



EMBUTIDOS Y JAMONES





**Embutidos y Jamones**

*Amando Loza Alonso, S.A.*

TRADICIÓN  
CON EL MEJOR  
SABOR



100 AÑOS

1920-2020

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”.*

A lo largo 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 m<sup>2</sup>**

**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.





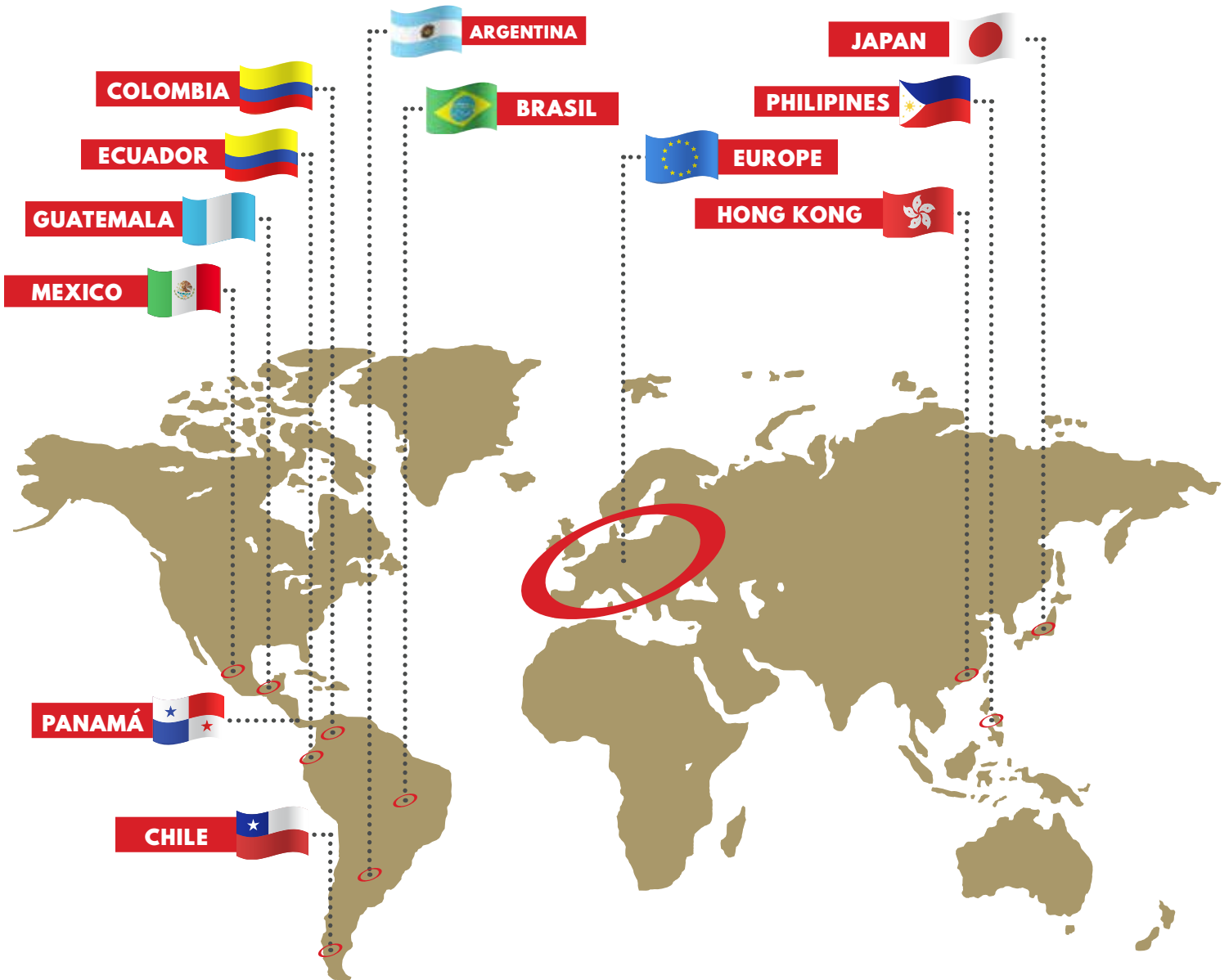
.....  
NUESTRO OBJETIVO  
LA CALIDAD

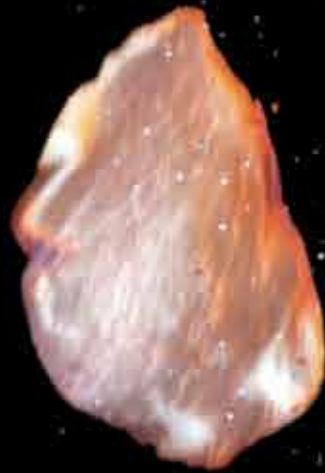
.....  
OUR GOAL  
QUALITY

.....  
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



**PRODUCTOS / PRODUCTS / PRODUITS**



**JAMONES ..... PAG. 20**  
HAMS  
JAMBONS

**CHORIZOS ..... PAG. 28**

**EMBUTIDOS ..... PAG. 32**  
CHARCUTERIES  
SALAISONS

**FRESCOS ..... PAG. 34**  
FRESH PRODUCTS  
FRAIS

**LONCHEADOS ..... PAG. 36**  
SLICED PRODUCTS  
PRÉTRANCHÉS

**100 % NATURALES ..... PAG. 38**  
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*





Loza

EXQUISITA  
EXPRESIÓN

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



# JAMONES / HAMS / JAMBONS



JAMON SERRANO  
DUROC  
"GRAN SELECCIÓN"  
8,5 Kg.

SERRANO HAM  
DUROC BREED  
"GRAN SELECCIÓN"  
8,5 Kg.

JAMBON SERRANO  
RACE DUROC  
"GRAN SELECCIÓN"  
8,5 Kg.





.....  
**JAMON SERRANO**  
**C/P V DUROC**  
**“GRAN RESERVA”**  
**+/- 8 Kg.**  
 .....

.....  
**SERRANO HAM**  
**DUROC BREED**  
**“GRAN RESERVA”**  
**+/- 8 Kg.**  
 .....

.....  
**JAMBON SERRANO**  
**RACE DUROC**  
**“GRAN RESERVA”**  
**+/- 8 Kg.**  
 .....

# JAMONES / HAMS / JAMBONS



.....  
**JAMON SERRANO**  
**S/P DUROC**  
"GRAN RESERVA"  
+/- 8 Kg.  
.....

.....  
**SERRANO HAM**  
**DUROC BREED**  
"BONE IN, W/O HOOF"  
+/- 8 Kg.  
.....

.....  
**JAMBON SERRANO**  
**RACE DUROC**  
"AVEC COUENNE"  
+/- 8 Kg.  
.....



CENTRO JAMON  
SERRANO DUROC  
"CORTE V"

+/- 5,5 Kg.

BONELESS  
"DUROC BREED"  
SERRANO HAM  
"V CUT"

+/- 5,5 Kg.

JAMBON SERRANO  
DÉSOSSÉ DUROC  
"DÉCOUPE V"

+/- 5,5 Kg.

# JAMONES / HAMS / JAMBONS



CENTRO JAMON  
SERRANO DUROC  
"PULIDO"

+/- 5,5 Kg.

BONELESS  
"DUROC BREED"  
SERRANO HAM

"CLEANED"

+/- 5,5 Kg.

JAMBON SERRANO  
DÉSOSSÉ DUROC  
"PROPRE"

+/- 5,5 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 SARTA EXTRA**

“DULCE O PICANTE”

250 g.

**CHORIZO VELA**

“DULCE O PICANTE”

300 g.

**HORSESHOE CHORIZO**

“HOT OR MILD”

250 g.

**VELA CHORIZO**

“HOT OR MILD”

300 g.

**CHORIZO COURBÉ**

“FORT OU DOUX”

250 g.

**CHORIZO SPÉCIAL “VELA”**

“FORT OU DOUX”

300 g.

# CHORIZOS



.....

**CHORIZO  
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.

.....



.....

**CHORIZO  
PAMPLONA**  
1,6 Kg.

.....

PAMPLONA  
CHORIZO  
1,6 Kg.

.....

CHORIZO  
PAMPLONA  
1,6 Kg.

.....



.....

**CHORIZO  
CULAR EXTRA**  
“DULCE O PICANTE”  
1,1 Kg.

.....

CULAR CHORIZO  
EXTRA  
“HOT OR MILD”  
1,1 Kg.

.....

CHORIZO  
CULAR EXTRA  
“FORT OU DOUX”  
1,1 Kg.

.....





**SALCHICHON  
CULAR EXTRA**

**1 Kg.**

**CURED CULAR  
SAUSAGE EXTRA**

**1 Kg.**

**SAUCISSON SEC  
CULAR EXTRA**

**1 Kg.**

**SALCHICHON  
NOBLEZA  
AL MOSCATEL**

**400 g.**

**CURED SAUSAGE  
WITH MOSCATEL  
WINE**

**400 g.**

**SAUCISSON  
SEC AU  
MUSCAT**

**400 g.**

**FUET  
EXTRA**

**250 g.**

**CURED FUET  
SAUSAGE  
EXTRA**

**250 g.**

**SAUCISSON  
FUET  
EXTRA**

**250 g.**

EMBUTIDOS / CHARCUTERIES / SALAISONS



LONGANIZA  
DEL PAYÉS

400 g.

CURED SAUSAGE  
"LONGANIZA"

400 g.

SAUCISSE SÈCHE  
"LONGANIZA"

400 g.

CABEZADA DE  
LOMO DUROC

900 g.

CURED DUROC  
PORK COLLAR

900 g.

ÉCHINE AFFINÉE  
DE PORC DUROC

900 g.

LOMO CURADO  
DUROC

1,7 Kg.

CURED DUROC  
PORK LOIN

1,7 Kg.

LOMO DE PORC  
DUROC

1,7 Kg.



.....  
**CHORIZO FRESCO**  
**BARBACOA**  
 “DULCE O PICANTE”

600 g.

.....

.....  
**FRESH CHORIZO**  
**BARBACOA**  
**FOR COOKING**  
 “HOT OR MILD”

600 g.

.....

.....  
**CHORIZO FRAIS**  
**BARBACOA**  
**À CUIRE**  
 “FORT OU DOUX”

600 g.

.....



.....  
**CHORIZO  
PINCHO FRESCO**  
“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.**





JAMON SERRANO DUROC

“GRAN RESERVA”

150 g. / 500 g.

LOMO CURADO

DUROC

150 g.

SERRANO HAM DUROC BREED

“GRAN RESERVA”

150 g. / 500 g.

CURED DUROC

PORK LOIN

150 g.

JAMON SERRANO RACE DUROC

“GRAN RESERVA”

150 g. / 500 g.

LOMO

DE PORC DUROC

150 g.

# LONCHEADOS / SLICED / PRÉTRANCHÉS



SALCHICHON

EXTRA

150 g.

CHORIZO

EXTRA

150 g.

CURED SAUSAGE

EXTRA

150 g.

CURED CHORIZO

EXTRA

150 g.

SAUCISSON SEC

EXTRA

150 g..

CHORIZO

EXTRA

150 g..

100%  
*Natural*





RESPE TO POR LO  
NATURAL



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

*Saber hacer*  
*Maestría*  
*Paciencia*



100% NATURELES / 100% NATURAL / 100% NATUREL



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  
Maîtrise  
Patience*



.....

**CHORIZO  
SARTA EXTRA  
100% NATURAL**  
“DULCE O PICANTE”  
280 g.

.....

.....

**HORSESHOE  
CHORIZO  
100% NATURAL**  
“HOT OR MILD”  
280 g.

.....

.....

**CHORIZO  
COURBÉ EXTRA  
100% NATUREL**  
“FORT OU DOUX”  
280 g.

.....

100% NATURALES / 100% NATURAL / 100% NATURELS



CHORIZO  
CULAR EXTRA  
100% NATURAL  
"DULCE O PICANTE"  
1 Kg.

CURED CULAR  
CHORIZO EXTRA  
100% NATURAL  
"HOT OR MILD"  
1 Kg.

CHORIZO  
CULAR EXTRA  
100% NATUREL  
"FORT OU DOUX"  
1 Kg.





.....

**CHORIZO  
SEMICULAR  
100% NATURAL  
“DULCE O PICANTE”  
400 g.**

.....

.....

**COUNTRYSIDE  
CHORIZO  
100% NATURAL  
“HOT OR MILD”  
400 g.**

.....

.....

**CHORIZO  
CAMPAGNARD  
100% NATUREL  
“FORT OU DOUX”  
400 g.**

.....



JAMON SERRANO  
DUROC  
"GRAN RESERVA"  
+/- 8 Kg.

SERRANO HAM  
DUROC BREED  
"GRAN RESERVA"  
+/- 8 Kg.

JAMBON SERRANO  
RACE DUROC  
"GRAN RESERVA"  
+/- 8 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](http://www.amandoloza.com)