,4g  
Sal: 1,3g.

PRESENTACIÓN  
DISPONIBLE

CONGELADO

24 ud

4,8kg/caja

30 gr

Versátil y práctica, ideal para sliders, caterings y eventos. ¡La favorita!



### Modo de empleo

Cocinar a la parrilla, plancha o sartén hasta alcanzar el punto deseado.

### Valor Nutricional por 100gr

214 kcal | 891 kJ | Grasas: 14,9g (saturadas: 7,04g)  
| Hidratos de carbono: 5,63g | Proteínas: 14,4g  
Sal: 1,3g.

PRESENTACIÓN  
DISPONIBLE

CONGELADO

175 ud

5,5kg/caja



## 5ta Gama

Especialidades Mexicanas Listas para Servir

### Pulled Pork

PRESENTACIÓN  
DISPONIBLE  
CONGELADO

6 ud

5kg/caja



#### Valor Nutricional por 100gr:

189 kcal | 789 kJ | Grasas: 9,8g (saturadas: 3,4g)  
| Hidratos de carbono: <0,5g | Proteínas: 25,1g |  
Sal: 0,66g.

Nuestras **especialidades mexicanas de 5ª gama** ofrecen texturas suaves, sabores intensos y gran versatilidad, son ideales para hoteles, caterings y grandes cocinas. Cada producto ha sido **cocinado a baja temperatura**, garantizando jugosidad y profundidad en el sabor, listo para calentar y servir con rapidez y eficiencia.

### Cochinita Pibil

PRESENTACIÓN  
DISPONIBLE  
CONGELADO

6 ud

5kg/caja



#### Valor Nutricional por 100gr:

162 kcal | 677 kJ | Grasas: 8,1g (saturadas: 2,7g)  
| Hidratos de carbono: 1,4g | Proteínas: 20,8g |  
Sal: 1,14g.

El **Pulled Pork** destaca por su carne deshebrada, tierna y jugosa, perfecta para sliders y rellenos. La **Cochinita Pibil** conserva su esencia con achiote y especias tradicionales, aportando un sabor auténtico. La **Carne al Pastor** se elabora en trompo auténtico, logrando un corte perfecto que mantiene la textura y sabor del pastor tradicional.

### Carne al Pastor

PRESENTACIÓN  
DISPONIBLE  
CONGELADO IQF



#### Valor Nutricional por 100gr:

¡Muy pronto!

## Alma Líquida de México

Selección de mezcales artesanales, perfectos para maridar con nuestra propuesta gastronómica y elevar cualquier carta de destilados o coctelería.



### Mezcal Entregozos

Un mezcal que honra la tradición y el carácter del agave, elaborado con métodos artesanales que resaltan su autenticidad.

8

Entregozos 8 – Notas frescas y herbales, ideal para tomar solo o en coctelería.

**Agave de 8 años / Fermentado en madera de Pino**

10

Entregozos 10 – Equilibrado, con matices a cacao y especias.

**Agave de 10 años / Fermentado en Cemento**

12

Entregozos 12 – Robusto y profundo, con notas a petricor y madera.

**Agave de 12 años / Fermentado en madera de Roble**



### Mezcal Santo Deseo

Un destilado que captura el misticismo del mezcal, abodado con caramelo para quienes buscan una experiencia sensorial única.

SD

Santo Deseo – suave, con notas dulces de caramelo con final aterciopelado, ideal para coctelería.

**Agave de 8 años / Fermentado en madera de Pino**









En Grupo La Lozana, nos especializamos en ofrecer carnes premium, destilados artesanales y productos gourmet, llevando la autenticidad y calidad de nuestra selección a clientes en distintos mercados internacionales. Gracias a una logística eficiente y a sólidas alianzas comerciales, hemos expandido nuestra presencia, consolidándonos como un proveedor confiable para hoteles, caterings, restaurantes y distribuidores especializados.

### **Nuestra Presencia**

México  
Canadá  
España  
Italia  
Suiza  
Alemania  
República Checa

Grupo La Lozana continúa creciendo, acercando productos excepcionales a profesionales que valoran la calidad, la autenticidad y la excelencia.



## Origen

En Grupo La Lozana, **unimos la autenticidad de la cocina mexicana con la excelencia de la producción en España.** No reinterpretamos sabores, los preservamos. Cada receta es el resultado de generaciones de tradición, llevada a un entorno donde la calidad y la consistencia están garantizadas.

Desde nuestras raíces en México hasta nuestra base en España, llevamos el legado culinario a las mejores cocinas del mundo, con productos que mantienen su esencia, su carácter y su historia. Para quienes buscan lo real. Para quienes no aceptan menos.





## Secretos y Curiosidades de la Cocina Mexicana

### Curiosidades

Desde tiempos ancestrales, la gastronomía mexicana ha sido un reflejo de su tierra y su gente. Ingredientes únicos, técnicas transmitidas por generaciones y una riqueza de sabores inigualable han hecho que la cocina mexicana sea reconocida como **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**.

Muchos creen conocer sus sabores, pero pocos saben las historias que hay detrás de sus platillos más icónicos.

Recetas que han cruzado fronteras, influencias inesperadas y técnicas perfeccionadas durante siglos hacen de cada bocado una experiencia única. Descubre los secretos que han hecho de la cocina mexicana una de las más admiradas del mundo.

#### La Cochinita Pibil y su origen prehispánico

Este platillo icónico del sureste mexicano debe su nombre a la palabra "pib", que en maya significa "horno subterráneo".

Tradicionalmente, la carne se cocinaba envuelta en hojas de plátano y enterrada bajo brasas calientes durante horas, logrando su inconfundible suavidad y profundidad de sabor.



#### La Arrachera y el secreto de su terneza

Este corte, desconocido en muchos mercados fuera de México, se popularizó gracias a un restaurantero en Monterrey en los años 70, quien la marinaba para resaltar su sabor y suavidad.

En la cocina profesional, su infiltración de grasa y su textura la hacen indispensable para los amantes de la parrilla.



#### La Carne al Pastor, un legado libanés en México

Aunque hoy es un símbolo de la gastronomía callejera mexicana, la carne al pastor nació de la influencia de los inmigrantes libaneses que llegaron a México en el siglo XX. Su técnica de cocción en trompo deriva del shawarma, pero con un toque único: el adobo de achiote y especias mexicanas que le da su característico color y sabor.



#### Pulled Pork: La Barbacoa que Cruzó Fronteras

El Pulled Pork es una adaptación de la barbacoa, platillo mexicano, llevada al sur de Estados Unidos por migrantes mexicanos. Con el tiempo, la técnica de cocción lenta y deshebrado se fusionó con los sabores locales, dando origen a un plato icónico de la gastronomía sureña, reconocido por su textura y capacidad de absorber especias y salsas.







## Más Allá del Catálogo: Una Selección para Alta Restauración

En Grupo La Lozana, comprendemos las exigencias de la alta restauración y la importancia de ofrecer productos excepcionales que eleven la experiencia gastronómica. **Nuestra selección va más allá de lo que se presenta en este catálogo, abarcando una oferta premium de carnes, destilados y productos gourmet diseñados para satisfacer a los chefs más exigentes.**

Desde carnes maduradas de alta infiltración, cortes especiales y hamburguesas gourmet, hasta jamones y embutidos de origen controlado, nuestro catálogo se expande para incluir una gama de opciones que cumplen con los más altos estándares de calidad y trazabilidad.

**Si buscas un producto específico que no encuentras en estas páginas, contáctanos.** Nuestro equipo está listo para ofrecerte soluciones personalizadas y garantizarte acceso a los mejores ingredientes para tu cocina.



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*