



INNOVACIÓN  
INNOVATION



SIN LACTOSA  
SIN GLUTEN  
LACTOSE-FREE  
GLUTEN-FREE

# CHORIZO, LONCHEADOS Y LOMO



MARTÍNEZ  
SOMALO

COMO SIEMPRE

# EL CHORIZO

|       |                                                            |
|-------|------------------------------------------------------------|
| 103   | Chorizo Extra Gran Vela.                                   |
| 103   | Chorizo Extra "Gran Vela".                                 |
| 103   | Chorizo Extra "Gran Vela".                                 |
| 1031  | Chorizo Extra Gran Vela. (Mitades).                        |
| 1031  | Chorizo Extra "Gran Vela". (Half-pieces).                  |
| 1031  | Chorizo Extra "Gran Vela". (Demi-pièces).                  |
| 104   | Chorizo Extra Gran Vela. Picante.                          |
| 104   | Chorizo Extra "Gran Vela". Spicy.                          |
| 104   | Chorizo Extra "Gran Vela". Piquant.                        |
| 1041  | Chorizo Extra Gran Vela. Picante. (Mitades).               |
| 1041  | Chorizo Extra "Gran Vela". Spicy. (Half-pieces).           |
| 1041  | Chorizo Extra "Gran Vela". Piquant. (Demi-pièces).         |
| 105   | Chorizo Extra Sarta.                                       |
| 105   | Chorizo Extra "Sarta".                                     |
| 105   | Chorizo Extra "Sarta".                                     |
| 106   | Chorizo Extra Sarta. Picante.                              |
| 106   | Chorizo Extra "Sarta". Spicy.                              |
| 106   | Chorizo Extra "Sarta". Piquant.                            |
| 118   | Chorizo Extra Sarta. "Martínez Somalo". 200 g.             |
| 118   | Chorizo Extra "Sarta". "Martínez Somalo". 200 g.           |
| 118   | Chorizo Extra "Sarta". "Martínez Somalo". 200 g.           |
| 119   | Chorizo Extra Sarta. Picante. "Martínez Somalo". 200 g.    |
| 119   | Chorizo Extra "Sarta". "Martínez Somalo". 200 g. Spicy.    |
| 119   | Chorizo Extra "Sarta". "Martínez Somalo". 200 g. Piquant.  |
| 1131  | Chorizo Barbacoa Fresco.                                   |
| 1131  | Fresh, Chorizo Grill (barbecue).                           |
| 1131  | Chorizo frais à Griller (barbecue).                        |
| 1132  | Chorizo Barbacoa. Envase 1 kg.                             |
| 1132  | Fresh, Chorizo Grill (barbecue) 1 Kg Pack.                 |
| 1132  | Chorizo frais à Griller (barbecue) Pack de 1 Kg.           |
| 1134  | Chorizo Barbacoa Unitario 200 g.                           |
| 1134  | Fresh, Chorizo Grill (barbecue) 200 g Piece.               |
| 1134  | Chorizo frais à Griller (barbecue) Pièce 200 g.            |
| 1135  | Chorizo Barbacoa Cocktail Tapas                            |
| 1135  | Fresh, Chorizo Grill (barbecue) Cocktail Tapas.            |
| 1135  | Chorizo frais à Griller (barbecue) Cocktail Tapas.         |
| 11351 | Chorizo Barbacoa Cocktail Tapas 300 g                      |
| 11351 | Fresh, Chorizo Grill (barbecue) Cocktail Tapas 300 g.      |
| 11351 | Chorizo frais à Griller (barbecue) Cocktail Tapas 300 g.   |
| 1151  | Chorizo Barbacoa Fresco Picante.                           |
| 1151  | Fresh, Chorizo Grill (barbecue). Spicy.                    |
| 1151  | Chorizo frais à Griller (barbecue). Piquant.               |
| 1152  | Chorizo Barbacoa. Envase 1 Kg. Picante.                    |
| 1152  | Fresh, Chorizo Grill (barbecue). Spicy. 1 Kg pack.         |
| 1152  | Chorizo frais à Griller (barbecue). Piquant. Pack de 1 Kg. |
| 1154  | Chorizo Barbacoa Unitario 200 g. Picante.                  |
| 1154  | Fresh, Chorizo Grill (barbecue). Spicy. 200 g Piece.       |
| 1154  | Chorizo frais à Griller (barbecue). Piquant. Pièce 200 g.  |

# LOMO

|     |                                        |
|-----|----------------------------------------|
| 201 | Lomo Embuchado Extra. Duroc.           |
| 201 | Pork Loin Extra. Duroc.                |
| 201 | Lomo Extra. Duroc.                     |
| 205 | Lomo embuchado Extra. Duroc. (Medios). |
| 205 | Pork Loin Extra. Duroc. (Half-pieces). |
| 205 | Lomo Extra. Duroc (Demi-pièces).       |
| 250 | Lomito Extra.                          |
| 250 | Small Pork Loin Extra.                 |
| 250 | Petit Lomo Extra.                      |

# LONCHEADOS

|      |                                                        |
|------|--------------------------------------------------------|
| 2491 | Loncheado Lomo Extra Duroc 80 g. "Martínez Somalo".    |
| 2491 | Pork Loin Extra "Duroc" 80 g. "Martínez Somalo".       |
| 2491 | Lomo Extra "Duroc" 80 g. "Martínez Somalo".            |
| 198  | Loncheado Chorizo Vela Extra 100 g. "Martínez Somalo". |
| 198  | Chorizo "Vela" Extra 100 g. "Martínez Somalo".         |
| 198  | Chorizo "Vela" Extra 100 g. "Martínez Somalo".         |
| 1985 | Loncheado Chorizo 100% Natural. 1500 g                 |
| 1985 | Sliced chorizo 100% Natural 1500 g.                    |
| 1985 | Chorizo tranché 100% Naturel 1500 g.                   |
| 595  | Jamón Serrano 100 g. "Martínez Somalo".                |
| 595  | Serrano Ham 100 g. "Martínez Somalo".                  |
| 595  | Jambon Serrano 100 g. "Martínez Somalo".               |
| 5821 | Jamón "Consorcio Serrano" 100 g. "Martínez Somalo".    |
| 5821 | "Consorcio Serrano" Ham 100 g. "Martínez Somalo".      |
| 5821 | Jambon "Consorcio Serrano" 100 g. "Martínez Somalo".   |
| 592  | Loncheado Jamón Serrano. 500 g.                        |
| 592  | Sliced Serrano Ham. 500 g.                             |
| 592  | Jambon Serrano tranché. 500 g.                         |
| 5925 | Loncheado Jamón Serrano Reserva. 500 g.                |
|      | Medias lonchas.                                        |
| 5925 | Sliced Reserva Serrano Ham. 500 g. Half slices.        |
| 5925 | Jambon Serrano Reserve. 500 g. Demi-tranches.          |



HIJO DE JOSÉ  
MARTÍNEZ SOMALO, SL  
Plaza Mayor, 1  
26320 Baños de Río Tobía  
La Rioja. SPAIN  
T. +34 941 375 030  
F. +34 941 375 031  
info@martinezsomalo.com

www.martinezsomalo.com





MARTÍNEZ  
SOMALO®

COMO SIEMPRE



# EL JAMÓN



SIN LACTOSA  
SIN GLUTEN  
LACTOSE-FREE  
GLUTEN-FREE





# EL JAMÓN



Consorcio Serrano

## CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

Jamón elaborado con materia prima de calidad, un jamón en fresco que cumple con unas especificaciones técnicas determinadas que establece la norma de calidad del Consorcio del Jamón Serrano Español y un proceso de envejecimiento pausado con una última fase de curación en bodega.

Todo el proceso, está controlado por un maestro jamonero, que es el encargado de controlar la duración de las distintas etapas por las que pasa el Jamón Serrano para su correcta elaboración. De igual forma la selección de producto se realiza pieza a pieza y se marca a fuego, con un sello, sobre la piel del jamón.

## CONSORTIO OF SPANISH SERRANO HAM

*Serrano Ham made with the highest Quality raw material, a fresh ham meeting the standards established by the Quality Regulation of the "Consorcio del Jamón Serrano Español", and a process of slow aging with the final stage of maturing in "Bodega" (Drying rooms at higher temperature).*

*All the process is controlled by our Ham Master, who is in charge of checking the different stages of the curing process for obtaining the best Quality Ham.*

*The objective is getting the best Serrano Ham following our know-how, the tradition and the expertise from the "Consorcio del Jamón Serrano Español".*

## CONSORTIO DU JAMBON SERRANO ESPAGNOL

*Jambon élaboré avec de la matière première de haute qualité, un jambon frais conforme aux exigences concernant son origine et fixées par la norme de qualité du Consorcio del Jamón Serrano Español" et un procédé d'affinage avec la dernière phase de maturation en "Bodega" (Cave avec haute température).*

*Tout le processus est contrôlé par un Maître Jambonnier qui s'occupe de toutes les phases d'affinage pour la correcte élaboration du Jambon Serrano.*

*L'objectif est obtenir le mieux produit fini se fondant sur le savoir-faire, la tradition et l'expérience du "Consorcio del Jamón Serrano Español".*

## ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

Reglamento (CE) 1151/2012.

En lo que se refiere al jamón serrano, regula y protege métodos de producción, las recetas tradicionales y las materias primas.

## TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED

Concerning to the Serrano Ham, the "ETG" controls and protects the production procedures, the traditional recipes and the raw materials.

## SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

En ce qui concerne au Jambon Serrano, la "ETG" régule et protège les procédés d'élaboration, les recettes traditionnelles, et les matières premières.

## JAMÓN SERRANO

El jamón Serrano es un alimento obtenido a partir de la salazón y secado de las patas traseras del cerdo. Procede de alguna variedad de raza de cerdo blanco y se distingue fácilmente por el color de la piel del pernil. En el jamón serrano hay que diferenciar tres calidades según su curación:

**JAMÓN BODEGA** De 9 a 12 meses de curación.

**JAMÓN RESERVA** De 12 a 15 meses de curación.

**JAMÓN GRAN RESERVA** Más de 15 meses de curación.

## SERRANO HAM

*Ham produced with the highest quality raw material from different pork races such as Duroc, Pietrain, Landrace or Large White. We have different qualities of Serrano Ham according to the time of ageing:*

**"JAMÓN BODEGA"** Between 9 and 12 months of ageing.

**"JAMÓN RESERVA"** Between 12 and 14 months of ageing.

**"JAMÓN GRAN RESERVA"** More than 15 months of ageing.

## JAMBON SERRANO

*Le jambon a été produit avec les matières premières de la mieux qualité en le marché et nous utilisons de porcs appartenant aux races Duroc, Pietrain, Landrace ou Large White. Nous avons des Jambons Serrano différents en conformité avec le période d'affinage :*

**JAMBON "BODEGA"** avec un période d'affinage entre 9 et 12 mois.

**JAMBON "RESERVA"** avec un période d'affinage entre 12 et 14 mois.

**JAMBON "GRAN RESERVA"** avec un période d'affinage de plus de 15 mois.

## JAMÓN RESERVA DE FAMILIA

Jamón especialmente seleccionado para dotarlo de una curación de aproximadamente 24 meses. Este es el mejor jamón que Martínez Somalo elabora y por ello lo recomendamos expresamente, identificándolo con un sello de campaña que señala el año de entrada en la empresa, y con un retrato de Don Lino Martínez, la tercera generación familiar, a quien se homenajea con este producto.

## FAMILY RESERVA HAM

*Ham specially selected by our Ham Master which has been air dried for about two years. It is our BEST HAM, so we call it, "DE FAMILIA". It is also identified with our campaign mark that is the year of the entrance of fresh ham in the company. This exclusive product is dedicated to the third generation of the family, Sir Lino Martínez, displaying his portrait in the label of the product as our tribute.*

## JAMBON RESERVA DE FAMILLE

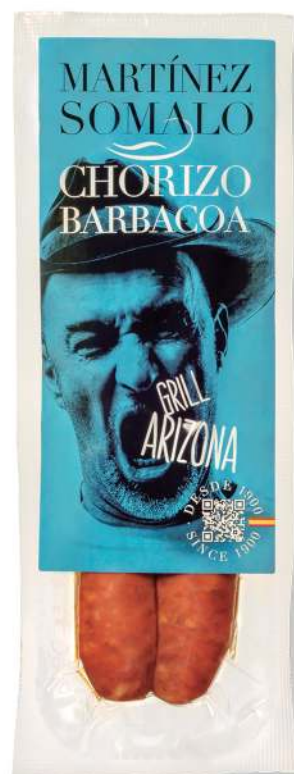
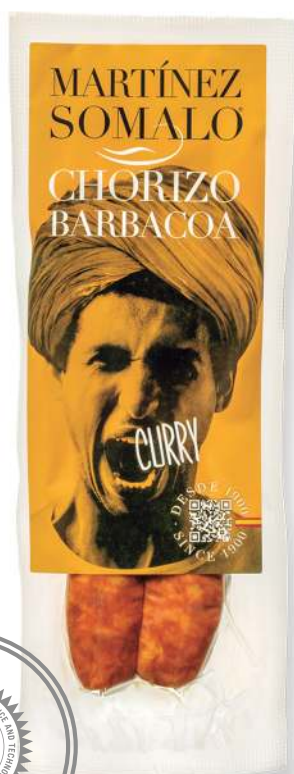
*Ce jambon a été spécialement sélectionné par nos maîtres charcutiers pour lui donner un affinage d'environ deux années. C'est notre meilleur jambon. C'est pourquoi il est appelé jambon de famille. De plus, il est identifiable grâce à une indication de l'année de réception du jambon frais dans l'Entreprise. En guise d'hommage: Un portrait de Monsieur Lino Martínez, la troisième génération de la famille à qui nous dédions ce produit raffiné.*



**HIJO DE JOSÉ MARTÍNEZ SOMALO, SL**  
Plaza Mayor, 1  
26320 Baños de Río Tobía  
La Rioja. SPAIN  
T. +34 941 375 030  
F. +34 941 375 031  
info@martinezsomalo.com

www.martinezsomalo.com





GLOBAL  
FOOD  
INDUSTRY  
AWARD  
2016



# CHORIZO BARBACOA Y CON VINO

SIN LACTOSA  
SIN GLUTEN  
LACTOSE-FREE  
GLUTEN-FREE



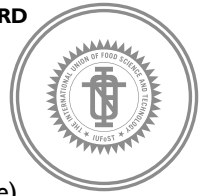
MARTÍNEZ  
SOMALO

COMO SIEMPRE





GLOBAL  
FOOD  
INDUSTRY  
AWARD  
2016



# CHORIZO BARBACOA

- 11301 Chorizo Barbacoa 200 g. Inferno (Picante).  
11301 Chorizo Grill (barbecue) 200 g. Inferno (Spicy).  
11301 Chorizo à Griller (barbecue) 200 g. Inferno (Piquant).

- 11302 Chorizo Barbacoa 200 g. Curry.  
11302 Chorizo Grill (barbecue) 200 g with Curry.  
11302 Chorizo à Griller (barbecue) 200 g avec Curry.

- 11303 Chorizo Barbacoa 200 g. Mediterráneo.  
11303 Chorizo Grill (barbecue) 200 g with Mediterranean Herbs.  
11303 Chorizo à Griller 200 g avec des Herbes Méditerranéennes.

- 11304 Chorizo Barbacoa 200 g con Vino.  
11304 Chorizo Grill (barbecue) 200 g with Wine.  
11304 Chorizo à Griller (barbecue) 200 g avec du Vin.

- 11305 Chorizo Barbacoa 200 g. Grill Arizona.  
11305 Chorizo Grill (barbecue) 200 g. Grill Arizona.  
11305 Chorizo à Griller 200 g avec saveur de la sauce BBQ américain.

- 11306 Chorizo Barbacoa 200 g. Grill Arizona.  
11306 Chorizo Grill (barbecue) 200 g. Grill Arizona.  
11306 Chorizo à Griller 200 g avec saveur de la sauce BBQ américain.

Conservación Barbacoa:  
frio positivo.  
Conservación Chorizo con vino:  
lugar fresco y seco.



## CHORIZO CON VINO 110

- 1012 Chorizo con Vino. Curado. Pieza 200 g (Estuchado).  
1012 Chorizo with Wine. Cured. 200 g Piece (Gift set).  
1012 Chorizo avec du Vin. Sèché. Pièce 200 g (Pack cadeau).

- 1013 Chorizo con Vino. Curado. Pieza 200 g.  
1013 Chorizo with Wine. Cured. 200 g Piece.  
1013 Chorizo avec du Vin. Sèché. Pièce 200 g.

- 101 Chorizo con Vino. Curado.  
101 Chorizo with Wine. Cured.  
101 Chorizo avec du Vin. Sèché.

### EL CHORIZO CON VINO DE MARTÍNEZ SOMALO

Producto exclusivo de Martínez Somalo. Respetando las características propias del producto, este chorizo añade vino de nuestra tierra, La Rioja (España) conocida mundialmente por sus famosos caldos. Con el secado del producto el contenido alcohólico se evapora (es un producto apto para todos los públicos) y sin embargo persisten en él, el sabor, aroma y color característicos del vino, haciendo de este producto una de nuestras más reconocidas señas de identidad.

### CHORIZO WITH WINE

Exclusive product from Martínez Somalo. Respecting the own attributes of the product, this chorizo brings in Wine from our Region, La Rioja, well-known from all around the world because of its famous wines. With the drying process the alcohol is evaporated (so this chorizo is suitable for every consumer, children included), however, you can feel the wine remaining in the flavor, aroma, and colour of the chorizo, being this distinctive product one of our identity keys.

### CHORIZO AVEC VIN

Produit unique chez Martínez Somalo. En respectant les attributs exclusifs du chorizo, ce produit est élaboré avec du vin de notre région, La Rioja, bien connu mondialement par ses magnifiques vins. Avec le procédé d'affinage le vin est évaporée (donc le chorizo peut être consommé par tous les consommateurs, enfants inclus), cependant on peut percevoir le vin dans le goût, l'arôme et le couleur du chorizo, étant ce produit un signe palpable de notre identité.



HIJO DE JOSÉ  
MARTÍNEZ SOMALO, SL  
Plaza Mayor, 1  
26320 Baños de Río Tobía  
La Rioja. SPAIN  
T. +34 941 375 030  
F. +34 941 375 031  
info@martinezsomalo.com

www.martinezsomalo.com







EL CHORIZO



EL SALCHICHÓN



MARCA REGISTRADA  
DESDE 1921  
TRADE MARK

SIN LACTOSA  
SIN GLUTEN  
LACTOSE-FREE  
GLUTEN-FREE

**Chorizo IGP**  
**Indicación**  
**Geográfica Protegida**  
Con Pimentón de la Vera,  
Sal de Añana y  
Ajo de las Pedroñeras.

## NUESTROS PRODUCTOS MÁS TRADICIONALES DESDE 1900



ESPECIALIDADES RIOJANAS DESDE 1900

**LA GLORIA  
RIOJANA**

**El Jamón  
Rojo**



JAMÓN PIMENTONADO



NEW

**MARTÍNEZ  
SOMALO**

COMO SIEMPRE



# NUESTROS PRODUCTOS MÁS TRADICIONALES. DESDE 1900

OUR MOST TRADITIONAL PRODUCTS. SINCE 1900

NOS PRODUITS PLUS TRADITIONNELS. DEPUIS 1900

UNSERE TRADITIONELLEN PRODUKTE. VON 1900

## EL JAMÓN PIMENTONADO



En La Rioja, desde tiempo remoto, existe una especialidad que es el JAMÓN PIMENTONADO.

La seña de identidad de este jamón y lo que lo diferencia del resto de jamones de España es su fina capa de pimentón.

Tradicionalmente en La Rioja, cuando se realizaba la matanza, las piezas de jamón sufrían el siguiente proceso de elaboración:

Los perniles crudos seleccionados eran llevados a las mesas saladeras para, una vez cubiertos de sal gorda, prensarlos y dejarlos el tiempo necesario en función del peso de cada pieza. Una vez terminado el proceso de salazón, la pieza era de nuevo cubierta por otro conservante natural: el pimentón dulce. Finalmente el proceso de curación se completaba en los secaderos dejando la pieza orearse, bien en la bodega, bien al aire frío y seco de la sierra.

La industria riojana del embutido ha permanecido fiel a la elaboración del jamón utilizando la maquinaria que el desarrollo tecnológico ha permitido, pero conservando los valores tradicionales de su elaboración en secaderos industriales de temperatura controlada.

Martínez Somalo es líder en la venta de este producto y lleva 116 años elaborándolo siguiendo el proceso artesanal y natural que heredó de sus ancestros, de nuestro bisabuelo José Martínez Campo.

El pimentón le da al jamón un sabor especial pero suave al paladar y muy sabroso. Es un producto de calidad, natural y sobretodo ¡¡muy rico!!

El Jamón pimentonado de Martínez Somalo se comercializa con el nombre de La Gloria Riojana porque es el nombre de la empresa que fundó nuestro bisabuelo y es, además, nuestra marca más antigua. Se encuentra registrada desde 1921 y está dedicada, como homenaje, a nuestro fundador y a nuestros productos más tradicionales.

### THE PAPRIKA HAM

In La Rioja, long time ago there was a specialty product, the PAPRIKA HAM. The identity sign of our RIOJA HAM is the slight layer of SWEET PAPRIKA, which is the main difference with other hams, along with a process transmitted generation after generation.

Martínez Somalo has been producing the PAPRIKA HAM for 116 years following a traditional and artisan process inherited from our great grandfather, and is the leader in sales of this product.

The paprika adds the ham an special flavor, mild and very tasty. It is a delicious and high quality product.

The PAPRIKA HAM from Martínez Somalo is traded under LA GLORIA RIOJANA brand, this is the name our great grandfather gave to the original factory, and it is our most ancient brand. It is registered since 1921, and it is intended as a tribute to the most traditional of our products.

### LE JAMBON ROUGE

Dans La Rioja, il existe une spécialité séculaire qui est le JAMBON AU PAPRIKA (JAMBON ROUGE).

Le signe particulier de ce jambon et ce qui le différencie du reste des jambons d'Espagne c'est sa fine couche de paprika, et un procédé de fabrication transmis de génération en génération.

Martínez Somalo est leader dans la vente de ce produit et il l'élabore depuis 116 ans en suivant le processus traditionnel et naturel hérité de ses ancêtres, de notre arrière-grand-père José Martínez Campo.

La paprika donne au jambon un goût spécial, mais doux au palais et très savoureux. C'est un produit de haute qualité, naturel, et surtout délicieux.

Le jambon au paprika de Martínez Somalo est commercialisé sous le nom de LA GLORIA RIOJANA, car c'est le nom de l'entreprise qui a été fondée par notre arrière-grand-père. C'est une marque enregistrée depuis 1921, et est dédiée à nos produits les plus traditionnels en hommage à notre fondateur.

# CHORIZO IGP

## INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Con Pimentón de la Vera,  
Sal de Añana y  
Ajo de las Pedroñeras.



El chorizo riojano amparado bajo la IGP, es distinto a todos los chorizos de otras regiones; suave, aromático, algo picante y fuerte de color. La zona de elaboración, maduración, secado y etiquetado abarca la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Solo podrán ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo Riojano», los chorizos elaborados siguiendo la tradición, en instalaciones inscritas donde se controlen eficazmente todas y cada una de las fases del proceso de elaboración, maduración, secado y etiquetado, además de la calidad y manipulación de todas las materias primas, saliendo al mercado, exclusivamente, con garantía de su origen avalada por el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida, el chorizo riojano que supere todos los controles a lo largo de todo el proceso.

Esta garantía de calidad estará avalada por un panel experto en Chorizo Riojano, donde se analizarán los atributos sensoriales relevantes, siendo una herramienta de calidad para asegurarnos de que se cumplen unos parámetros de calidad para el producto. El panel tiene un papel fundamental para concretar y hacer más precisa la caracterización del chorizo riojano, para que, los que no lo merezcan, no se amparen bajo el paraguas de la Indicación Geográfica Protegida, IGP.

El chorizo riojano es un chorizo en sarta y sin aditivos, elaborado en el territorio de la Comunidad Autónoma de La Rioja con las siguientes características:

Aroma equilibrado e intenso, persistente, con preponderancia de pimentón, además de notas de ajo; ausencia de olores rancios y acres. Sabor intenso, persistente, equilibrado entre magro y grasa; poco ácido, picante en el caso de que se utilice pimentón picante. Textura equilibrada, con buena cohesión, buena masticabilidad y jugosidad.

### CHORIZO IGP RIOJANO. PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

Made with paprika from La Vera, salt from Añana, and garlic from Las Pedroñeras. The "Chorizo Riojano" protected under the IGP "Chorizo Riojano" is different to others produced in other regions. It is mild, aromatic, slightly spicy and with an intense color. For being protected under the IGP "Chorizo Riojano", the Chorizos must be manufactured in authorized establishments, where external auditors guarantee the different steps in the process, check at the time of receiving the raw materials, production, maturation, drying and packing following strictly the tradition of our ancestors.

The "Chorizo Riojano" is made in a horse-shoe shape (Sarta) and is produced naturally. All the ingredients used in the process are FREE of preservatives or artificial colors.

This chorizo is made in La Rioja with specific characteristics such as balanced and intense aroma with a preponderance of paprika and hints of garlic.

At Martínez Somalo we are moving forward one step further with the selection of the most prestigious raw materials in the market: paprika from La Vera, [www.pimentonvera-origen.com](http://www.pimentonvera-origen.com), salt from Añana, [www.vallesalado.com](http://www.vallesalado.com) and garlic from Las Pedroñeras, [www.igpajomorado.es](http://www.igpajomorado.es), so, this way we can offer the consumer the tastiest chorizo with highest quality ingredients.

### CHORIZO RIOJANO IGP. INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Avec du paprika de La Vera, du sel d'Añana, et de l'ail des Pedroñeras. Le "Chorizo Riojano" avec l'Appellation IGP est différent de tous les chorizos des autres régions, doux, aromatique, un peu piquant et de couleur intense.

La zone d'élaboration, d'affinage, de séchage, et d'étiquetage se trouve dans la région de La Rioja.

Seul peuvent bénéficier de l'Appellation IGP "Chorizo Riojano" les chorizos élaborés en suivant la tradition dans les installations inscrites ou sont contrôlées efficacement toutes et chacune des phases du procédé d'élaboration, d'affinage, de séchage et d'étiquetage en plus de la qualité et de la manipulation de toutes les matières premières mis sur la marché, exclusivement avec sa garantie d'origine certifiée par le label de la IGP.

Le "Chorizo Riojano" est un Chorizo Sarta (recourbé) et sans additifs, élaboré dans la Rioja avec des caractéristiques spécifiques que lui donnent un arôme équilibré et intense, persistant, et une prépondérance de paprika, en plus de notes d'ail.

Chez Martínez Somalo nous avons parié sur la qualité de ce produit et nous avons incorporé au procédé d'élaboration des matières premières de la meilleure qualité qui soit.

HIJO DE JOSÉ  
MARTÍNEZ SOMALO, SL

Plaza Mayor, 1  
26320 Baños de Río Tobía  
La Rioja. SPAIN  
T. +34 941 375 030  
F. +34 941 375 031  
[info@martinezsomalo.com](mailto:info@martinezsomalo.com)

[www.martinezsomalo.com](http://www.martinezsomalo.com)





ESPECIALIDADES RIOJANAS DESDE 1900

# MARTÍNEZ SOMALO®

# LA GLORIA RIOJANA



# ALGO DE HISTORIA

## SOMETHING OF HISTORY



La tercera generación: Don Lino asume la gestión de la empresa en solitario al jubilarse su padre en el año 1990. La empresa pasa a denominarse Hijo de José Martínez Somalo, S.L. en honor a aquel. Bajo esta dirección, la empresa adapta las instalaciones para cumplir con la normativa de la CEE.

*The third generation: don Lino takes over the company's management, once his father retires in 1990. The company starts using the name of Hijo de José Martínez Somalo, S.L. honoring him. Under this management, the company adapts the facilities in order to meet the EU Regulations.*



1900

El saber hacer heredado generación tras generación desde 1900, La Rioja, una región única, las mejores materias primas y la necesidad de mejorar día a día, hacen de Martínez Somalo una empresa única, como sus productos, como sus artesanos.

Hay muchos embutidos y jamones pero sólo un Martínez Somalo. Pruébalo y sentirás la diferencia. Martínez Somalo, como siempre.

Martínez Somalo fue creada en 1900 por Don José Martínez Campo. Don José pertenecía a una familia numerosa y varios de sus hermanos se dedicaron a la elaboración y venta de productos cárnicos. En aquel tiempo se elaboraban productos derivados del cerdo y Don José los comercializaba en su pueblo y en los pueblos cercanos. La fábrica tenía el nombre de "La Gloria Riojana" y estaba ubicada en Baños de Río Tobía (La Rioja).

Las características propias del entorno, a una altura de 600 metros de altitud, situado en el valle del río Najerilla y rodeado de montañas, creaba un perfecto microclima que favorecía la elaboración y secado de productos derivados del cerdo.

La Segunda generación, con Don José Martínez Somalo, hijo del anterior, comienza una primera etapa de modernización de la fábrica primitiva.

*The know-how inherited generation after generation since 1900, La Rioja, a unique region, the best raw material and the need to improve day by day, make Martínez Somalo a unique company, as well as its products and its artisans.*

*Martínez Somalo was founded in 1901 by Don José Martínez Campo. The processing plant was called "La Gloria Riojana", and it was located in Baños de Río Tobía (La Rioja). The own characteristics of the Baños de Río Tobía village, at 600 meters above sea level, located in the valley of the river Najerilla and surrounded by mountains, allowed cold winters, hot summers and springs and mild autumns, which created the perfect microclimate that would favor the elaboration and drying of pork derived products. The second generation, Don José Martínez Somalo, son of the founder, started a first stage of modernization of the primitive processing plant.*

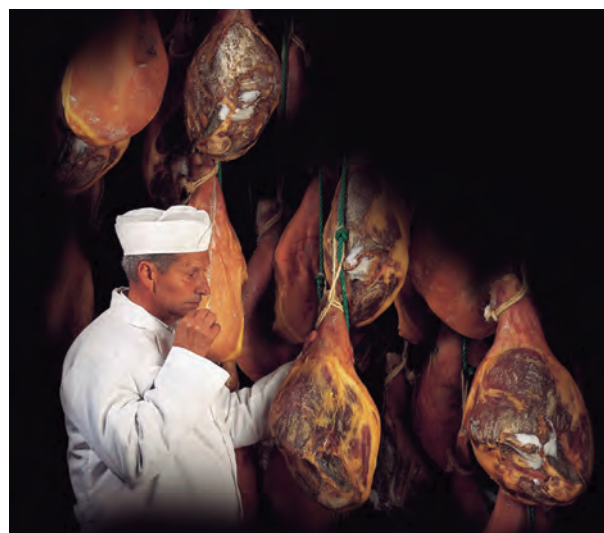


1962

El hijo de éste, Don Lino Martínez Uruñuela, se incorpora al trabajo en la fábrica familiar en el año 1962.

*His son, Don Lino Martínez Uruñuela, began to work at the family company in 1962*

1990



2007

En el año 2007 se construye un segundo centro de trabajo destinado en exclusiva al proceso de jamón.

*In 2007 a second work center was built exclusively for the ham process.*



Cuarta generación: Desde mayo de 2011, la empresa se encuentra gestionada por la cuarta generación familiar, Elena, Juan José, José y Lino Miguel, manteniendo el espíritu familiar, pero con profesionales de valía y confianza en puestos directivos.

*Fourth Generation: as a family company, Hijo de José Martínez Somalo, S.L., has experienced a model transition. Since May 2011, the company is being managed by the fourth family generation, Elena, Juan José, José y Lino Miguel, maintaining the family spirit, but with the support of valuable and reliable professionals in management positions.*

#### MARTÍNEZ SOMALO NUESTRA EMPRESA, NUESTRA FAMILIA

Somos una empresa respetada, con responsabilidad social y consciente de que nuestra obligación es generar riqueza y trabajo.

Nuestra política de empresa persigue la mejora continua, la más alta calidad en nuestros productos y acreditar la seguridad alimentaria en todo el proceso. Nuestros profesionales son una referencia en el sector y aunamos la más alta tecnología con los procesos tradicionalmente más artesanos.

Nuestro producto es un fiel reflejo de esta filosofía de trabajo.

#### MARTÍNEZ SOMALO OUR ENTERPRISE, OUR FAMILY

*We are a respected company, with social responsibility and focused on generating wealth and jobs for our community. Our policy pursues an continuous improvement, the highest quality in our products and the commitment to guarantee the highest standards in food safety. In our production processes we combine the latest technology with traditional recipes and procedures, and our products are a true reflection of this working philosophy.*



#### CUIDAMOS TU SALUD

Más de cien años creando sabores únicos, mimando cada detalle, para que nuestros chorizos y jamones se conviertan en una sabrosa e inimitable pasión.

Nuestro chorizo Riojano presenta porcentajes de ácidos grasos insaturados similares a los del aceite de oliva o el salmón, según la investigadora de la Universidad de La Rioja Yolanda Alastrue.

Y qué decir del jamón; alimento básico en la dieta mediterránea, sabor y salud en un mismo producto. El jamón serrano contiene hierro, zinc, calcio, fósforo, magnesio, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B3, vitamina B6 y vitaminas del grupo D, por eso posee tanto valor nutricional.

#### PRODUCTOS Y MARCAS

Producimos jamones y embutidos derivados del cerdo. Productos tradicionales y otros diferenciadores y exclusivos. Todo ello bajo nuestras marcas: Martínez Somalo, La Gloria Riojana y Somalo 110.

#### WE CARE FOR YOUR HEALTH

*More than one hundred years creating unique tastes, until our chorizos and hams become a tasty and one of a kind passion. Our Riojano Chorizo shows percentages of unsaturated fatty acids similar to the one of the olive oil or salmon, according to Yolanda Alastrue, researcher of the University of La Rioja. And what can we say about the ham; basic ingredient of the Mediterranean diet, flavor and health together in one product.*

*The Serrano ham contains iron, zinc, calcium, phosphorous, magnesium, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B6 and vitamins of the Group D, therefore it has such a high nutritional value.*

#### PRODUCTS AND BRANDS

*Not only traditional products, but also exclusive and unique ones. Our brands: "Martínez Somalo", "La Gloria Riojana" and "Somalo 110"*

#### VEN A CONOCER MARTÍNEZ SOMALO

Infórmate en [www.martinezsomalo.com](http://www.martinezsomalo.com) o escríbenos a [visitas@martinezsomalo.com](mailto:visitas@martinezsomalo.com)  
Duración aproximada 90 min. Incluye degustación de productos.

#### IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA.

#### COME TO VISIT MARTÍNEZ SOMALO

You can get information at [www.martinezsomalo.com](http://www.martinezsomalo.com) or write us at [visitas@martinezsomalo.com](mailto:visitas@martinezsomalo.com)  
Approximate duration: 90 minutes. Products tasting included.

RESERVATIONS REQUIRED.

2011



#### INSTALACIONES

Nuestros centros de trabajo están en Baños de Río Tobía, en pleno corazón de La Rioja. En total más de 16.000 m2 dotados de la más moderna tecnología.

#### CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Estamos certificados con las prestigiosas normas BRC "British Retail Consortium" e IFS (International Food Standard). Asimismo estamos certificados con la Norma 14001 de Medio Ambiente.

Contamos además con la ETG de Jamón Serrano (Especialidad Tradicional Garantizada) y pertenecemos tanto a la Fundación del Jamón Serrano como a los Consorcios del Jamón Serrano y del Chorizo Español, así como a la IGP (Indicación Geográfica Protegida) del Chorizo Riojano.

#### FACILITIES

*Currently, we have two production centers in Baños de Río Tobía, in the heart of La Rioja. Altogether, more than 16.000 m2, equipped with the most modern technology, where we produce the most traditional chorizos and Serrano hams.*

#### QUALITY AND FOOD SAFETY

We are certified with the prestigious regulations BRC "British Retail Consortium" and IFS (International Food Standard). We also have the ETG of Jamón Serrano (Guaranteed Traditional Specialty) and are part of the Foundation of Jamón Serrano and also of the Consortium of Jamón Serrano and the Consortium of Chorizo Español, as well as the IGP (Protected Geographic Indication) of Chorizo Riojano.

2016

#### INNOVANDO DESDE SIEMPRE

Martínez Somalo ha innovado en productos como nuestro "Chorizo con vino" o la familia de "Barbacoas con sabores" (Con vino, Curry, Inferno, Mediterráneo y Grill Arizona).

Nuestra I+D+i la desarrollamos en colaboración con CTIC-CITA (Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja).

Todo ello ha influido en que hayamos sido reconocidos con una mención especial en los prestigiosos Premios Global Food Industry Awards 2016.

#### ALWAYS INNOVATING

We have developed new products as our "chorizo with wine" or our range of "BBQ chorizos with international flavors", wine, Curry, Inferno, Mediterranean and Grill Arizona). We develop our R+D+i in cooperation with the CTIC-CITA (Technological Centre of the Meat Industry in La Rioja). For all these reasons we have been honoured with an SPECIAL MENTION AWARD in the prestigious GLOBAL FOOD INDUSTRY AWARD for our dedication to the innovation in food products always maintaining the traditional values of a family enterprise in 2016.



HIJO DE JOSÉ  
MARTÍNEZ  
SOMALO, SL  
Plaza Mayor, 1  
26320 Baños de Río Tobía  
La Rioja. SPAIN  
T. +34 941 375 030  
F. +34 941 375 031  
[info@martinezsomalo.com](mailto:info@martinezsomalo.com)

[www.martinezsomalo.com](http://www.martinezsomalo.com)