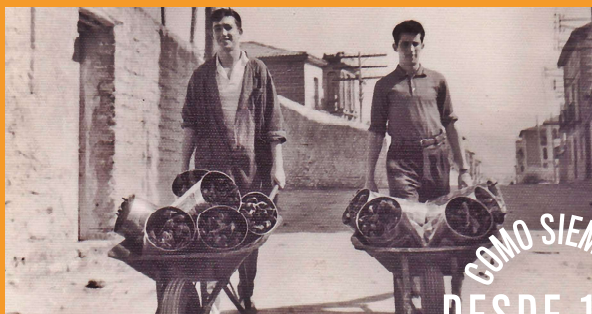




COMO SIEMPRE
DESDE 1900
COMO NUNCA

ALGO DE HISTORIA

SOMETHING
OF HISTORY
QUELQUE CHOSE
DE HISTOIRE
ETWAS VON
GESCHICHTE



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

The third generation: Don Lino assumes the management of the company in 1990. The company is renamed Hijo de José Martínez Somalo, S.L. Under this direction, the company adapts the facilities to comply with the regulations of the EEC.

La troisième génération: Don Lino assume la direction de la société en 1990. La société est rebaptisée Hijo de José Martínez Somalo, S.L. Sous cette direction, la société adapte les installations pour se conformer aux réglementations de la CEE.

Die dritte Generation: Don Lino übernimmt 1990 die Geschäftsführung. Das Unternehmen wird in Hijo de José Martínez Somalo, S.L. Unter dieser Leitung passt das Unternehmen die Einrichtungen an die Vorschriften der EWG an.



1900

Martínez Somalo fue creada en 1900, en Baños de Río Tobía (La Rioja), por Don José Martínez Campo. En aquel tiempo se elaboraban productos derivados del cerdo y se comercializaban con el nombre de "La Gloria Riojana".

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

Martínez Somalo was created in 1900, in Baños de Río Tobía (La Rioja), by Don José Martínez Campo. At that time, pork products were made and marketed under the name of "La Gloria Riojana".

The second generation, with Don José Martínez Somalo, son of the previous one, begins a first stage of modernization of the primitive factory.

Martínez Somalo a été créé en 1900, à Baños de Río Tobía (La Rioja), par Don José Martínez Campo. A cette époque, les produits à base de viande de porc étaient fabriqués et commercialisés sous le nom de "La Gloria Riojana".

La deuxième génération, avec Don José Martínez Somalo, fils de la précédente, entame une première étape de modernisation de l'usine primitive.

Martínez Somalo wurde 1900 in Baños de Río Tobía (La Rioja) von Don José Martínez Campo gegründet. Zu dieser Zeit wurden Schweinefleischprodukte hergestellt und unter dem Namen "La Gloria Riojana" vermarktet.

Die zweite Generation beginnt mit Don José Martínez Somalo, dem Sohn der vorherigen, eine erste Phase der Modernisierung der primitiven Fabrik.

1962

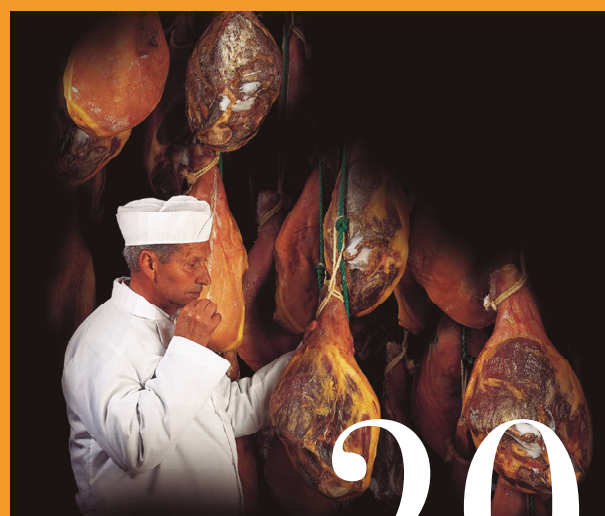
El hijo de éste, Don Lino Martínez Uruñuela, se incorpora al trabajo en la fábrica familiar en el año 1962.

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

Son fils, Don Lino Martínez Uruñuela, a rejoint les travaux de l'usine familiale en 1962.

Sein Sohn, Don Lino Martínez Uruñuela, trat 1962 in die Familienfabrik ein.

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.

En 2007, un deuxième centre de travail a été construit exclusivement pour le processus du jambon.

2007 wurde ein zweites Arbeitszentrum exklusiv für den Schinkenprozess errichtet.

· Mención de honor al producto chorizo BBQ Sabores. INFOST World Congress of Food Science and Technology.

· Nominación a los premios "Somos Empresa" por Banco Popular y Grupo Prisa.

· Premio Empresa Familiar de La Rioja.

· Honorable mention to the BBQ Sabores chorizo product. INFOST World Congress of Food Science and Technology.

· Nomination for the "Somos Empresa" awards by Banco Popular and Grupo Prisa.

· La Rioja Family Business Award.

· Mención de honor al producto chorizo BBQ Sabores. INFOST World Congress of Food Science and Technology.

· Nominación a los premios "Somos Empresa" por Banco Popular y Grupo Prisa. Premio Empresa Familiar de La Rioja.

· Mención de honor al producto chorizo BBQ Sabores. INFOST World Congress of Food Science and Technology.

· Nominación a los premios "Somos Empresa" por Banco Popular y Grupo Prisa. Premio Empresa Familiar de La Rioja.



2011

2016

2018

2019

2020

2021

2025

LA GLORIA
RIOJANA
1900
MARTÍNEZ
SOMALO

Ampliación del segundo centro de trabajo dedicado en exclusiva al secado de jamones (2.250 m²).

Expansion of the second work center exclusively for drying hams (2,250 m²).

Extension du deuxième centre de travail exclusivement pour le séchage des jambons (2.250 m²).

Erweiterung des zweiten Produktionszentrums ausschließlich für die Schinkentrocknung (2.250 m²).

· Premio innovación cárnica en Alimentaria 2018 por Confeti de chorizo y jamón.

· Premio CEDIR (La Rioja) al diseño en la categoría de empresa.

· Premio Carrefour Pyme Innovadora de La Rioja.

· Meat innovation award at Alimentaria 2018 for chorizo and ham confetti.

· CEDIR Award (La Rioja) for design in the business category.

· Carrefour Innovative SME Award from La Rioja.

· Prix de l'innovation viande à Alimentaria 2018 pour les confettis au chorizo et au jambon.

· Prix CEDIR (La Rioja) pour le design dans la catégorie entreprise.

· Prix Carrefour PME Innovante de La Rioja.

· Fleischinnovationspreis bei Alimentaria 2018 für Chorizo und Schinkenkonfetti.

· CEDIR Award (La Rioja) für Design in der Kategorie Business.

· Carrefour Innovative SME Award von La Rioja.

· Premio "José Flores a la Innovación" por ANICE.

· Accesit Shopper Marketing de AECOC categoría Pymes.

· Premio Innovación Carrefour Pyme empresa más innovadora.

· Jose Flores Award for Innovation "by ANICE.

· Accesit Shopper Marketing of AECOC SME category.

· Carrefour SME Innovation Award most innovative company.

· Prix Jose Flores de l'Innovation "par l'ANICE.

· Accesit Shopper Marketing de la catégorie PME AECOC.

· Prix Carrefour de l'Innovation PME entreprise la plus innovante.

· „Jose Flores Award for Innovation“ von ANICE.

· Accesit Shopper Marketing der AECOC-Kategorie „KMU“.

· Carrefour SME Innovation Award für das innovativste Unternehmen.

Nos deja el alma de nuestra empresa Don Lino Martínez.

The soul of our company Don Lino Martínez leaves us.

L'âme de notre entreprise Don Lino Martínez nous quitte.

Die Seele unseres Unternehmens Don Lino Martínez verlässt uns.

En 2025 celebramos un aniversario muy especial: nuestra empresa, fundada por nuestro bisabuelo Don José Martínez Campo, cumple 125 años de historia. Un legado familiar que sigue creciendo gracias al esfuerzo, la pasión y los valores compartidos por cuatro generaciones.



In 2025, we celebrate our anniversary: our company, founded by our great-grandfather Don José Martínez Campo, turns 125 years old. A family legacy that continues to grow thanks to the dedication, passion, and values shared across four generations.

En 2025, nous célébrons notre anniversaire : notre entreprise, fondée par notre arrière-grand-père Don José Martínez Campo, fête ses 125 ans d'histoire. Un héritage familial qui continue de grandir grâce à l'engagement, la passion et les valeurs transmises depuis quatre générations.

Im Jahr 2025 feiern wir unser Jubiläum: Unser Unternehmen, gegründet von unserem Urgroßvater Don José Martínez Campo, blickt auf 125 Jahre Geschichte zurück. Ein Familienerbe, das dank des Engagements, der Leidenschaft und der über vier Generationen hinweg geteilten Werte weiter wächst.

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



INSTALACIONES

Nueva ampliación y modernización del centro de jamones. 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 a los Consorcios del Jamón Serrano y del Chorizo Español, así como a la IGP (Indicación Geográfica Protegida) del Chorizo Riojano.

INSTALLATIONS

Expansion and modernization of the ham center. Our work centers are in Baños de Río Tobía, in the heart of La Rioja. In total, more than 16,000 m² equipped with the most modern technology.

FOOD QUALITY AND SAFETY

We are certified with the prestigious BRC "British Retail Consortium" and IFS (International Food Standard) standards. We are also certified with the 14001 Environmental Standard.

We also have the Serrano Ham TSG (Guaranteed Traditional Specialty) and we belong to the Serrano Ham and Spanish Chorizo Consortiums as well as the PGI (Protected Geographical Indication) of Riojano Chorizo.

INSTALLATIONS

Agrandissement et modernisation du centre jambon. Nos centres de travail se trouvent à Baños de Río Tobía, au cœur de La Rioja. Au total, plus de 16 000 m² équipés des technologies les plus modernes.

QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Nous sommes certifiés selon les prestigieuses normes BRC «British Retail Consortium» et IFS (International Food Standard). Nous sommes également certifiés selon la norme environnementale 14001.

Nous avons également le STG de Jambon Serrano (Spécialité Traditionnelle Garantie) et nous appartenons aux Consortiums Jambon Serrano et Chorizo Espagnol, ainsi qu'à l'IGP (Indication Géographique Protégée) de Chorizo Riojano.

INSTALLATIONEN

Erweiterung und Modernisierung des Schinken zentrums. Unsere Arbeitsplätze befinden sich in Baños de Río Tobía im Herzen von La Rioja. Insgesamt mehr als 16.000 m² mit modernster Technik ausgestattet.

LEBENSMITTELQUALITÄT UND SICHERHEIT

Wir sind nach den renommierten BRC-Standards „British Retail Consortium“ und IFS (International Food Standard) zertifiziert. Wir sind auch nach dem Umweltstandard 14001 zertifiziert.

Wir haben auch die g. t. S. von Serrano Ham (garantierte traditionelle Spezialität) als auch den Serrano Ham und Spanish Chorizo Consortiums sowie der g. g. A. (geschützte geografische Angabe) von Chorizo Riojano an.

VEN A CONOCER MARTÍNEZ SOMALO

Infórmate en www.martinezsomalo.com o escríbenos a visitas@martinezsomalo.com

Duración aproximada 90 min. Incluye degustación de productos.

IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA.





Consorcio Serrano



SIN LACTOSA
SIN GLUTEN
LACTOSE-FREE
GLUTEN-FREE



EL JAMÓN, PROTAGONISTA



MARTÍNEZ
SOMALO®

COMO SIEMPRE



EL JAMÓN



CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

Consorcio Serrano

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

Todo el proceso está revisado por un maestro jamonero encargado de controlar la duración de las distintas etapas por las que pasa el Jamón Serrano para su correcta elaboración. La selección del 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 "TSG" controls and protects the production procedures, the traditional recipes and the raw materials.

SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

En ce qui concerne au Jambon Serrano, la "STG" régle 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 de las variedades de raza de cerdo blanco y se distingue 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.

DUROC

La raza DUROC surge por fusión de las razas Old Duroc y Red Jersey. Su carne se caracteriza por un elevado índice de infiltración de grasa, lo cual aporta mayor jugosidad, una textura más tierna y un sabor especialmente intenso. Señalar que el jamón DUROC es bajo en sodio y una importante fuente de potasio y proteína, contribuyendo así a la mejora del sistema nervioso y condición muscular de quien lo incorpora a su dieta.

DUROC

The DUROC breed is a fusion of the Old Duroc and Red Jersey breeds. Its meat is characterised by a high rate of fat infiltration, which gives it greater juiciness, a more tender texture and a particularly intense flavour. DUROC ham is low in sodium and an important source of potassium and protein, contributing to the improvement of the nervous system and muscular condition of those who include it in their diet.

DUROC

La race DUROC est issue de la fusion des races Old Duroc et Red Jersey. Sa viande se caractérise par un haut taux d'infiltration de graisse, ce qui lui confère une plus grande jutosité, une texture plus tendre et une saveur particulièrement intense. Le jambon DUROC est faible en sodium et constitue une source importante de potassium et de protéines, contribuant ainsi à l'amélioration du système nerveux et de la condition musculaire de ceux qui l'intègrent à leur régime alimentaire.

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.



COMO SIEMPRE
DESDE 1900
COMO NUNCA

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

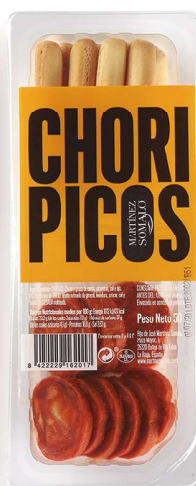
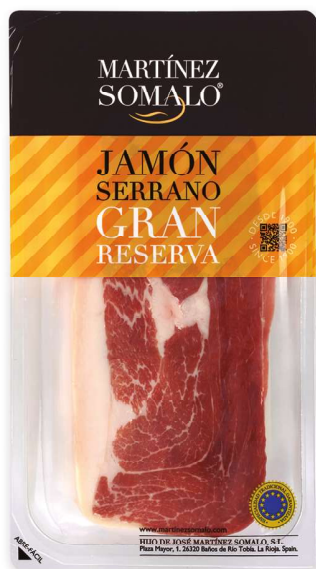
SARTAS Y
LONCHEADOS

MARTÍNEZ
SOMALO®

COMO SIEMPRE

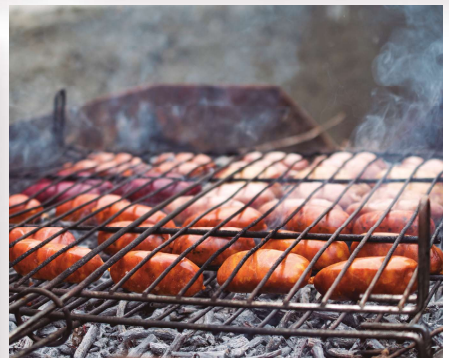
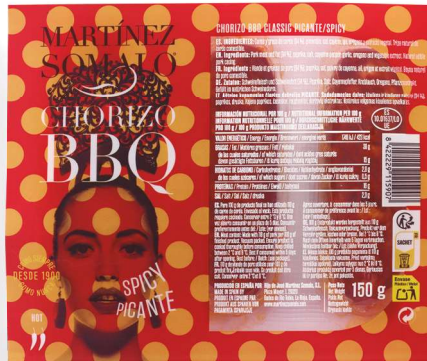


SIN LACTOSA
SIN GLUTEN
LACTOSE-FREE
GLUTEN-FREE



MARTÍNEZ
SOMALO
COMO NUNCA

CHORIZO BBQ SABORES



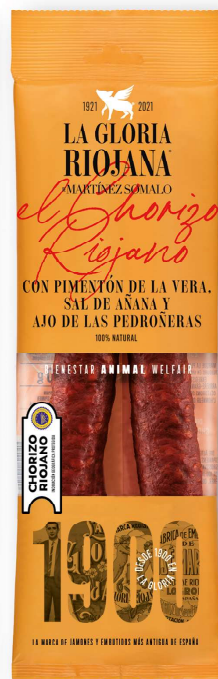
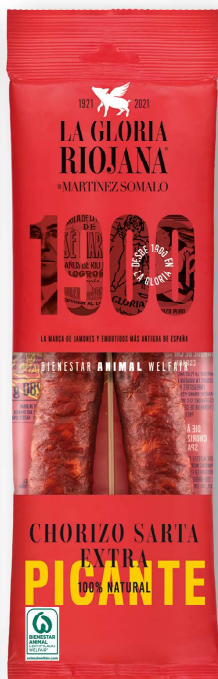
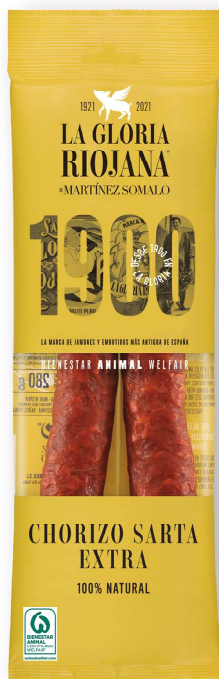
COMO SIEMPRE
DESDE 1900
COMO NUNCA



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





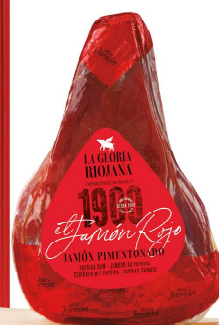
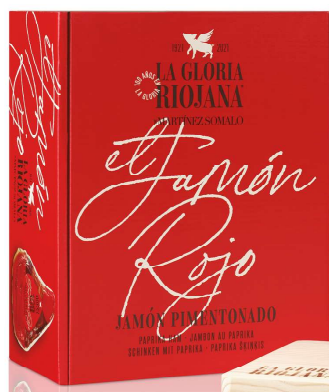
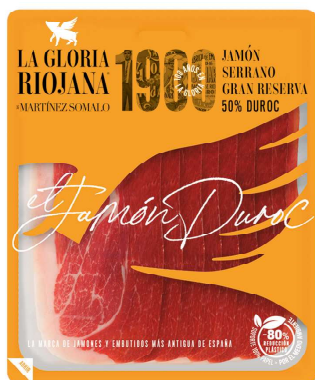

**LA GLORIA
 RIOJANA**
 DE MARTÍNEZ SOMALO

1900

**NUESTROS
 PRODUCTOS MÁS
 TRADICIONALES**

SIN LACTOSA
 SIN GLUTEN
 LACTOSE-FREE
 GLUTEN-FREE

COMO SIEMPRE
 DESDE 1900
 COMO NUNCA



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 ROJO

COMO SIEMPRE
DESDE 1900
COMO NUNCA

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

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 jamones 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 oreada, bien en la bodega, bien al aire frío y seco de la sierra.

Martínez Somalo 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 más de 120 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 Duroc 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 natural, 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 RIOJANO. PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

Made with paprika from La Vera, salt from Añana, and garlic from Las Pedroñeras, the "Chorizo Riojano" protected under the PGI "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 PGI "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.

CHORIZO RIOJANO. INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉ

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.

BIENESTAR ANIMAL

El sello Welfair®, cuyo nombre es la combinación de «well» y «fair» (bienestar y justo, en inglés), identifica que el producto de origen animal para la alimentación, en el que está presente, ha sido monitorizado en bienestar animal tanto en la granja o superficie de producción como en el lugar de sacrificio, cumpliendo estrictamente con lo establecido por la Comunidad Europea.



ANIMAL WELFAIR

The Welfair® seal, whose name is a combination of the words "well" and "fair", identifies that the food animal product on which it is present has been monitored for animal welfare both on the farm or production area and at the place of slaughter, strictly complying with animal welfare directives established by the European Community.

BIEN-ÊTRE ANIMAL

Le label Welfair®, dont le nom est une combinaison des mots "well" et "fair" (bien et équitable, en anglais), identifie que le produit animal alimentaire, dans lequel il est présent, a été contrôlé en matière de bien-être animal à la fois dans l'exploitation ou la zone de production et sur le lieu d'abattage, dans le strict respect des dispositions de la Communauté Européenne.

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

