

CURADOS

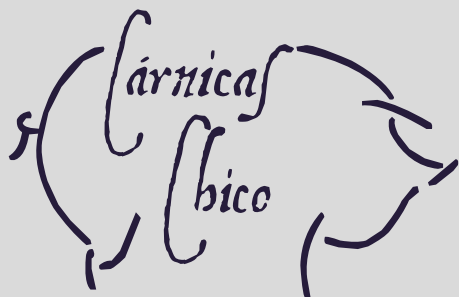
DUROC & IBERICOS

by Cárnicas Chico



LA GRANJA
DE CHICO 

AFINADO
CURADOS



Presentación

Cárnicas Chico forma parte del grupo familiar **Agroalimentaria Chico (ACH)**, que a través de sus distintas empresas abarca todos los procesos de la **cadena de valor** del sector porcino: desde la selección genética, la cría y fabricación de pienso; hasta la elaboración y distribución de productos curados.

Desde hace 3 generaciones trabajamos acorde con los valores del Grupo ACH en constante **Aprendizaje, Compromiso y Humildad** en el sector porcino, especializándonos en la raza Duroc e Ibéricos, partiendo siempre de animales de origen propio.

Cárnicas Chico se posiciona a la vanguardia del Grupo ACH trasladando sus productos curados del campo a la mesa, caracterizados por la **trazabilidad total**, el estricto control de todos los procesos y el buen hacer de su equipo humano en búsqueda de la **innovación** y la **mejora continua** de nuestros productos.

Preocupados y comprometidos por nuestro futuro, apostamos por **producciones sostenibles medioambientalmente**, creemos firmemente en el **bienestar animal** y cuidamos el **legado** que dejamos a nuestros hijos.

Nuestras marcas **La Granja de Chico** para la gama Duroc, y **Afinado** para Ibéricos son una **garantía de calidad**, fruto de la incansable capacitación y modernización de nuestros procesos, garantizando la **homogeneidad** y **excelencia** para el disfrute de los paladares más exigentes.

La **calidad total** y la **seguridad alimentaria** son una parte clave en todos nuestros procesos, por eso todas las empresas del Grupo ACH están acreditadas con los más exigentes certificados de garantía.

Introduction

Cárnicas Chico is part of the family enterprise group, **ACH (Agroalimentaria Chico)**, which through its variety of companies, comprises all the processes forming the pig sector's **value chain**, from the breeding to the distribution of cured products.

For 3 generations we have been working in accordance with the values of the ACH Group in constant **Learning, Commitment and Humility** in the pig sector, specializing in the Duroc and Iberian breed, always starting from animals of our own origin.

Cárnicas Chico is placed at the leading edge of this business by bringing its cured products from Del campo a la mesa (farm to fork), which are characterised by the **entire traceability**, the strict control of all products and its human team's great work, always looking for **innovation** and **continuous improvement** of the products.

Concerned about our future, we always bet for **environmentally sustainable outputs**, not only for our **animals' welfare** but also for our children's **heritage**.

Our brands **La Granja de Chico** for the Duroc range, and **Afinado** for Ibéricos are a **guarantee of quality**, the result of tireless training and modernization of our processes, guaranteeing **homogeneity** and **excellence** for the enjoyment of the most demanding palates.

Total quality and **food safety** are a key part of all our processes, so that, The ACH enterprises are accredited with the most rigorous guarantee certificates



Ser un
grupo
familiar
con crecimiento continuado

Y CON FOCO

PERMANENTE *EN,*

LA **INNOVACIÓN**

para llevar
lo mejor de
nuestra tierra

A TU HOGAR



La Granja de Chico es la apuesta de la familia Chico donde se expresa todo el conocimiento y buen hacer en productos de cerdo Duroc, una raza con una calidad cárnica excepcional para la realización de productos de alta expresión al alcance de todas las familias.

Nuestra tecnología en los procesos de secado y maduración hacen que estos productos no te dejen indiferente en su cata por su complejidad, finura aromática y su exclusiva textura.

Gracias al control de todos los eslabones de la cadena y continuos procesos de selección durante la misma, conseguimos una uniformidad de producto única, a la vanguardia del sector.

La Granja de Chico os permitirá degustar jamones Serranos Duroc Gran Reserva de vista marmórea, aroma elegante y sabores dulces; Paletas Duroc Gran Reserva en su punto de sal que son toda una sorpresa para los paladares más exquisitos; Lomo Curado Duroc hecho con nobleza y tradición de sabores de antaño y embutidos con recetas tradicionales y sabor a lo nuestro.

Producto Serrano certificado

"La Granja de Chico" is the Chico family's bet in which it is shown all our knowledge and good work in order to make Duroc pig products. This breed provides an exceptional meat quality to create highly expressed products within the reach of all families.

The technology used during the drying and maturation procedures ensures that the tasting experience of these products will not leave you indifferent, due to their complexity, aromatic fineness and exclusive texture.

Thanks to the exhaustive control of all the links in the change and the constant selection processes during it, we achieve a unique homogeneity of our products, locating us at the forefront of this industry.

"La Granja de Chico" allows you to savour Gran Reserva Duroc Iberian Ham which is defined by its marble appearance, elegant smell and sweet flavour; The seasoned Gran Reserva Duroc shoulder which will surprise the most demanding palates; Duroc cured loin elaborated through the tradition and nobility of yesteryear tastes; And cold meats made with traditional recipes and remaining loyal to our flavour.

Certified Serrano product.

JAMÓN SERRANO DUROC GRAN RESERVA PREMIUM LA GRANJA DE CHICO



Peso aprox: **8,5 Kg**

Curación: **+ 24 meses**

Presentación: **1ud./caja**

SERRANO DUROC HAM BONE IN
LA GRANJA DE CHICO GRAN RESERVA PREMIUM
Average Weight: 8,5 kg
Cured time: 24+ months
Pack: 1 per case

Formatos Disponibles / Available formats

Deshuesados

Boneless



Pulidos

Trimmed



Mitades

Middles



Loncheados a demanda

Pre-sliced





JAMÓN SERRANO DUROC GRAN RESERVA LA GRANJA DE CHICO



Peso aprox: **8 Kg**

Curación: **+ 18 meses**

Presentación: **1ud./caja**

SERRANO DUROC HAM BONE IN
LA GRANJA DE CHICO GRAN RESERVA
Average Weight: 8 kg
Cured time: 18 + months
Pack: 1 per case

Formatos Disponibles / Available formats

Deshuesados

Boneless



Pulidos

Trimmed



Mitades

Middles



Loncheados a demanda

Pre-sliced



PALETA SERRANA DUROC GRAN RESERVA LA GRANJA DE CHICO

Peso aprox.: **5 kg**

Curación: **+ 12 meses**

Presentación: **2 ud./caja**

SERRANO DUROC SHOULDER BONE IN
LA GRANJA DE CHICO GRAN RESERVA
Average Weight: 5 kg
Cured time: 12 + months
Pack: 2 per case

Formatos Disponibles/ Available formats

Pulidos

Trimmed



Loncheados a demanda

Pre-sliced



CAÑA DE LOMO DUROC LA GRANJA DE CHICO

Peso aprox.: **1,6 kg**

Curación: **+ 70 días**

Presentación: **Al vacío; 8 ud./caja**

SERRANO DUROC LOIN LA GRANJA DE CHICO

Average Weight: 1,6 kg

Cured time: 70 + days

Pack: Vacuum packs; 8 per case



Formatos Disponibles / Available formats

Mitades

Middles



Loncheadas

Pre-sliced



SALCHICHÓN CASERO DUROC LA GRANJA DE CHICO

Peso: **280 gr**

Características: **Tripa Natural, sin aditivos artificiales**

Presentación: **Flow pack unitario; 20 ud./caja**

DUROC SALCHICHÓN MILD LA GRANJA DE CHICO

Average Weight: 280 g

Features: 100% Natural spicy and casings for sausage

Pack: Flow pack; 20 per case



CHORIZO CASERO DUROC LA GRANJA DE CHICO

Peso: **280 gr**

Características: **Tripa Natural, sin aditivos artificiales**

Presentación: **Flow pack unitario; 20 ud./caja**

DUROC CHORIZO RING MILD LA GRANJA DE CHICO

Average Weight: 280 g

Features: 100% Natural spicy and casings for sausage

Pack: Flow pack; 20 per case



CHORIZO BLANCO DUROC LA GRANJA DE CHICO

Peso: **280 gr**

Características: **Tripa Natural**

Presentación: **Flow pack unitario; 20 ud./caja**

DUROC WHITE CHORIZO MILD LA GRANJA DE CHICO

Average Weight: 280 g

Features: Natural casings for sausage

Pack: Flow pack; 20 per case



LOMO EN ACEITE DE GIRASOL LA GRANJA DE CHICO

Peso: **500 gr. aprox.**

Características: **Conserva de lomo marinado y frito, sumergido en aceite de girasol**

Presentación: **Cristal; 6 ud./caja**

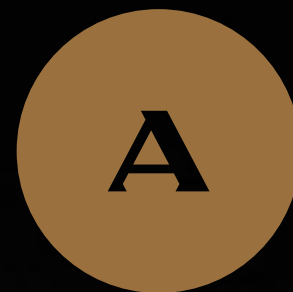
CANNED LOIN LA GRANJA DE CHICO

Average Weight: 500 g

Features: Canned fried marinated loin, submerged in sunflower oil

Pack: Glass jar; 6 per case







Afinado es la marca de nuestros productos más exclusivos procedentes de los cerdos Ibéricos criados en nuestro grupo.

Desde la cría y manejo de los animales hasta la salazón y maduración de los productos curados, cuidamos, con pasión por lo que hacemos, cada uno de los detalles del proceso.

Durante su evolución, respetamos los tiempos; acompasamos las distintas etapas de curación al producto, buscando la melodía perfecta de cada solista: nuestro jamón o paleta ibérica, para obtener un producto redondo: Afinado.

El resultado son jamones y paletas ibéricos armoniosos, con cortes de infiltración elegante, textura oleica, aromas a caramelo tostado y sabor largo, persistente; el embaucador flavor de las cosas bien hechas, bien afinadas.

Producto Ibérico certificado

"Afinado " is the brand for our most exclusive products, which come from the Iberian pigs bred among our enterprise group's farms.

From the breeding and handling of animals, to the salting and maturation of the cured product, we take care of all the details of the procedure being passionate about what we do.

We respect the times of its development; adjusting the various stages of curing to the product by looking for the perfect melody for each solo, our Iberian shoulders and hams, in order to obtain a perfect product: Afinado.

The results are harmonic Iberian shoulders and hams, with gracious streak cuts, oily texture, toasted-caramel scent and long-lasting flavour; It's the alluring taste of the well done, well refined things.

Iberian product certified.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA AFINADO

Peso aprox.: **9 Kg**

Curación: **Mínimo 30 meses**

Presentación: **1 ud./caja**

50% IBERICO GRAIN-FED HAM BONE IN AFINADO

Average Weight: 9 kg

Cured time: Minimum 30 months

Pack: 1 per case

Formatos Disponibles / Available formats

Pulidos

Trimmed



Mitades

Middles



Loncheados a demanda

Pre-sliced



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA AFINADO

Peso aprox.: **8 Kg**

Curación: **Mínimo 30 meses**

Presentación: **1 ud./caja**

50% IBERICO GRAIN-FED HAM FREE RANGE BONE IN AFINADO

Average Weight: 8 kg

Cured time: Minimum 30 months

Pack: 1 per case

Formatos Disponibles / Available formats

Pulidos

Trimmed



Mitades

Middles



Loncheados a demanda

Pre-sliced



JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

50% RAZA IBÉRICA

AFINADO

Peso aprox.: **8 Kg**

Curación: **Mínimo 30 meses**

Presentación: **1 ud./caja**

50% IBERICO ACORN-FED HAM FREE RANGE BONE IN AFINADO

Average Weight: 8 kg

Cured time: Minimum 30 months

Pack: 1 per case

Formatos Disponibles/ Available formats

Pulidos

Trimmed



Mitades

Middles



Loncheados a demanda

Pre-sliced



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO AFINADO

Peso aprox.: **8 Kg**

Curación: **Mínimo 30 meses**

Presentación: **1 ud./caja**

100% IBERICO ACORN-FED HAM FREE RANGE BONE IN AFINADO

Average Weight: 8 kg

Cured time: Minimum 30 months

Pack: 1 per case

Formatos Disponibles / Available formats

Pulidos

Trimmed



Mitades

Middles



Loncheados a demanda

Pre-sliced



PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA AFINADO

Peso: **5 Kg**

Curación: **Mínimo 18 meses**

Presentación: **2 ud./caja**

50% IBERICO GRAIN-FED SHOULDER BONE IN AFINADO.

Average Weight: 5 kg

Cured time: Minimum 18 months

Pack: 2 per case

Formatos Disponibles / Available formats

Pulidos

Trimmed



Loncheados a demanda

Pre-sliced



PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA AFINADO

Peso: **5 Kg**

Curación: **Mínimo 24 meses**

Presentación: **2 ud./caja**

50% IBERICO GRAIN-FED SHOULDER BONE IN AFINADO.

Average Weight: 5 kg

Cured time: Minimum 18 months

Pack: 2 per case

Formatos Disponibles / Available formats

Pulidos

Trimmed



Loncheados a demanda

Pre-sliced



PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA AFINADO

Peso aprox.: **5 Kg**

Curación: **Mínimo 24 meses**

Presentación: **2 ud./caja**

50% IBERICO GRAIN-FED SHOULDER BONE IN AFINADO.

Average Weight: 5 kg

Cured time: Minimum 18 months

Pack: 2 per case

Formatos Disponibles/ Available formats

Pulidos

Trimmed



Loncheados a demanda

Pre-sliced



FORMATOS ESPECIALES

CORTADO A MANO POR NUESTROS
MAESTROS CORTADORES

ENVASADO AL VACÍO

PRE-SLICED PACKS - VACCUM PACKS
HAND CARVED STYLE



ENVASADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA "ABRIR Y LISTO"

PRE-SLICED PACKS - OPEN&PLATE
HAND CARVED STYLE





LOMO DE CEBO IBÉRICO **50% RAZA IBÉRICA** **AFINADO**

Peso: **1.8 Kg**

Curación: **+ 90 días**

Presentación: **Al vacío; 8 uds/caja**

Formatos disponibles: **Enteros**
Mitades

50% IBERICO GRAIN-FED LOIN **AFINADO**

Average Weight: **1,8 Kg**

Cured time: **+ 90 days**

Pack: **Vaccum packs; 8 per case**

Available formats: **Entires**

Middles





CHORIZO IBÉRICO EXTRA AFINADO

SÓLO MAGRO IBÉRICO

Peso: **1,8 Kg**

Curación: **+ 90 días**

Presentación: **Al vacío; 8 uds/caja**

Formatos disponibles: **Enteros**
Mitades

IBERICO CHORIZO
AFINADO

ONLY IBERICO MEAT

Average Weight: **1,8 Kg**

Cured time: **+ 90 days**

Pack: **Vaccum pack; 8 per case**

Available formats: **Entires**
Middles





SALCHICHÓN IBÉRICO AFINADO

SÓLO MAGRO IBÉRICO

Peso: **1.8 Kg**

Curación: **+ 90 días**

Presentación: **Al vacío; 8 uds./caja**

Formatos: **Enteros**
Mitades

**IBERICO SALCHICHÓN
AFINADO**

ONLY IBERICO MEAT

Average Weight: **1,8 Kg**

Cured time: **+ 90 days**

Available formats: **Entires**

Middles



CURADOS

DUROC & IBERICOS

by Cárnicas Chico

LA GRANJA
DE CHICO 

AFINADO
CURADOS

CÁRNICAS CHICO

C/ Valladolid 44
09400 Aranda de Duero (Burgos)
ESPAÑA

(+ 34) 947 516 800/81 - (+ 34) 695 901 468
carnicaschico@agroalimentariachico.com

www.agroalimentariachico.com



*¡Síguenos !
Follow us!*



AGROALIMENTARIA
CHICO