



 eurzon.com



Somos una de las cooperativas de alimentación que incluye 4 fábricas de carne, 2 fábricas de aceite de oliva y una fábrica de té de frutos secos, hierbas medicinales, además de una fábrica de alimentos y cosméticos para animales.

Para presentar todos los productos de nuestro catálogo necesitaríamos muchas paginas, por esta razón le hemos seleccionado en la presentación sólo los productos básicos de dicho catálogo.

Para más productos y más información contacta con nosotros...

eurzon.com

Córdoba Andalucía

España

e-mail info@eurzon.com

Tel +34692738331

+34622955915

España atesora el mayor olivar del mundo. Más de 300 millones de olivos, que ocupan una superficie superior a los 2,5 millones de hectáreas, se extienden por 34 provincias de la geografía nacional



**Tenemos aceite de oliva virgen y virgen extra de la mejor calidad y varios tipos de envases
250,500,750,1000,2500,5000ml botellas de plástico, vidrio o lata.**



*Tenemos **aceite de oliva virgen extra** de la mejor calidad y varios tipos de envases*

250,500,750,1000,2500,5000ml botellas de plástico, vidrio o lata.







**Aceitunas de la
mejor calidad y
varios tipos de
envases de vidrio o
lata.**





Aceitunas sin hueso es una forma de preparar y consumir. muy popular en España y resto de Europa.



- 1. Las aceitunas rellenas consisten en una preparación de aceitunas de mesa.**
- 2. Las aceitunas se suelen rellenar de anchoa y pimiento. Se suelen servir en España como una simple tapa en un plato o como decoración de cócteles.**



Las aceitunas sin hueso, rellenas de almendra están consideradas como un auténtico manjar y son aceitunas muy selectas.





Las **aceitunas rellena** de queso destacan con su textura cremosa. Son perfectas para elaborar pinchos y acompañarlas con una buena copa de vino.



Las **aceitunas rellenas** consisten en una preparación de aceitunas de mesa. Las aceitunas se suelen rellenar de anchoa. Se suelen servir en España como una simple tapa en un plato (en ciertas ocasiones se sirve también como unas banderillas), o como decoración de cócteles.



El proceso para conseguir una **aceituna negra** es tan simple como recoger el fruto cuando ya está en plena maduración, de modo que cuanto más maduro, más oscura será.





Jamón Ibérico de Bellota

Jamón de bellota 100 % ibérico, es la más alta gama de los jamones ibéricos. Son cerdos de raza pura ibérica alimentados en las dehesas a base de bellotas y pastos. Estos jamones son los únicos que se pueden denominar jamones pata negra, según la nueva normativa .





El jamón serrano es un alimento obtenido a partir de la salazón y secado al aire de las patas traseras del cerdo. Este mismo producto recibe también el nombre de paleta o paletilla cuando se obtiene de las patas delanteras. El jamón serrano se contrapone al jamón cocido, también llamado jamón de York o "jamón dulce"





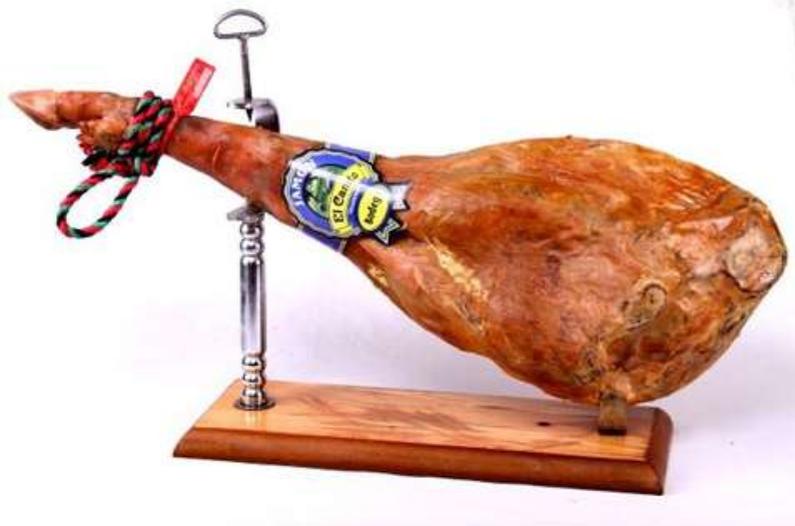
Jamón York o jamón de York, es un fiambre derivado de la carne de cerdo que se obtiene de los miembros posteriores de este animal, sometidos a la cocción en agua salada, con o sin condimentos. Si el vacío está en perfectas condiciones (lo notará porque el plástico está bien pegado al producto), le puede durar entre 60 y 90 días.





Jamón Reserva

Nuestro Jamón es grande y graso, y con corte de la corteza en V. Su curación es lenta y natural en nuestras bodegas. Curación de 14-20 meses.



Jamón Bodega

Nuestro Jamón es grande y graso, y con corte de la corteza en V. Su curación es lenta y natural en nuestras bodegas. Curación de 10-14 meses.



Jamón Ibérico Cebo

Exquisito Jamón Ibérico, elaborado de forma artesanal y procedente de cerdos ibéricos criados en libertad en las mejores dehesas de sierra morena, alimentados exclusivamente a base de bellotas y pastos naturales culminando su secado en la sierra de Córdoba, que nos aporta su microclima haciendo de este jamón un exquisito manjar. Curación de 36 meses



Jamón Ibérico de Recebo

Se le denomina de recebo cuando a los cerdos se les ha proporcionado una alimentación mixta, es decir, primero han estado comiendo sólo bellotas (unos 10 kilos por día) durante el periodo de la montanera y después, hasta el momento en el que se sacrifican para obtener los alimentos, se les administran piensos.



Jamón de Cebo de Campo Ibérico

Procede igualmente de un cerdo ibérico que se ha criado también en la libertad del campo o en la dehesa pero fuera de los meses propios de la Montanera. Han sido alimentados con piensos y cereales, pero también con las hierbas y los frutos silvestres que han encontrado en la naturaleza. En cuanto a las bellotas pueden haber comido aisladamente alguna, si bien no forman parte de su dieta habitual.



El jamón serrano es un alimento obtenido a partir de la salazón y secado al aire de las patas traseras del cerdo.

Este mismo producto recibe también el nombre de paleta o paletilla cuando se obtiene de las patas delanteras.





Paleta Ibérica Cebo

Procedente de cerdos ibéricos criados en libertad en las mejores dehesas de sierra morena, alimentados exclusivamente a base de bellotas y pastos naturales, culminando su secado en la sierra de Córdoba, .Curación de: 30 Meses



Paleta de Cerdo Ibérico

El proceso de elaboración es el mismo que el del jamón. Si bien la paleta y el jamón de un mismo cerdo presentan un sabor muy parecido, es cierto que entre ambos hay detalles sutiles que los diferencian: así, la paleta suele ser más aromática y su sabor ligeramente más dulce- La paleta ibérica pesa entre 4 y 6 kilos y parte de ellos es hueso,



Jamón Deshuesado de Cerdo Blanco

Los deshuesados son las patas del cerdo blanco, el jamón o la paletilla, a las que les han extraído el hueso para un fácil manejo de la pieza.



Jamón Deshuesado Ibérico

Los deshuesados son las patas del cerdo ibérico , el jamón o la paletilla, a las que les han extraído el hueso para un fácil manejo de la pieza.



La carne de ciervo

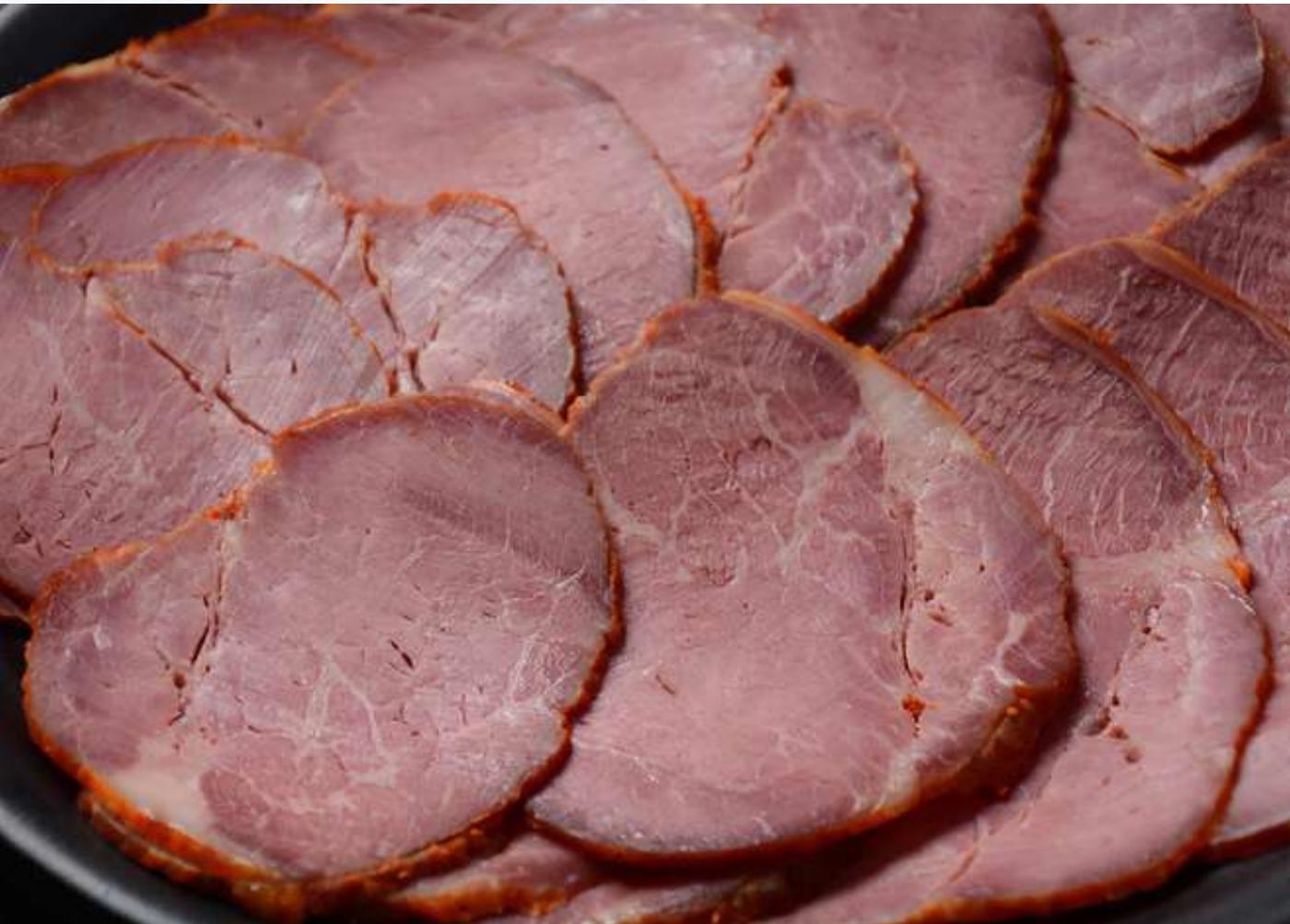
La carne de ciervo curado. Su curación es lenta y natural en nuestras bodegas



Carne deshidratada o curada de jabalí procedente de pastos y bosques de la Sierra de Córdoba (España).



La **cecina** es una carne deshidratada o curada que generalmente procede del ganado vacuno. Se elabora a partir del despiece de los cuartos traseros de la vaca (babilla, tapa, contra y la cadera), por lo que se puede decir que es "jamón de vaca.



Carne deshidratada y curada de vaca.





Carne deshidratada y curada de vaca.





Lomo Ibérico de Bellota

El lomo ibérico de bellota proviene de cerdos ibéricos. Se diferencia de otros lomos en que los animales se crían de forma libre, en las dehesas. Se alimentan de bellotas, hierbas y frutos del bosque. Esto hace que su carne tenga un sabor y una textura que no tienen otros. El precio es más caro en el mercado debido a que su curación puede ser hasta de cuatro años.



Lomo Ibérico

El lomo ibérico es un embutido famoso en toda España y que se elabora a partir del lomo del cerdo ibérico.



Lomo Clásico

El lomo clásico es un embutido que se elabora a partir del lomo del cerdo blanco.



El fuet es uno de los embutidos más famoso de España, muy típico de la gastronomía catalana. ... Se elabora a partir de embutidos de cerdo rectos, carne magra y tocinos picados, con sal, especias y azúcar. Además, llevan diferentes aditivos según zonas y recetas, lo que hace que existan numerosas variedades de fuet.



Chorizo o Salchichón

El chorizo como el salchichón son dos de los mejores embutidos ibéricos que puedes degustar.

EL CHOROZO es un embutido cárnico originario de la península ibérica. El nombre chorizo tiene un uso más restringido en España, en donde este embutido siempre lleva **ajo y pimentón**, lo que le da su característico sabor y su **color rojo**.

El salchichón es un tipo de embutido curado de origen griego y romano. Se elabora con carne magra de cerdo y algún contenido de tocino. Se condimenta con sal y algunas especias tales como pimienta, nuez moscada, clavo o cilantro

Diferencias entre Chorizo y Salshichon

El **salchichón** es rosado, mientras que el chorico tiene un color anaranjado o rojizo, el salchichón tiene un período de secado más largo que el chorizo, la carne picada es más fina, condimentar el pimiento, mientras que el condimento obligatorio en el chorzo es el pimiento rojo.





El chorizo ibérico es un embutido hecho con carne de cerdo ibérico, que se cura mediante un proceso de secado similar a la del resto de embutidos, es originario de España





Chorizo de Ciervo Casero
Chorizo casero elaborado con carnes de ciervo, y magro de cerdo blanco. La carne de ciervo, en comparación con la de cerdo es tierna, natural y limpia, de sabor suave y característico, con apenas grasa, bajo en calorías y en colesterol, con lo que se constituye un exquisito chorizo procedente de la sierra de Córdoba.



Chorizo de Jabalí Casero
Chorizo casero elaborado con carnes de jabalí, y magro de cerdo blanco. La carne de jabalí, en comparación con la de cerdo es más proteica y menos grasa, con lo que se constituye un exquisito chorizo procedente de la sierra de Córdoba



Chorizo Jabalí Herradura
Chorizo casero elaborado con carnes de jabalí, y magro de cerdo blanco . La carne de jabalí, en comparación con la de cerdo es más proteica y menos grasa, con lo que se constituye un exquisito chorizo procedente de la sierra de Córdoba



Chorizo Herradura Ciervo

Excelente embutido fabricado a base de carnes prodecentes del ciervo, y mezcladas con panceta y carne de cerdo blanco. Con poca grasa , bajo en calorías y bajo en colesterol, este es uno de los productos mas demandados en la empresa, pues su consumo puede

ser usado tanto para freirlo, guisarlo o hacerlo en diferenetes tipos de comida.



Chorizo Vela Ciervo

Chorizo casero elaborado con carnes de ciervo, y magro de cerdo blanco. La carne de ciervo, en comparación con la de cerdo es tierna, natural y limpia, de sabor suave y característico, con apenas grasa, bajo en calorías y en colesterol, con lo que se constituye un exquisito chorizo procedente de la sierra de Córdoba.



Chorizo Criollo

Nuestro Chorizo Criollo (palabra de origen portugués, crioulo - criar), es un embutido elaborado a base de carne de cerdo fresca sin curar. Con una estructura bastante blanda, también se le conoce como 'Chorizo Parrillero', ya que se consume principalmente a la parrilla o brasas de barbacoas

Chorizo Herradura Cerdo



Chorizo Picante

Embutido curado
hecho con carne de
cerdo picada y
ingrrientes pimentón
picante, pimientas o
ajos en cantidades
elevadas



Chorizo rosario

El chorizo para
barbacoa o cocinar con
sabor autentico de
España.





Salchichón de Jabalí

Salchichón casero elaborado con carnes de jabalí, y magro de cerdo blanco . La carne de jabalí, en comparación con la de cerdo es más proteica y menos grasa, con lo que se constituye un exquisito salchichon procedente de la sierra de Córdoba. Se presenta envasado al vacio para llegar a su casa en condiciones óptimas de consumo.



Salchichón de Ciervo

Es casero, elaborado con carnes de ciervo, y magro de cerdo blanco. La carne de ciervo, en comparación con la de cerdo es tierna, natural y limpia, de sabor suave y característico, con apenas grasa, bajo en calorías y en colesterol, con lo que se constituye un exquisito salchichon procedente de la sierra de Córdoba.



Salchichón Cular Ibérico

En su proceso de elaboración se seleccionan los mejores magros y piezas nobles del cerdo ibérico, elaborado de forma artesanal y procedente de cerdos ibéricos criados en libertad en las mejores dehesas de sierra morena, alimentados exclusivamente a base de bellotas y pastos naturales. Se presenta envasado al vacio para llegar a su casa en condiciones óptimas de consumo



Salchichón cerdo blanco
Salchichón elaborado con los magros y piezas mas nobles del cerdo blanco, su curación esta hecha con los procesos mas artesanales, con su temperatura y grado de humedad más adecuados.



Salchichón Vela de ternera

Salchichón elaborado con los magros y piezas mas nobles del ternera, su curación esta hecha con los procesos mas artesanales, con su temperatura y grado de humedad más adecuados.



Morcilla de Cebolla Casera

Embutido típico de la sierra cordobesa, elaborada con grasa de cerdo, cebolla, sangre y demás ingredientes, una vez embutida se cuece en una caldera.

Morcilla Achorizada Picante

Este es uno de los productos mas artesanales, ya que su elaboración esta hecha con la receta de tres generaciones, con aliños totalmente naturales, y con la mejor carne de cerdo blanco y cerdo ibérico. Para los que quieran un sabor picante.



Morcilla Achorizada Dulce

Este es uno de los productos mas artesanales, ya que su elaboración esta hecha con la receta de tres generaciones, con aliños totalmente naturales, y con la mejor carne de cerdo blanco y cerdo ibérico.





La mortadela de pavo es un embutido delicioso y saludable para toda la familia, es una buena opción para guisados llenos de sabor, Dale un toque diferente a tus platillos tradicionales y disfruta de un sabor diferente que te encantará.



Mortadela Siciliana.....La mortadela Siciliana es un embutido hecho a base de carne de cerdo. La mortadela es una alternativa diferente para preparar tus bocadillos a la hora de la merienda. Originaria de Italia, es un embutido muy común en mundo.



Mortadela de pavo con aceitunas

Embutido tierno, de sabor suave y característico color rosado, hecho con carne de pavo al que en ocasiones se le incorpora aceitunas. Producto cárnico, tratado por calor en su envase final (cocción), listo para su consumo



MORTADELA DE POLLO CON VERDURAS.

Mortadela de pollo con verduras es un tipo de embutidos español. Tratado por Calor en su envase final. Listo para su consumo.



Codillo ahumado

Curva delantera o trasera del cerdo, situada por debajo del jamón o de la paletilla ahumado



Hueso de cerdo ahumado

Este producto está listo para preparar en parrillas, barbacoas, sopas tradicionales.



Costilla ahumada de cerdo
Listo para comer o preparar por su gusto.



Está compuesta de la piel, tocino entreverado de carne (de ahí que también se denomine «tocino entreverado» o «tocino de veta»). ... Está curado y salado con el tiempo justo para su curación. Un producto de lo más tradicional en la cocina y recetario



La **panceta o tocineta** es un producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo o puerco, específicamente de los músculos ventrales (de ahí el nombre de «panceta»)



Diferentes piezas de carne de jabalí.



Diferentes piezas de carne de cerdo ibérico



Diferentes piezas de carne de ciervo.



Diferentes piezas de carne del clásico cerdo blanco



Queso Fresco de Cabra

Visualmente el queso de cabra fresco posee una excelente textura, de aspecto firme. Está compuesto por una pasta suave, de color blanquecino, con ojos grandes y abundantes. Al olfato presenta un olor suave con aromas que recuerdan a la leche fresca de cabra.



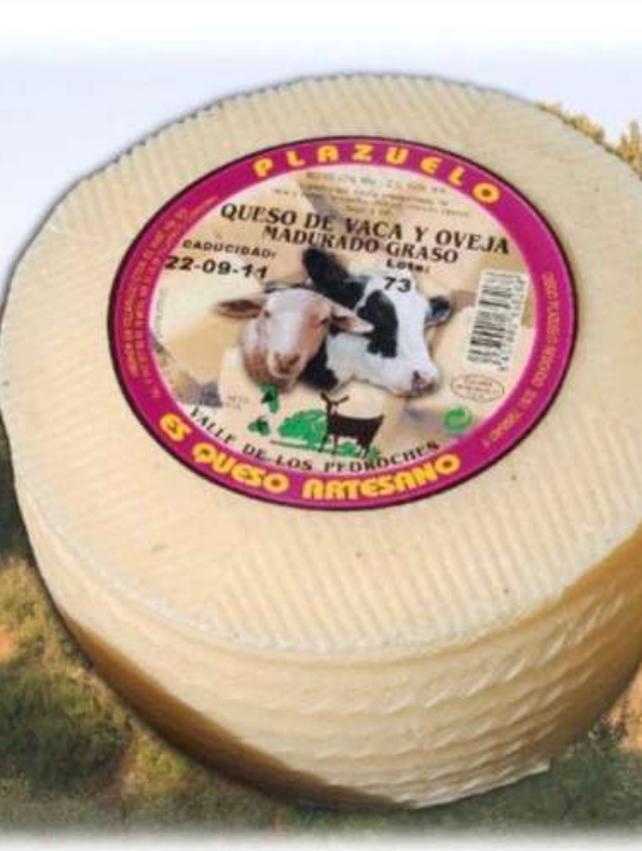
Queso fresco de vaca. Un manjar para tomar solo, en ensaladas o con vinarlo con mermelada... Recomendado como alimento saludable. Sólo leche, no busques coservantes, colorantes ni saborizantes.



Queso Fresco de Oveja

Queso fresco de oveja. Un manjar para tomar solo, en ensaladas o combinarlo con mermelada... Recomendado como alimento saludable. Sólo leche, no busques conservantes, colorantes ni saborizantes.





Queso Semicurado de Vaca y Oveja

Combina leche de vaca y oveja, para obtener un queso con un sabor más suave que el queso puro de oveja y algo más acentuado que el queso de vaca. Su tiempo de maduración es de entre 2 y 3 meses realizando todo un seguimiento de cuidados en todo el proceso.



Queso Azul de Cabra

Se trata del único queso azul de los pedroches, posee en su pasta cultivos de penicillium que proporcionan un color entre el azul y el gris-verdoso característico en este tipo de quesos debido al moho. Un proceso de elaboración cuidadoso que hace posible tener como resultado un verdadero producto gourmet.



Queso Curado de Vaca

Los quesos curados son aquellos que se estacionan por entre cuatro y siete meses, razón por la cual son los que menor proporción de agua y suero de leche concentran. Por esta misma razón son también los que más grasas y proteínas poseen, así como los que mayor proporción de sodio, calcio, potasio y otros nutrientes presentan.



Queso Curado de Oveja

Queso de Oveja Curado Graso Con más de 6 meses de curación en nuestras cámaras, cuidando con exhaustividad todo el proceso curativo. Es nuestro queso "premium". Corteza negra natural (se consume todo el queso sin excepción). El aspecto del queso es propio de un queso totalmente "Artesanal", donde no encontrarás 2 quesos iguales.



**Queso Curado de
Cabra**
**Queso Curado de
Cabra Más de 6
meses de curación
en nuestras
cámaras, cuidando
con exhaustividad
todo el proceso
curativo. Es nuestro
queso "premium".
Corteza natural (se
consume todo el
queso sin excepción).**