

**100%
NATURAL**



**SIN
GLUTEN**

Luis Gil

**MÉTODO DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
ORGANIC PRODUCT**



ARTESANOS



Nuestra familia se dedica desde hace cuatro generaciones a la cría de ganado, la venta de carne fresca y la elaboración de embutidos artesanales. La máxima calidad del producto y los valores tradicionales de nuestro oficio son la esencia de una filosofía transmitida de padres a hijos.



En la actualidad, con la cuarta generación involucrada de lleno en la empresa, hemos puesto en marcha un proyecto que nos liga aún más a esta tierra y nos permite elaborar embutidos y carnes frescas ecológicas a partir de nuestra propia ganadería. Criamos nuestros cerdos en total libertad y de forma ecológica, lentamente, en armonía con la naturaleza y el hombre.



PRODUCTOS ECOLÓGICOS



La producción ecológica busca la conjunción del bienestar animal, el medioambiente y un modo de producción natural. En Luis Gil con nuestros embutidos y carnes frescas ecológicas hemos creado una gama de productos (link al apartado 'productos' de la web) de calidad, artesanos y saludables.

Todos ellos son ecológicos, 100% naturales y sin gluten (aptos para personas con alergias alimenticias o intolerancias a la lactosa y el huevo, entre otros).





‘EL ENCINAR DE OCÓN’



‘El Encinar de Ocón’ es nuestra finca situada en el Valle de Ocón (La Rioja - España). Sus 17 hectáreas de monte bajo están cubiertas por un frondoso arbolado de encinas y robles rodeados de un entorno privilegiado, con un rico patrimonio histórico, cultural y arqueológico declarado por la UNESCO Reserva Mundial de la Biosfera (). La finca cuenta con todas las ventajas para que nuestros cerdos ([link al club](#)), animales muy rústicos, con una carne de gran calidad, se críen felices, al aire libre, alimentándose de los pastos y raíces que encuentran en la finca y de una dieta 100% ecológica.

Durante 1 año los cerditos se crían solos en nuestra finca, a su antojo, de forma natural. Disponen de alimento y agua a su alcance que favorecen el engorde lento del animal. Nuestra labor consiste únicamente en vigilar su evolución y en el empleo de métodos de prevención que evitan el desarrollo de enfermedades o trastornos alimenticios.





Producto	PESO Aprox.	UDS	CURACIÓN	ENVASADO	CONSUMO
Jamon con Pata	9-12 Kg.	1	3 años	Natural	1 año
Jamon deshuesado	7 kg	1	3 años	Entera o trozos al vacio	1 año
Paleta con pata	6-8 Kg.	1	30 meses	Natural	1 año
Paleta deshuesada	5,5 kg.	1	30 meses	Entera o trozos al vacio	1 año

JAMÓN Y PALETA GRAN RESERVA



Ingredientes: jamón o paleta ecológica y sal

Elaboración: despiece y masajeado de jamones uno a uno, salado en frío y posterior secado en bodega. El secado se realiza en frío durante el primer año y posteriormente de forma natural, lentamente. Únicamente durante la primera fase se controla la temperatura y humedad relativas.

Curación: las paletas se curan durante más de dos años y el jamón como mínimo durante 3 años.



Notas de cata

Aspecto: aspecto inmejorable, con una buena forma y excelente tono. Debido a la crianza en libertad de nuestros animales la loncha presenta una buena infiltración y distribución de la grasa y la carne tiene un color brillante con intensos tonos tostados, obtenidos durante la curación.

Aroma y sabor: muy aromáticos, con un excelente punto de sal y una textura jugosa y muy consistente. Su sabor es intenso, con notas a hierbas aromáticas y sabores dulces con recuerdos a miel. Tiene un postgusto muy agradable y persistente.

(Segundo jamón ecológico mejor valorado según la Unión Española de Catadores de toda España 2009)



Conservar a temperatura ambiente hasta un máximo de 14° C. Abrir el vacío antes de consumir y nunca tomarlo frío, ya que no se aprecia la infiltración de igual manera. El corte preferiblemente muy fino, a cuchillo y de forma transversal, aunque de cualquier forma es un jamón "de alto rendimiento en corte".



Producto	FORMA	PESO Aprox.	UDS	CURACIÓN	ENVASADO	CONSUMO
Chorizo Extra	SARTA (U)	280 gr.	8 ó 20	40 días	Vacio individual	180 días
Chorizo Extra	Loncheado	100 gr.	15	70 días		
Chorizo Extra Picante	SARTA (U)	280 gr.	8 ó 20	40 días	Vacio individual	180 días
Chorizo Extra	Loncheado	10 gr.	15	70 días		
Chorizo Extra Cular	CULAR (I)	280 gr.	8	50 días	Vacio individual	180 días
Chorizo Extra Cular Corte	CULAR (I)	800 gr.	8	70 días	Vacio individual	180 días
Chorizo Extra Cular Corte Picante	CULAR (I)	800 gr.	8	70 días	Vacio individual	180 días
Chorizo Fresco	SARTA (U)	330 gr.	20	10 días	V.I. o Bolsa de 2 Kg.	60 días
Chorizo Fresco	ATADO	2 Kgr.	3	10 días	Bolsa de 2 Kg.	60 días

CHORIZO EXTRA



Ingredientes: carne ecológica de cerdo (jamón, panceta y paleta), ajo, pimentón y sal.

Elaboración: el chorizo es el producto estrella de la empresa y el origen del proyecto. Su receta es sencilla pero la carne ecológica de sus nuestros cerditos hace que se llene de matices, aromas y sabores.

Curación: varía de 10 a 70 días dependiendo de la variedad y presentación del chorizo (extra, cular, al corte o fresco)



Notas de cata

Aspecto: muy buena presentación visual en cuanto a forma, tamaño y diámetro. Buena distribución de la grasa y coloración muy atractiva.

Aromas: buena intensidad aromática, limpio y franco, con recuerdos elegantes de ahumado y notas especiadas en buena combinación con los matices cárnicos.

Sabor: textura firme pero de muy buena masticabilidad, con grasa fundente y equilibrada en su picante, que se hace muy grata en el postgusto. Notable potencia gustativa y buen punto de sal en un producto de gran media. Gran personalidad y potencia aromático-gustativa.

(Primer chorizo ecológico mejor valorado según la Unión Española de Catadores)



Abrirlo y conservarlo a temperatura ambiente al menos 30 minutos antes de su consumo. Conservar siempre en frío, hasta 14° C. Apto para congelar. Consumir siempre a temperatura media-alta, de 14 a 20° C.



Producto	FORMA	PESO Aprox.	UDS	CURACIÓN	ENVASADO	CONSUMO
Salchichón Extra	SARTA (U)	280 gr.	8 ó 20	40 días	Vacio individual	180 días
Salchichón Extra	Loncheado	100 gr.				
Salchichon Cular	CULAR	280 gr.	8 ó 20	50 días	Vacio individual	180 días
Salchichon Extra Cular para corte	Loncheado	800 gr.	8	70 días	Vacio individual	180 días
Salchichon Fresco	ATADO	2 Kgr.	3	10 días	Bolsa de 2 Kg.	60 días

SALCHICHÓN EXTRA



Ingredientes: carne ecológica de cerdo (jamón, panceta y paleta), pimienta blanca molida, pimienta negra en grano y sal.

Elaboración: a partir de una receta es sencilla pero gracias a la carne ecológica de sus nuestros cerditos se llena de matices, aromas y sabores.

Curación: varía de 10 a 70 días dependiendo de la variedad y presentación del salchichón



Notas de cata:

Aspecto: buena conformación, tripa adherida y óptima coloración. La grasa bien repartida y correctamente ligada con las partes magras. Predomina el tono en los magros y blancos sonrosados en las grasas, muy bien distribuidos en porcentajes y texturas uniformadas.

Aroma y sabor: agradables y persistentes aromas. Excelente punto de sal, ligeramente bajo. Sabor suave, agradable, con notas complejas en el retrogusto a pimientas. Textura muy consistente, aunque predominan las notas de jugosidad,



Abrirlo y conservarlo a temperatura ambiente al menos 30 minutos antes de su consumo. Conservar siempre en frío, hasta 14° C. Apto para congelar. Consumir siempre a temperatura media-alta, de 14 a 20° C.



Producto	FORMA	PESO Aprox.	UDS/CAJA	CURACIÓN	ENVASADO	CONSUMO
Panceta Extra	Entero	2.3 kg.	5	40 días	Vacio individual	6 meses
Panceta Extra	Medios	100 gr.	10		Vacio	6 meses
Panceta Extra	Tacos	280 gr.	8	50 días	Vacio	6 meses
Panceta Extra	Loncheados	100 grs	15 sobres	120 días	Expositor al Vacio	6 meses

PANCETA EXTRA



Ingredientes: panceta ecológica, ajo, pimentón y sal.

Elaboración: selección de las partes en el despiece y recortado “a nuestra manera” que le confiere una forma característica. Salado, curación en frío y posterior envasado.

Curación: 120 días.



Nota de cata:

Aspecto visual: buena conformación y excelente tono. La grasa bien infiltrada en corte y bien distribuida en los magros. Tamaño muy grande y con mohos adecuados de curación. Color sutil de la carne, intensos tonos de infiltración de la grasa.

Aromas y sabor: aromas y sabores intensos, agradables, con notas a hierbas aromáticas. Sabores dulces con recuerdos a miel y tostados. Textura muy consistente, predominan las notas de jugosidad y masticabilidad. Persistencia de sabores, buen gusto y aroma.



Conservación en frío .Abrirlo y conservarlo a temperatura ambiente al menos 30 minutos antes de su consumo.



Producto	FORMA	PESO Aprox.	UDS/CAJA	CURACIÓN	ENVASADO	CONSUMO
Lomo Extra	Entero	2.3 kg.	5	120 días	Vacio	6 meses
Lomo Extra	Medios	1,2 kg.	10	120 días	Vacio	6 meses
Lomo Extra	Entero	400-600 gr.	5	120 días	Vacio	6 meses
Loncheados de Lomo	Loncheados	100 grs	15 sobres	120 días	Expositor al Vacio	6 meses

LOMO EXTRA



Ingredientes: lomo ecológico, ajo, pimentón y sal.

Elaboración: selección y recorte de las piezas, salado bajo y curación en frío. Posteriormente curado de forma natural.

Curación: 120 días



Nota de cata:

Aspecto visual: buena conformación, excelente tono. La grasa bien infiltrada en corte y bien distribuida en los magros. Tamaño muy grande y con mohos adecuados de curación. Color de la carne tenue, sutil e intenso en los tonos de infiltración de la grasa.

Aroma y sabor: agradables aromas y excelente punto de sal, ligeramente bajo. Sabor intenso, con notas a hierbas aromáticas. Sabores dulces con recuerdos a miel y tostados. Textura muy consistente aunque predominan las notas de jugosidad y masticabilidad. Persistencia en sabores y buen gusto y aroma.



Conservación en frío .Abrirlo y conservarlo a temperatura ambiente al menos 30 minutos antes de su consumo. Se recomienda consumirlo a temperatura para que funda y se fomenten los aromas y sabores de infiltración.



Producto	FORMA	PESO Aprox.	UDS/CAJA	CURACIÓN	ENVASADO	CONSUMO
Lomito de cabezada	Entero	800 gr.	8	100 días	Vacio	6 meses
Lomito de cabezada	Medios	400 gr.	12	100 días	Vacio	6 meses
Loncheados de Lomo	Loncheados	100 gr.	15 sobres	100 días	Expositor al Vacío	6 meses

LOMITO DE CABEZADA EXTRA



Ingredientes: lomito ecológico, ajo, pimentón y sal.

Elaboración: selección y recorte de las piezas, salado bajo y curación en frío. Posteriormente curado de forma natural.

Curación: 100 días



Nota de cata:

Aspecto visual: buena conformación, excelente tono. La grasa bien infiltrada en corte y bien distribuida en los magros. Tamaño muy grande y con mohos adecuados de curación. Color de la carne tenue, sutil e intenso en los tonos de infiltración de la grasa.

Aroma y sabor: agradables aromas y excelente punto de sal, ligeramente bajo. Sabor intenso, con notas a hierbas aromáticas. Sabores dulces con recuerdos a miel y tostados. Textura muy consistente aunque predominan las notas de jugosidad y masticabilidad. Persistencia en sabores y buen gusto y aroma.

Conservación en frío. Abrirlo y conservarlo a temperatura ambiente al menos 30 minutos antes de su consumo. Se recomienda consumirlo a temperatura para que funda y se fomenten los aromas y sabores de infiltración.



IBERICO O SERRANO

(DEPENDIENDO DE LA ÉPOCA DEL AÑO EN LA QUE SE ELABORA)

Durante los meses de septiembre a enero la bellota madura en la finca y cae de la encina. Es en este momento cuando los cerdos se alimentan de este fruto tan apreciado y cuando adquieren en sus tocinos e hígados un mayor sabor, mucho más acentuado, más fuerte. Es en este momento cuando se elaboran los patés ibéricos. El resto del año, los tocinos e hígados adquieren otro sabor más tenue característico de nuestro paté serrano.

PATE DE CERDO ECOLÓGICO



Ingredientes: tocino e hígado de cerdo ecológico, nuez moscada, vino dulce y sal.

Elaboración: se seleccionan y pican los hígados y tocinos frescos. Se adoban con las especias y se corrige el punto de sal. Posteriormente se llenan las latitas, se cuecen en autoclave y se limpian y etiquetan. Cocción en crudo.



Nota de cata:

Aspecto visual: grumoso, con buena consistencia aunque moldeable y fácil de untar y desmenuzar. Tonos tenues, delicados. Buena distribución de componentes, ligeramente envueltos en una fina película de grasa exterior, más líquida en el Ibérico.

Aroma y sabor: aroma agradable y potente. Excelente punto de sal. Sabor intenso con notas especiadas. Textura consistente donde predominan las notas de jugosidad. Suave y untuoso una vez manipulado.

Presentación: latas de 100g y 200g.

Consumir preferentemente antes de 3 años.



Conservación a temperatura ambiente. Muy importante remover bien hasta hacer una fina masa o al gusto, para consumir. Posibilidades de consumo en caliente o frío, como aperitivo o para añadir a salsas, ensaladas o carnes. Se puede hornear o macerar.

BUTIFARRA



Ingredientes: cabeza de cerdo ecológico deshuesada, pimienta blanca y negra, sal, vino blanco, zumo de limón, cebolla y perejil.

Elaboración: se pican las partes seleccionadas y se preparan las tripas. Se adoban con especias y zumo de limón para empezar a embutir, posteriormente se "escaldan" a temperatura y se dejan enfriar para envasar y etiquetar.

Cocción en semicrudo.



Conservación en frío. Consumir cocinada, preparada en guisos o fría.

Producto	FORMA	PESO Aprox.	UDS/CAJA	CURACIÓN	ENVASADO	CONSUMO
Butifarra	En tripa cular (1)	250 gr.	8-20		Vacio	3 meses

MORCILLA y SOBRASADA



Ingredientes morcilla: sangre de cerdo, arroz, pimienta y sal.

Elaboración: se preparan los ingredientes y se mezclan, posteriormente se embuten, se cuecen y se envasan

Salada: para postre

Dulce: como aperitivo

Cocción en semicrudo.

Conservación en frío. Consumir asada o frita.

Ingredientes sobrasada: manteca y panceta de cerdo ecológico, pimentón, extracto de romero y sal.

Elaboración: se trituran los tocinos y se mezclan con el resto de ingredientes. Se embuten en tripas previamente desaladas y se curan en frío.

Curación: 35 días

Abrirlo y conservarlo a temperatura ambiente al menos 30 minutos antes de su consumo. Muy importante remover bien hasta hacer una fina masa o al gusto, para consumir. Posibilidades de consumo: caliente o fría, como aperitivo o para añadir a salsas, ensaladas o carnes. Se puede hornear o freír.

Producto	FORMA	PESO Aprox.	UDS/CAJA	CURACIÓN	ENVASADO	CONSUMO
Morcilla dulce	Sarta U	400 gr.	12		Vacio	1 meses
Morcilla salada	Sarta U	400 gr.	12		Vacio	1 meses
Sobrasada	En tripa cular (1)	280 gr.	12	35 días	Vacio	6 meses



EMBUTIDOS LUIS GIL S.L.
ALBERITE (LA RIOJA) ESPAÑA
TFNO +34 941 436 431
WWW.EMBUTIDOSLUISGIL.COM