



Catálogo de PRODUCTO

*Diferente porque es
"Único"
- En Sabor y Calidad -*



*Diferente porque es
"Único"
- En Sabor y Calidad -*

Tradición

La Fábrica de Embutidos y Jamones Artesanos MAUCO fundada a mediados de los años 80, cuenta con **más de 30 años de experiencia en la elaboración tradicional** de embutidos y jamones de primera calidad.

Origen

Situada en San Pedro de la Viña, un pequeño pueblo de la provincia de Zamora entre la Sierra de la Culebra y la Sierra de la Cabrera, donde se dan unas **condiciones extraordinarias para el curado tradicional** de embutidos y jamones artesanos.





FÁBRICA DE EMBUTIDOS Y JAMONES



Calidad

En MAUCO, **sabemos cuidar cada detalle**, y trabajamos día a día para hacer llegar a nuestros clientes los mejores productos. El sabor y la alta calidad de nuestros jamones y embutidos, son la clave de nuestro éxito.

Artesanal

Todos nuestros productos son elaborados de manera artesanal, en tripa natural, con un **procedimiento único que ha sido transmitido entre generaciones**. El resultado: jamones y embutidos de máxima calidad.





100% artesanal y tradicional

Los productos MAUCO son aptos para el consumo de personas intolerantes al gluten, no contienen aditivos ni azúcares añadidos y están elaborados de manera artesanal, cumpliendo y superando los estándares de calidad fijados.



Jamones y Paletas

Sabor tradicional, obtenido a través del humo de madera de encina, al igual que se hacía en la “matanza del pueblo”. Esta elaboración, es totalmente natural y artesanal, disponiendo además de los productos en bodega y al aire libre, para que se sometan a las condiciones climáticas características de la zona y culminen de manera óptima su proceso de curado. De este modo, obtenemos productos únicos en calidad y sabor.

PALETA CURADA LEÑA DE ENCINA

Paleta curada de forma natural, manteniendo la tradición para conseguir un sabor diferente que una vez probado, nos invita a repetir.

Presentación:

- Pieza completa 4,5 kg - 5,5 kg

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 175 Kcal/ 735 KJ
- PROTEÍNAS: 29,6 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 0,6 g
- GRASAS: 6 g / de las cuales SATURADAS:2,45 g
- SODIO:1,78 g





JAMÓN AÑEJO

El Jamón añejo MAUCO tiene el sabor tradicional de toda la vida, con un toque a humo de leña de encina, tal y como se hacía antiguamente en la matanza artesanal del pueblo.

La curación de nuestros Jamones, es totalmente natural pasando por periodos en bodega y al aire libre, donde son sometidos a las excepcionales condiciones climáticas de la zona, factor clave, para conseguir un producto único.

Ingredientes

- Jamón, sal, manteca de cerdo y un toque de humo natural.
- Fabricado de forma tradicional, totalmente natural.

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 175 Kcal/ 735 KJ
- PROTEÍNAS: 29,6 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 0,6 g
- GRASAS: 6 g / de las cuales SATURADAS 2,45 g
- SODIO: 1,78 g

JAMÓN DESPIEZADO

Maza, Punta y Babilla, del jamón añejo de MAUCO. Se despieza separando los huesos del resto del jamón en tres piezas.

Presentación:

- Se presenta por piezas: punta, maza o babilla

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 175 Kcal/ 735 KJ
- PROTEÍNAS: 29,6 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 0,6 g
- GRASAS: 6 g / de las cuales SATURADAS: 2,45 g
- SODIO: 1,78 g



Chorizo

Tradición y sabor se unen para dar forma a nuestro Chorizo, elaborado con **materia prima de la zona**.

La carne de nuestro chorizo proviene de una selección de cerdos locales, lo que nos asegura disponer de una carne de calidad y en el punto perfecto para la elaboración del embutido.



CHORIZO EXTRA NO PICANTE



Chorizo extra de vuelta o sarta no picante de MAUCO, elaborado manteniendo la tradición usando ingredientes sólo naturales; sal, pimentón, ajo, orégano y tripa natural.

Presentación:

- Pieza de 450 g aproximadamente

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 489 Kcal/ 2027 KJ
- PROTEÍNAS: 26,3 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 1,5 g
- GRASAS: 42 g / de las cuales SATURADAS: 17,17 g
- SODIO: 3,2 g

CHORIZO EXTRA PICANTE



Chorizo extra de sarta o vuelta picante de MAUCO elaborado manteniendo la tradición con ingredientes naturales; sal, pimentón picante, ajo, orégano y tripa natural.

Presentación:

- Pieza de 450 g aproximadamente

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 489 Kcal/ 2027 KJ
- PROTEÍNAS: 26,3 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 1,5 g
- GRASAS: 42 g / de las cuales SATURADAS 17,17 g
- SODIO: 3,2 g



CHORIZO CULAR O DE VELA



Chorizo extra de vela MAUCO, tradicionalmente llamado chorizo cular.

Su nombre proviene del tipo de tripa que se utiliza para su elaboración: la tripa final del intestino del cerdo, la más gruesa. El resto de los ingredientes, están compuestos por materias primas tradicionales como, pimentón, sal, orégano y ajo.

Presentación:

- Pieza de 550 g
- Al natural

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 489 Kcal/ 2027 KJ
- PROTEÍNAS: 26,3 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 1,5 g
- GRASAS: 42 g / de las cuales SATURADAS: 17,17 g
- SODIO: 3,2 g

CHORIZO DE COCIDO



Chorizo de riestra o sarta, conocido en esta tierra como el chorizo de cocido de MAUCO, por su jugosidad y sabor al puchero. La elaboración es artesanal, con los ingredientes de siempre: sal, orégano, ajo, pimentón, tripa natural y la carne del cerdo con más alto grado de grasa.

Con todo lo anterior, se consigue un **producto ideal para dar sustancia y sabor a cualquier tipo de cocido.**

Presentación:

- Pieza de 500 g aproximadamente.

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 571 Kcal/ 2359 KJ
- PROTEÍNAS: 18,1 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 1,4 g
- GRASAS: 54,8 g / de las cuales SATURADAS: 22,94 g
- SODIO: 1,15 g

Salchichón

El sabor único de nuestro SALCHICHÓN, se consigue a partir de una elaboración natural y artesanal. Seleccionamos sólo carne de paletilla de cerdo, que mezclada con una **exclusiva gama de especias y fórmula salchichonal**, obtenemos un sabor único e inigualable lleno de matices. Además, nuestros salchichones están embuchados en tripa natural.

SALCHICHÓN CULAR O DE VELA

Salchichón de vela o cular de MAUCO, en su elaboración artesana se utiliza única y exclusivamente carne de la paleta de cerdo. Junto con el salchichonal y la tripa natural, se consigue un producto que se diferencia claramente de cualquiera de sus competidores, **un producto auténtico en sabor y calidad**.

Presentación:

- Piezas de 1 kg aproximadamente

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 501 Kcal/ 2078 KJ
- PROTEÍNAS: 28,5 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 3,6 g
- GRASA BRUTA: 41,4 g / de las cuales SATURADAS: 16,86 g
- SODIO: 3,08 g



SALCHICHÓN EXTRA DE VUELTA

El salchichón extra, de vuelta o herradura de MAUCO, está elaborado única y exclusivamente con carne de paleta de cerdo. La unión del salchichonal y la tripa natural conforman un producto de una calidad exquisita.

Presentación:

- Piezas 650 g

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 501 Kcal/ 2078 KJ
- PROTEÍNAS: 28,5 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 3,6 g
- GRASAS: 41,4 g / de las cuales SATURADAS: 16,8 g
- SODIO: 3,08 g



Lomo

Nuestro producto, **se elabora a partir de las mejores piezas de lomo**, adobadas con las mejores especias y embuchado en tripa natural.

Siguiendo un proceso natural de curación al aire libre, se consigue un producto inigualable que nos traslada a momentos llenos de tradición, digno de los paladares más exquisitos.

Presentación:

- Embuchado en tripa natural (ciego de buey).

Ingredientes:

- Lomo de cerdo, sal, pimentón y orégano.

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 189 Kcal/ 792 KJ
- PROTEÍNAS: 37,2 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 0,9 g
- GRASAS: 3,9 g / de las cuales SATURADAS: 1,52 g
- SODIO: 2,14 g



Otros Curados

Nuestra experiencia en embutidos, nos permite desarrollar más gamas de **productos curados de la mejor calidad y sabor.**

COSTILLA CURADA

La costilla adobada curada de MAUCO se elabora cumpliendo la tradición de la zona con ingredientes naturales; ajo, pimentón, sal, orégano y una curación con leña de encina.

Presentación:

- Pieza de 2 kg aproximadamente

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 451 Kcal/ 1874 KJ
- PROTEÍNAS: 37,3 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 0,5 g
- GRASA BRUTA: 33,5 g / de las cuales SATURADAS: 12,5 g
- SODIO: 3,29 g



PANCETA CURADA ADOBADA

La panceta curada adobada de MAUCO, se crea siguiendo la tradición de la zona. Se elabora con ingredientes 100% naturales como ajo, pimentón, orégano y sal. Curación con leña de encina.

Presentación:

- Pieza de 2,5 kg aproximadamente

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 343 Kcal/ 1420 KJ
- PROTEÍNAS: 20,3 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 1,0 g
- GRASA BRUTA: 28,6 g / de las cuales SATURADAS: 11,1 g
- SODIO: 2,39 g





LACÓN CURADO

El lacón curado, tiene su origen en el despiece de la paleta de MAUCO y se elabora siguiendo la tradición: con sal y leña de encina. Ideal como complemento de cualquier puchero.

Presentación:

- Pieza de 1,2 kg aproximadamente.

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 186 Kcal/ 779 KJ
- PROTEÍNAS: 28,6 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 0,5 g
- GRASA BRUTA: 7,9 g / de las cuales SATURADAS: 2,6 g
- SODIO: 2,39 g



PIES O MANOS CURADOS

Los pies y/o manos curados de MAUCO, no pueden faltar en ningún cocido que se precie. Se elaboran siguiendo la tradición con sal y están curadas con leña de encina.

Presentación:

- Lote de dos unidades con un peso de 750 g aproximadamente.

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 183 Kcal/ 770 KJ
- PROTEÍNAS: 29,2 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 0,5 g
- GRASA BRUTA: 7,4 g / de las cuales SATURADAS: 2,6 g
- SODIO: 2,58 g





LENGUA CURADA

Lengua curada y adobada de MAUCO. Es de las partes del cerdo con menor porcentaje en grasa y se adoba con, pimentón, sal, orégano y ajo. Se cura con leña de encina.

Presentación:

- Se presenta por unidades.

Valores nutricionales medios por cada 100 g:

- VALOR ENERGÉTICO: 304 Kcal/ 1262 KJ
- PROTEÍNAS: 22,6 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 1,6 g
- GRASA BRUTA: 23 g / de las cuales SATURADAS: 9,60 g
- SODIO: 1,31 g



CARETA / OREJAS Y PAPADA / CARRILLERAS

La careta y la papada de MAUCO se despieza de la cabeza del cerdo, separando la careta con las orejas por un lado y la carrillera o papada por el otro. Se elaboran con sal y leña de encina. **No puede faltar en el cocido maragato, ni en cualquier puchero que se precie.**

Presentación:

- Se presenta en pieza de 1,3 kg aproximadamente.

Valores nutricionales medios por cada 100 g de OREJA:

- VALOR ENERGÉTICO: 670 Kcal/ 2763 KJ
- PROTEÍNAS: 17,8 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 0,5 g
- GRASA BRUTA: 66,5 g / de las cuales SATURADAS: 1,52 g
- SODIO: 2,60 g

Valores nutricionales medios por cada 100 g de PAPADA:

- VALOR ENERGÉTICO: 605 Kcal/ 2493 KJ
- PROTEÍNAS: 11,7 g
- HIDRATOS DE CARBONO: 0,5 g
- GRASA BRUTA: 62,0 g / de las cuales SATURADAS: 21,3 g
- SODIO: 1,41 g



Distribución

Los productos MAUCO, llegan a nuestros clientes a través de una red de ventas y distribución, consolidada a nivel nacional.

***Distribuidoras · Bares y Restaurantes
· Establecimientos Gourmet · Grandes Superficies · Tienda propia en Fábrica***

Entregamos piezas completas al natural y al vacío. El embalaje se lleva a cabo en cajas de 15 kg, 10 kg y 7 kg.





FÁBRICA DE EMBUTIDOS Y JAMONES



FABRICA MAUCO

C/ Vereda I, Nº11- 49619, San Pedro de la Viña
980 648 277 - fabricadeembutidos@mauco.es
ZAMORA

TIENDA MAUCO

C/ Odón Alonso Nº18 - 24750, La Bañeza
987 641 240 - info@embutidosmaucomauco.es
LEÓN

www.fabricadeembutidosmauco.es