



El Cochinitillo Segoviano S.L.

De la granja, a tu mesa.



grupo lópez pardo



Producimos



Procesamos



Elaboramos



Distribuimos

Para lograr estos tres objetivos, en El Cochinillo Segoviano S.L. apostamos desde el principio, por el desarrollo de granjas propias, con el fin de conocer y controlar la cría del cochinillo desde su origen, hasta la mesa del consumidor, garantizando la excelencia del producto a través de su trazabilidad y el desarrollo de nuestra propia y exclusiva genética.

La muestra de nuestra obsesión por la calidad, viene reflejada por el reconocimiento internacional que hemos recibido a través de premios como el Internacional Taste Institute que nos otorgó en 2020, por tercer año consecutivo, 3 estrellas al sabor, consiguiendo así el premio CRYSTAL, así como el accésit a la internacionalización 2020 otorgado por la Cámara de Comercio de Segovia.

El espíritu de innovación es otro de nuestros pilares fundamentales, orientado a satisfacer aquellas necesidades que se detectan en el mercado y mejorar, tanto los productos actuales como los sistemas de producción.

Fruto de esta innovación, fuimos pioneros en presentar al consumidor, nuestro “COCHINILLO ASADO 30 MINUTOS”. Un producto gourmet, elaborado de manera tradicional, que conserva todas las características organolépticas del cochinillo recién asado en horno de leña. En la actualidad seguimos investigando y testando nuevos productos y formatos, orientados a satisfacer las demandas de nuestros clientes.

Todo lo expuesto no sería posible, sin nuestro mayor activo, el equipo humano. Un equipo implicado, en todas y cada una de las fases y centros de producción. Desde el personal de granja hasta el de atención al cliente, pasando por equipos de producción, y comercial, siendo todos ellos fundamentales. Con todo ello conseguimos nuestro objetivo: UN CLIENTE SATISFECHO CON UN PRODUCTO EXCELENTE.

Catálogo Productos

El Cochinitillo Segoviano S.L.

FRESCO

CONGELADO

PRECOCINADO

PRODUCTO FRESCO: Canales enteras



Cochinillo de Segovia Premium

 El Cochinillo Segoviano SL

CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosáceo

Color de la Carne: Blanco nacarado.

Presentación:

Canal fresca colgada o envasada al vacío.

CALIBRE	3-4	4-5	5-6	6-7	7-8	8-10	10-13	13-15	15-20
Cochinillo de Segovia	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cochinillo PREMIUM									

PRODUCTO FRESCO: Diferentes cortes



* Diferentes cortes a demanda del cliente.

PRODUCTO CONGELADO: Canales enteras



Canal entera

Canales envasadas individualmente.

CALIBRE	UNIDADES POR CAJA	CALIBRE	UNIDADES POR CAJA
Cochinillos 3-4 	5	Cochinillos 8-10	2
Cochinillos 4-5 	5	Cochinillos 10-13	2
Cochinillos 5-6 	4	Cochinillos 13-15	1
Cochinillos 6-7 	3	Cochinillos 15-20	1
Cochinillos 7-8	3	Cochinillos +20kg	BOX

PRODUCTO CONGELADO: Despiece



Carret de Cochinillo

CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosado.

Color de la Carne: Rosado o rojo pálido.

Calibres:

- 1000 - 1300 gr
- 1300 - 1600 gr
- 1600 - 1800 gr
- 1800 - 2200 gr

Presentación:

Retractilado individual.

Cajas de 10 unidades.



Paletilla de Cochinillo

CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosado.

Color de la Carne: Rosado o rojo pálido.

Calibres:

- 300 - 450 gr
- 450 - 550 gr
- 550 - 650 gr
- 650 - 900 gr

Presentación:

Retractilado individual.

Cajas de 20 unidades.

PRODUCTO CONGELADO: Despiece

Jamoncito de Cochinillo



CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosado.

Color de la Carne: Rosado o rojo pálido.

Calibres:

- 450 - 600 gr
- 600 - 800 gr
- 800 - 1200 gr

Presentación:

Retractilado individual.

Cajas de 20 unidades.

Careta de Cochinillo



CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Blanco o rosáceo.

Calibres:

- 100 - 200 gr
- 700 - 1000 gr

Presentación:

Envasado al vacío congelado.

Bolsa de 1 kg en cajas de 5 kg aprox.

PRODUCTO CONGELADO: Despiece

Oreja de Cochinillo



CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosado.

Presentación:

Envasadas al vacío congeladas.

Bolsa de 1 kg en cajas de 5 kg aprox.

Calibres:

- 100 - 150 gr
- 150 – 500 gr

Cochifrito IQF



CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosado o rojo pálido.

Presentación:

Congelado.

Cajas de 3,5 kg o 7 kg.

Calibres:

- Trocitos de 40-50 gr aprox.

PRODUCTO CONGELADO: Despiece



Solomillo

CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Blanco o céreo.

Color de la Carne: Rosado o rojo pálido.

Presentación:

Envasados al vacío congelados.

Bolsa de 1 kg en cajas de 5 kg aprox.



Chuletillas IQF

CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosado o rojo pálido.

Presentación:

Congelado.

Cajas de 5 kg.

Calibres:

- De Cochinillo
- De lechón

PRODUCTO CONGELADO: Despiece



Manitas de Cochinillo

CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosado.

Color de la Carne: Rosado o rojo pálido.

Presentación:

Envasados al vacío congelados.

Bolsa de 1 kg en cajas de 5 kg aprox.



Cabecitas de Cochinillo

CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosado.

Color de la Carne: Rosado o rojo pálido.

Presentación:

A demanda

PRODUCTO CONGELADO: Despiece

Rabito de Cochinillo

CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosáceo.

Color de la Carne: Rosado o rojo pálido.

Presentación:

A demanda

Carrillada

CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosáceo.

Color de la Carne: Rosado o rojo pálido.

Presentación:

Envasados al vacío congelados.

Bolsa de 1 kg en cajas de 5 kg aprox.

Lechón troceado IQF



CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Rosado o rojo pálido.

Presentación:

Congelado.

Cajas de 7 kg.

Calibres:

- Trocitos de
150-200 gr
aprox.

PRODUCTO PRECOCINADO

Cochinillo de Segovia Asado



CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Dorado.

Color de la Carne: Blanco nacarado.

Presentación:

En cuartos envasados al vacío.

Salsa en bolsa independiente.



Cordero Lechal Asado



CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Dorado.

Color de la Carne: Blanco rosado.

Presentación:

En cuartos envasados al vacío.

Salsa en bolsa independiente.



PRODUCTO PRECOCINADO

Lingote de Cochinillo Confitado



CARACTERÍSTICAS:

Lingote de cochinillo confitado, deshuesado y prensado.
Producto cocinado al vacío a baja temperatura y congelado.
Elaboración totalmente artesanal.

Presentación:

Peso: 180 gr/lingote

Tamaño: 8 x 8,6 x 3,2 (h) cm

20 unidades/Caja

Cochinillo baja temperatura



CARACTERÍSTICAS:

Color externo: Blanco o rosáceo.

Color de la Carne: Blanco nacarado.

Presentación:

Envasado al vacío junto con la salsa.

Corte según demanda: cuarto, monorración, carret...

PRODUCTO ELABORADO

Hamburguesa de Cochinitillo



CARACTERÍSTICAS:

Preparado de carne picada de cochinitillo aderezado con especias.

Producto congelado.

Presentación:

Peso: 150 gr/hamburguesa

Caja: 24 unidades

Bandejas: 4 unidades

Mini Hamburguesa de Cochinitillo



CARACTERÍSTICAS:

Preparado de carne picada de cochinitillo aderezado con especias.

Producto congelado.

Presentación:

Peso: 45 gr/hamburguesa

Caja: 68 unidades

Bandejas: 8 unidades

El Cochinitillo Segoviano SL



Plan Nacional
Resistencia
Antibióticos



RD 993/2014
Exportaciones Veterinarias

BUREAU VERITAS
Certification





grupo lópez pardo


C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga


(+34) 952 50 35 88


info@lopezpardo.com




www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol