



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, contamos con un catálogo de **más de 500 referencias**, diseñado para cubrir las necesidades de la alta gastronomía, hoteles, caterings y distribuidores.

En esta edición, nos enfocamos en nuestra selección de **Wagyu**, una carne que representa el estándar más alto de calidad y sofisticación.

Hablar de Wagyu es hablar de una experiencia. Su marmoleo, su textura que se funde en boca y su sabor profundo con notas umami lo han convertido en el emblema de la **excelencia cárnica**.

Nuestra selección reúne cortes provenientes de **ganaderías certificadas** que priorizan el bienestar animal y la alimentación especializada. Cada pieza es una obra maestra, lista para elevar cualquier propuesta gastronómica.



Cómo Entender el Wagyu

Antes de sumergirnos en el catálogo, te explicamos de manera clara y sencilla el **sistema de clasificación del Wagyu**. Comprenderlo te permitirá elegir con confianza y apreciar mejor la calidad y el marmoleo de cada corte.

El Sistema Japonés

Japón tiene el estándar de calidad más exigente del mundo para el Wagyu. Se compone de las siguientes partes:

La letra (A,B,C): Indica el rendimiento de la canal. (cantidad de carne aprovechable).
A → Mayor rendimiento (la mejor)
B → Rendimiento medio
C → Menor rendimiento

El número (1-5): Evalúa la calidad del marmoleo, color, textura y grasa de la carne.
5 → La calidad más alta
4 → Excelente, pero con menos marmoleo
1-3 → Niveles más bajos de calidad

El número entre paréntesis (3-12): Este es el **Beef Marbling Score (BMS)** japonés, que mide la infiltración de grasa. Va del 3 al 12:
3-4 → Marmoleo ligero
5-7 → Excelente equilibrio entre carne y grasa
9-12 → Máximo nivel de marmoleo, textura mantecosa y umami profundo

Un A5 (9-12) significa que es el nivel más alto posible en todas las categorías. Pura perfección.

El Sistema Australiano

Australia utiliza solo el **Beef Marbling Score (BMS)** para clasificar su Wagyu. Su escala va del 0 al 9+, midiendo únicamente la cantidad de grasa intramuscular:

BMS 3-4 → Wagyu con buen marmoleo, más cercano a la textura del Black Angus.

BMS 5-6 → Nivel premium con infiltración visible de grasa.

BMS 7-9+ → Alto marmoleo, comparable con los niveles A4 y A5 japoneses.

Un BMS 9+ en Australia se acerca mucho a un A5 japonés con BMS 9-12 en términos de infiltración de grasa.



Equilibrio entre sabor y textura Selección A4 (5-7)

El **Wagyu Japonés A4 (5-7)** representa el **punto de entrada** al mundo del auténtico Wagyu japonés. Con un marmoleo moderado, ofrece un equilibrio ideal entre ternura y estructura cárnica, permitiendo una experiencia intensa. Es una opción versátil que conserva la riqueza del umami y una jugosidad excepcional en cada bocado.



Brisket A4 (5-7)

Perfecto para cocciones lentas que resaltan su jugosidad.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Cadera (Rump) A4 (5-7)

Un corte robusto con excelente mordida y sabor profundo.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Aguja (Chuck Roll) A4 (5-7)

Aguja entera. Ideal para cortes gruesos con una textura envolvente.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Picanha (Maminha) A4 (5-7)

Un corte con equilibrio entre grasa y carne, perfecto para asados.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Nuestra selección en esta categoría incluye cortes diseñados para distintas preparaciones, desde parrillas de alto nivel hasta platos refinados.

Lomo Bajo (Striploin) A4 (5-7)

Intensidad en sabor y un marmoleo que garantiza suavidad.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Lomo Alto (Ribeye) A4 (5-7)

La opción clásica para un steak jugoso y con gran carácter.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Solomillo (Tenderloin)A4 (5-7)

El corte más tierno, con una textura que se deshace en boca.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

La Cumbre del Wayu Selección A5 (9-12)

Si el Wagyu es sinónimo de excelencia, estos cortes son **la cima de la experiencia gastronómica**. Con una infiltración de grasa que alcanza el nivel más alto en la **clasificación japonesa**, la carne **A5 (9-12)** ofrece una textura untuosa, un sabor profundo y una jugosidad incomparable. Cada bocado es una explosión de umami, con una fusión perfecta entre la ternura extrema y el carácter único de la carne.



Brisket A5 (9-12)

Para ahumados y cocciones largas que resaltan su riqueza.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Cadera (Rump) A5 (9-12)

Un corte versátil con gran equilibrio entre carne y grasa.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Aguja (Chuck Roll) A5 (9-12)

Sabor intenso y gran jugosidad.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Set Cader/Picanha A5 (9-12)

2 piezas de aproximadamente 25 kg. Perfecto para asadores y parrillas.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Set Babilla/Trip-Tip A5 (9-12)

2 piezas de aproximadamente 25 kg. Equilibrio entre jugosidad y firmeza.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Picanha (Maminha) A5 (9-12)

Uno de los cortes más codiciados, perfecto para parrilla.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Lomo Bajo (Striploin)A5 (9-12)

Un clásico del Wagyu, untuoso y lleno de sabor.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Lomo Alto (Ribeye) A5 (9-12)

El rey de los cortes, con un marmoleo impresionante.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Solomillo (Tenderloin)A5 (9-12)

Textura aterciopelada y sabor delicado

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Set Lomos/Solomillos A5(9-12)

Incluye Lomo Bajo (30kg), Lomo Alto (15kg) y Solomillo (10kg)

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

La Cima del Wagyu Selección A5/A5+ (10-12)

Si el A5 es la cúspide del Wagyu, los cortes **A5/A5+ (10-12)** son una rareza reservada para los paladares más exigentes. Se trata de la carne con el **máximo nivel de infiltración de grasa**, ofreciendo una textura ultrasuave y un sabor profundo, casi etéreo.

Este nivel de marmoleo no solo garantiza una jugosidad extrema, sino que convierte cada bocado en una experiencia sensorial única. Al fundirse en boca, libera su inconfundible umami y notas dulces, logrando un equilibrio perfecto entre intensidad y delicadeza.



Aguja (Chuck Roll) A5/A5+ (10-12)

Aguja entera. Ideal para cortes gruesos y preparaciones.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Set Babilla/Trip-Tip A5/A5+ (10-12)

2 piezas de aproximadamente 25kg. Ternura y profundidad de sabor.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Picanha (Maminha) MA5/A5+ (10-12)

Perfecta para parrilla, con un marmoleo excepcional.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Sobre Costilla sin hueso (Chuck Short Rib) A5/A5+(10-12)

Grasa infiltrada y sabor robusto.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Lomo Bajo (Striploin) A5/A5+ (10-12)

Un clásico con equilibrio perfecto entre textura y sabor.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Lomo Alto (Ribeye) A5/A5+ (10-12)

El corte insignia del Wagyu, que garantiza una gran experiencia.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Solomillo (Tenderloin) A5/A5+ (10-12)

Suave, delicado y con una textura que se deshace en boca.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Set Lomos/Solomillos A5/A5+ (10-12)

Incluye Lomo Bajo (30kg), Lomo Alto (15kg) y Solomillo (10kg)

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Set Cadera/Picanha A5/A5+ (10-12)

2 piezas de aproximadamente 25kg. Cortes ideales para parrilla.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Cadera (Rump) A5/A5+ (10-12)

Intenso y jugoso, con un equilibrio espectacular entre carne y grasa.

Wagyu Japonés - Distrito de Kagoshima

Selección de Wagyu Australiano Marmoleo y Versatilidad

El **Wagyu Australiano** ha ganado reconocimiento mundial por su equilibrio entre un marmoleo excepcional y una textura que combina suavidad con firmeza. Criado bajo estrictos estándares de calidad, su infiltración de grasa varía desde **BMS 3+ hasta BMS 8+**, ofreciendo opciones que se adaptan a diferentes necesidades culinarias. Su perfil de sabor profundo y jugoso lo convierte en una elección versátil tanto para parrillas de alta gama como para técnicas de cocción más refinadas. Además, toda esta selección cuenta con **certificación Halal**, ampliando su alcance en el mercado gastronómico.



Lomo Bajo (Striploin)

Wagyu Australiano

Disponible en BMS 3+, 4+, 6+, 8+, este corte ofrece una evolución en textura y sabor según su nivel de marmoleo:

BMS 3+ y 4+: Mayor firmeza con un marmoleo moderado, perfecto para parrillas que buscan un equilibrio entre jugosidad y mordida.

BMS 6+: Infiltración de grasa notable que potencia la suavidad y el retrogusto umami.

BMS 8+: Máxima expresión de este corte en Australia, con una textura casi mantecosa que se funde en boca.

Lomo Alto (Ribeye)

Wagyu Australiano

Disponible en BMS 4+, 6+, 8+, es el corte con la infiltración de grasa más generosa dentro de la selección australiana:

BMS 4+: Un equilibrio ideal entre carne y grasa, resaltando su ternura sin perder estructura.

BMS 6+: Grasa bien distribuida que aporta profundidad en boca y un retrogusto prolongado.

BMS 8+: La máxima categoría en Wagyu australiano, comparable con los niveles más altos del estándar japonés, con una textura extremadamente sedosa y un perfil umami envolvente.

Origen

El Wagyu es el reflejo de una tradición milenaria que ha sido perfeccionada a lo largo de generaciones en Japón. Su nombre, que significa literalmente **“vaca japonesa”** (Wa = Japón, Gyu = vaca), engloba razas selectas criadas bajo estrictos estándares que garantizan su pureza genética, su excepcional marmoleo y su perfil sensorial único.

Nuestra selección proviene de **ganaderías certificadas** que mantienen el legado de la **crianza tradicional**, donde el bienestar animal, la alimentación especializada y el tiempo son los pilares de su calidad. Solo así se consigue la textura mantecosa, la ternera incomparable y el umami profundo que han convertido al Wagyu en un producto de culto en la alta gastronomía mundial.

Cada pieza que ofrecemos es un testimonio de paciencia, arte y precisión. Una carne que se disfruta y se recuerda.





Más Allá del Wagyu, 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 Wagyu, nuestra selección incluye jamones ibéricos, 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