

LA FINOJOSA®



“Manjares de raza”



www.finojosa.com



LaFinojosa



LaFinojosa

P. I. Molino de Viento, 3-4
14270 Hinojosa del Duque
Los Pedroches (Córdoba)
(+34) 957 14 20 56
info@finojosa.com



Contenidos

- 01 Origen
- 02 Jamones
- 03 Paletas
- 04 El Conquistador
- 05 Deshuesados
- 06 Embutidos
- 07 Loncheados
- 08 FinoSnacks
- 09 FinoBoxes
- 10 Carnes

Contents

- 01 Origin
- 02 Hams
- 03 Shoulders
- 04 El Conquistador
- 05 Boneless
- 06 Cold meats
- 07 Sliced
- 08 FinoSnacks
- 09 Finoboxes
- 10 Meats

01 Origen/Origin



Jamones y Embutidos La Finojosa es una empresa familiar, arraigada en el norte de la provincia de Córdoba, en pleno corazón del Valle de los Pedroches. Nuestra tradición, clima e incomparable entorno han hecho posible que las mejores materias primas lleguen a su mesa convertidas en Manjares de pura Raza.

Jamones y Embutidos La Finojosa is a well-established family business located in the northern area of Córdoba province, right in the heart of Los Pedroches Valley. Our tradition, climate and unparalleled natural environment have made it possible for the best raw materials to reach your table in the shape of Pure Breed Delicacies.

El Valle de los Pedroches conforma una de las dehesas más importantes de Europa. En él, crecen cada año piaras de cerdos autóctonos, responsables de las mejores carnes y grasas con las que se elabora nuestro extenso catálogo. El alimento natural que ofrece el entorno, compuesto de bellotas, hierbas frescas y pastos y la libertad con que los animales conviven en las fincas, dan a luz a una Denominación de Origen sin igual.

Los Pedroches Valley boasts one the most important dehesas in Europe. Every year, we raise the herds of indigenous pigs responsible for the first-class meats and fats used in our wide selection of products. The environment's natural food offer, consisting of acorns and fresh pastures, along with the freedom the animals enjoy, give birth to a unique D.O.

02 Jamones/Hams



**Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O Los Pedroches/
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Ham D.O
Los Pedroches**

Curación/Curing time: 36 meses/months

Peso/Weight: 7,5 – 8,5 kgs

Ref: J001



**Jamón de Bellota 100% Ibérico/
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Ham**

Curación/Curing time: 36 meses/months

Peso/Weight: 7,5 – 9 kgs

Ref: J002



**Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica/
Acorn-Fed Iberico Pork Ham 50% Iberico Breed**

Curación/Curing time: 36 meses/months

Peso/Weight: 7,5 – 9 kgs

Ref: J003



02 Jamones/Hams



**Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica/
Iberico Pork Ham Natural Range Feed 50% Iberico
Breed**

Curación/Curing time: 30 meses/months

Peso/Weight: 7,5 - 9 kgs

Ref: J004



**Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica/
Cereal-Fed Iberico Pork Ham 50% Iberico
Breed**

Curación/Curing time: 30 meses/months

Peso/Weight: 7,5 - 9 kgs

Ref: J005



Jamón Duroc/Duroc Pork Ham

Curación/Curing time: 24 meses/months

Peso/Weight: 7,5 - 8,5 kgs

Ref: J009



02 Jamones/Hams



Jamón Serrano Gran Reserva/ Great Reserve Serrano Pork Ham

Curación/Curing time: 24 meses/months

Peso/Weight: 7,5 – 8,5 kgs

Ref: Jo10



Jamón Serrano Reserva/ Reserve Serrano Pork Ham

Curación/Curing time: 18 meses/months

Peso/Weight: 7,5 – 8,5 kgs

Ref: Jo11



03 Paletas/Shoulders



**Paleta de Bellota 100% Ibérica D.O Los Pedroches/
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Shoulder
D.O Los Pedroches**

Curación/Curing time: 24 meses/months

Peso/Weight: 4,5 - 5,5 kgs

Ref: P001



**Paleta de Bellota 100% Ibérica/
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Shoulder**

Curación/Curing time: 24 meses/months

Peso/Weight: 5,5 - 6,5 kgs

Ref: P002



**Paleta de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica/
Acorn-Fed Iberico Pork Shoulder 50% Iberico Breed**

Curación/Curing time: 24 meses/months

Peso/Weight: 4,5 - 5,5 kgs

Ref: P003



03 Paletas/Shoulders



**Paleta de Cebo de Campo 50% Raza Ibérica/
Iberico Pork Shoulder Natural Range Feed 50%
Iberico Breed**

Curación/Curing time: 20 meses/months

Peso/Weight: 4,5 - 5,5 kgs

Ref: P004



**Paleta de Cebo 50% Raza Ibérica/
Cereal-Fed Iberico Pork Shoulder 50% Iberico
Breed**

Curación/Curing time: 20 meses/months

Peso/Weight: 4,5 - 5,5 kgs

Ref: P005



Paleta Duroc/ Duroc Pork Shoulder

Curación/Curing time: 16 meses/months

Peso/Weight: 4,5 - 5,5 kgs

Ref: P009



03 Paletas/Shoulders



Paleta Reserva/Reserve Pork Shoulder

Curación/Curing time: 36 meses/months

Peso/Weight: 4,5 - 5,5 kgs

Ref: P010



04 El Conquistador



Jamón Gran Gourmet/ Great Gourmet Pork Ham

Curación/Curing time: 30 meses/months

Peso/Weight: 7,5 - 9 kgs

Ref: Joo6



Paleta Gran Gourmet/ Great Gourmet Pork Shoulder

Curación/Curing time: 20 meses/months

Peso/Weight: 4,5 - 5,5 kgs

Ref: Poo6



05 Deshuesados/Boneless



Jamón de Bellota 100% Ibérico/
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Ham
Peso/Weight: 4,5 - 5 kgs
Ref: Doo2



Paleta de Bellota 100% Ibérico/
Acorn-Fed 100% Iberico Pork Shoulder
Peso/Weight: 2,5 kgs
Ref: Do14



Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica/
Acorn-Fed Iberico Pork Ham 50% Iberico Breed
Peso/Weight: 4,5 - 5 kgs
Ref: Doo3



Paleta de Bellota Ibérica 50% Raza Ibérica/
Acorn-Fed Iberico Pork Shoulder 50% Iberico
Breed
Peso/Weight: 2,5 kgs
Ref: Do15



Jamón de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza
Ibérica/
Iberico Pork Ham Natural Range Feed 50% Iberico
Breed
Peso/Weight: 4,5 - 5 kgs
Ref: Doo4



Paleta de Cebo de Campo Ibérica 50%
Raza Ibérica/
Iberico Pork Shoulder Natural Range Feed 50%
Iberico Breed
Peso/Weight: 2,5 kgs
Ref: Do16

05 Deshuesados/Boneless



Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica/
Cereal-Fed Iberico Pork Ham 50% Iberico Breed
Peso/Weight: 4,5 - 5 kgs
Ref: Doo5



Paleta de Cebo Ibérica 50% Raza Ibérica/
Cereal-Fed Iberico Pork Shoulder 50% Iberico Breed
Peso/Weight: 2,5 kgs
Ref: Do17



Jamón Duroc/Duroc Pork Ham
Peso/Weight: 4,5 - 5 kgs
Ref: Doo9



Paleta Duroc/Duroc Pork Shoulder
Peso/Weight: 2,5 kgs
Ref: Do19



Jamón Serrano Reserva/
Reserve Serrano Pork Ham
Peso/Weight: 4,5 - 5 kgs
Ref: Do11



Paleta Serrana Reserva/
Reserve Serrano Pork Shoulder
Peso/Weight: 2,5 kgs
Ref: Do20

o6 Embutidos/Cold meats



Lomo de Bellota (Entero-mitad)
Acorn-Fed Iberico Cured Loin
(Whole-half)
Peso/Weight: 1,200/0,600 kgs
Ref: E001/E021



Lomo de Cebo de Campo
(Entero-mitad)
Natural Range Feed Iberico
Bred Cured Loin (Whole-half)
Peso/Weight: 1,200/0,600 kgs
Ref: E002/E022



Lomo de Cebo (Entera-mitad)
Acorn-Fed Cured Loin (Whole-
half)
Peso/Weight: 1,200/0,600 kgs
Ref: E003/E023



Lomo Curado Extra (Entero-
mitad)
Extra Cured Loin (Whole-half)
Peso/Weight: 1,500/0,750 kgs
Ref: E005/E025



06 Embutidos/Cold meats



Salchichón de Bellota Ibérico
(Entero-mitad)
Acorn-Fed Iberico Salchichon
(Whole-half)
Peso/Weight: 1,200/0,600 kgs
Ref: E008/E028



Chorizo de Bellota Ibérico
(Entero-mitad)
Acorn-Fed Iberico Chorizo
(Whole-half)
Peso/Weight: 1,2/0,600 kgs
Ref: E009/E027

o6 Embutidos/Cold meats



Lomito Ibérico (Entero-mitad)
"Lomito" Iberico (Whole-half)
Peso/Weight: 500/250 grs
Ref: Eo12



Chorizo Ibérico Vela
Iberico Chorizo Vela
Peso/Weight: 250 grs
Ref: Eo09



Salchichón Ibérico Vela
Iberico Salchichon Vela
Peso/Weight: 250 grs
Ref: Eo10



Morcilla Ibérica Dulce/Picante
Iberico Sweet/Spicy Blood
Sausage
Peso/Weight: 300 grs
Ref: Eo14/Eo15



Morcilla Ibérica de Calabaza
Dulce/Picante
Iberico Sweet/Spicy Pumpkin
Blood Sausage
Peso/Weight: 300 grs
Ref: Eo16/Eo17



o6 Embutidos/Cold meats



Lomo de Orza en Aceite de Oliva/
Fried Loin Jar in Olive oil
Peso/Weight: 500/300/150 grs
Ref: 0005/0003/0001



Panceta Ibérica Salada/
Iberico Pork Belly
Peso/Weight: 250 grs
Ref: E020



Panceta Ibérica Salada Loncheada/
Sliced Iberico Pork Belly
(100 grs)
Ref: L032

07 Loncheados/Sliced



Jamón/Paleta de Bellota 100% Ibérico (100 grs)
Acorn-fed 100% Iberico Pork Ham/Shoulder (100 grs)
Ref: L002/L015



Jamón/Paleta de Bellota 50% Raza Ibérica (100 grs)
Acorn-fed Pork Ham/Shoulder 50% Iberico Breed (100 grs)
Ref: L003/L016



Jamón/Paleta de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica (100 grs)
Natural Range Feed Iberico Pork Ham/Shoulder 50% Iberico Breed (100 grs)
Ref: L004/L017



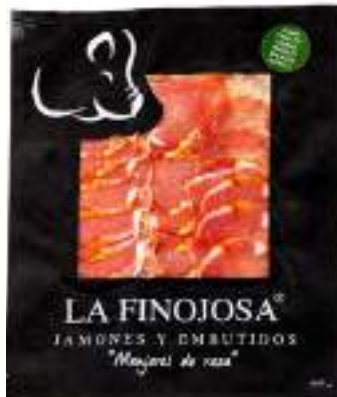
Jamón/Paleta de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica (100 grs)
Cereal-Fed Iberico Pork Ham/Shoulder 50% Iberico Breed (100 grs)
Ref: L005/L018



Lomo de Bellota 100% Ibérico (100 grs)
Acorn-fed 100% Iberico Cured Loin (100 grs)
Ref: L024



Lomo de Bellota 50% Raza Ibérica (100 grs)
Acorn-fed 50% Iberico Breed Cured Loin (100 grs)
Ref: L024



Lomo de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica (100 grs)
Natural Range Feed 50% Iberico Breed (100 grs)
Ref: L025



Lomo de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica (100 grs)
Cereal-Fed 50% Iberico Breed Cured Loin (100 grs)
Ref: L026



Jamón/Paleta Serrano Reserva (100 grs)
Reserve Serrano Pork Ham/Shoulder (100 grs)
Ref: L011/L023



Salchichón de Bellota Ibérico (100 grs)
Acorn-Fed Iberico Salchichon (100 grs)
Ref: L014



Chorizo de Bellota Ibérico (100 grs)
Acorn-Fed Iberico Chorizo (100 grs)
Ref: L013



Lomo Blanco Extra (100 grs)
Extra Cured Loin (100 grs)
Ref: L028

07 Loncheados/Sliced



Jamón/Paleta de Bellota 100% Ibérico cortado a cuchillo (100 grs)
Hand Carved Acorn-Fed 100% Iberico Pork Ham/Shoulder (100 grs)
Ref: LC001/LC012



Jamón/Paleta de Bellota 50% Raza Ibérica cortado a cuchillo (100 grs)
Hand Carved Acorn-Fed Pork Ham/Shoulder 50% Iberico Breed (100 grs)
Ref: LC002/LC013



Jamón/Paleta de Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica cortado a cuchillo (100 grs)
Hand Carved Natural Range Feed Iberico Pork Ham/Shoulder 50% Iberico Breed (100 grs)
Ref: LC003/LC014



Jamón/Paleta de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica cortado a cuchillo (100 grs)
Hand Carved Cereal-Fed Iberico Pork Ham/Shoulder 50% Iberico Breed (100 grs)
Ref: LC004/LC015



Jamón/Paleta Serrano Reserva cortado a cuchillo (100 grs)
Hand Carved Reserve Serrano Pork Ham/Shoulder (100 grs)
Ref: LC017/LC018

07 Loncheados/Sliced



Piquito Jamón Curado/
Chopped Cured Serrano Pork Ham
Peso/Weight: 1 kg/450/250 grs
Ref: Too4/Too3/Too2



Piquito Jamón Curado/
Chopped Cured Serrano Pork Ham
Peso/Weight: 140 grs
Ref: Too8





FinoSnack Jamón Curado
Peso/Weight: 50 grs/25 grs
Ref: Foo01



FinoSnack Lomo
Peso/Weight: 50 grs/25 grs
Ref: Foo02



FinoSnack Salchichón
Peso/Weight: 50 grs/25 grs
Ref: Foo03



FinoSnack Chorizo
Peso/Weight: 50 grs/25 grs
Ref: Foo04

09 FinoBoxes



Family Sharing FinoBox
Ref: Moo4



FinoBox Degustación Embutidos
Ref: Moo5

Iberico Sharing FinoBox
Ref: Moo2



FinoBox Los Clásicos
Ref: Moo1



10 Carnes/Meats

En La Finojosa además de nuestros productos curados contamos con un amplio catálogo de carnes ibéricas procedentes de razas autóctonas de cerdos ibéricos.

Carne noble, con una tonalidad oscura y un veteado o infiltrado de grasa blanca que proporciona una jugosidad y textura excepcional, que además posee un alto valor nutricional en ácidos grasos beneficiosos para el sistema cardiovascular, vitaminas del tipo B y proteínas.

Cada corte ofrece un sinfín de posibilidades culinarias que han llevado a la carne ibérica a posicionarse como una de las más codiciadas por las mejores cocinas del mundo.

Producto libre de alérgenos, que se presenta congelado a -18°C y envasados al vacío.

At La Finojosa, in addition to our cured products, we offer a wide selection of meats from indigenous breeds of Iberian pigs.

Our superior quality meat is dark in colour with a white-fat marbling that provides exceptional juiciness and texture. It also boasts a high nutritional value, rich in fatty acids that are beneficial for the cardiovascular system, B vitamins and protein.

Every cut offers countless culinary possibilities that have led to the positioning of Iberian pork as one of the most coveted types of meat in the world's best kitchens.

All our products are allergen-free, frozen at -18°C and vacuum packed.

1 Presa

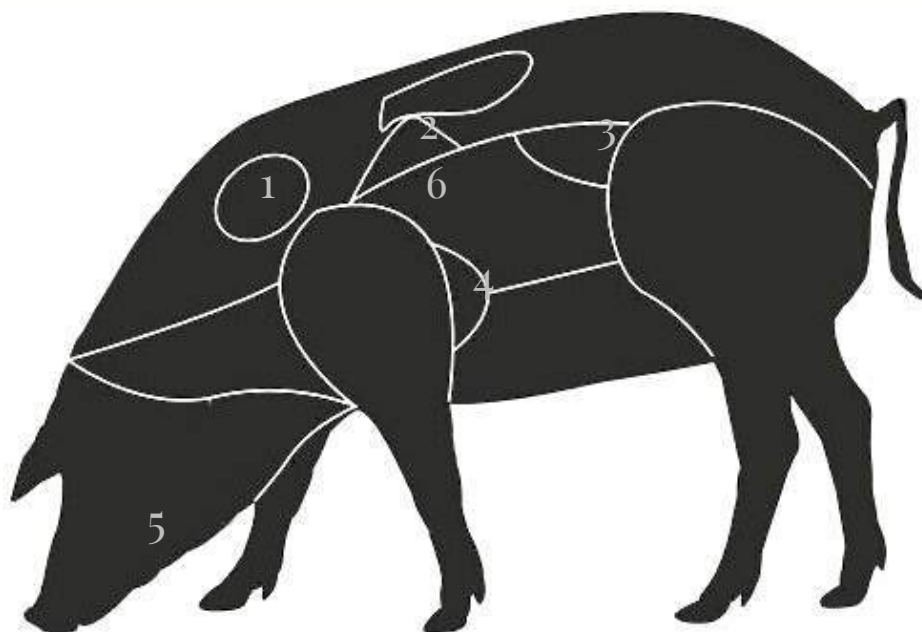
2 Pluma

3 Solomillo

4 Secreto

5 Carrillada

6 Abanico



10 Carnes/Meats



Peso por caja/Weight per box: 7 - 10 kgs
Ref: Coo2

Presa

Pieza procedente del despiece de cerdo ibérico, se encuentra adosada en la escápula formando parte del cabecero de lomo. Es la pieza más veteada de grasa intramuscular, lo que le confiere ser la más jugosa y agradable al paladar.

Piece of Iberian pork attached to the scapula as part of the blade end of the loin. It is the cut with the greatest amount of fat marbling, which also makes it the juiciest and the most pleasing to the palate.

Pluma

Pieza procedente del despiece de cerdo ibérico de forma triangular y plana, en forma de pluma o ala, procedente de la parte anterior del lomo. Su jugosidad se consigue gracias al equilibrio entre la carne y la grasa que la componen.

Piece of Iberian pork, triangular and flat in shape, much like a feather or a wing, taken from the upper part of the loin. Its juiciness is a result of the perfect balance of meat and fat.



Peso por caja/Weight per box: 7 - 10 kgs
Ref: Coo3



Peso por caja/Weight per box: 7 - 10 kgs
Ref: Coo4

Solomillo

Pieza del despiece del cerdo ibérico que presenta una morfología alargada, cilíndrica y de pequeño calibre. Carne magra, muy tierna, de color rojo oscuro, con poca infiltración de grasa y un sabor excepcional.

Piece of Iberian pork, long and cylindrical in shape and small in size. Lean meat, very tender, dark red in colour, with little intramuscular fat and an exceptional flavour.

10 Carnes/Meats



Peso por caja/Weight per box: 7 - 10 kgs
Ref: Coo5

Secreto

Pieza procedente del despiece del cerdo ibérico con forma de abanico, ubicada en la parte interna del lomo. Al corte se aprecia su veteado blanco de grasa infiltrada, con poco magro, que le proporcionan una textura y jugosidad deliciosas.

Fan-shaped piece of Iberian pork taken from the inner part of the loin. When cut, it reveals a white fat marbling with little lean meat that gives it an exquisite texture and juiciness.

Carrillada

Pieza de carne magra procedente de los lados inferiores de la mandíbula del cerdo ibérico. Al corte se aprecia su veteado de grasa intramuscular que le confiere su excepcional jugosidad. Esto es debido a que son músculos muy ejercitados durante el periodo de alimentación.

Piece of lean meat located on the sides of the lower jaw. When cut, it reveals the intramuscular fat marbling that gives it its extraordinary juiciness. This is owed to the fact that these muscles are well exercised throughout the feeding period.



Peso por caja/Weight per box: 7 - 10 kgs
Ref: Coo6



Peso por caja/Weight per box: 7 - 10 kgs
Ref: Coo7

Abanico

Pieza ubicada entre el secreto y la paleta o pata delantera del cerdo ibérico. De sabor intenso, es ideal para cocinar abriendo por la mitad y rellenar al gusto para finalizar con un horneado que permita exaltar su jugosidad.

Piece located between the secreto and the shoulder or front leg. Its intense flavour makes it perfect for butterflying and filling as desired. As a finishing touch, roasting it in the oven will bring out all its juiciness.



"Manjares de raza"



www.finojosa.com

P. I. Molino de Viento, 3-4
14270 Hinojosa del Duque
Los Pedroches (Córdoba)
(+34) 957 14 20 56
info@finojosa.com