



CATÁLOGO GENERAL



CHISTORRA

CHISTORRA CHORIZO CURADOS PRODUCTOS FRESCOS CALLOS
PRODUCTOS COCIDOS GOURMET CONGELADOS CONSERVAS



CHISTORRA

La chistorra es un embutido semicurado. La CHISTORRA IRURA se elabora con carne de cerdo, pimentón seleccionado, ajo fresco y **tripa natural** de cordero.

Elaborado con tripa natural, **no contiene colorantes ni conservantes. No tiene alérgenos** (Sin glucosa, sin lactosa)



CHISTORRA Pack 1 unidad Ref: 0520

🛒 285 g / Pack aprox. 📅 90 días
📦 18 Packs 🌡️ 0°C a 5°C



CHISTORRA Pack 6 unidades Ref: 0535

🛒 400 g / Pack aprox. 📅 90 días
📦 18 Packs 🌡️ 0°C a 5°C



CHISTORRA Pack 12 unidades Ref: 0530

🛒 800 g / Pack aprox. 📅 90 días
📦 10 Packs 🌡️ 0°C a 5°C



CHISTORRA Bolsa 3 kg Ref: 0500

🛒 3 kg / Bolsa aprox. 📅 90 días
📦 2/4 Bolsas 🌡️ 0°C a 5°C



CHORIZOS

CHISTORRA CHORIZO CURADOS PRODUCTOS FRESCOS CALLOS
PRODUCTOS COCIDOS GOURMET CONGELADOS CONSERVAS



CHORIZO

Los chorizos de IRURA son **elaborados siguiendo las recetas tradicionales** al igual que la Chistorra. Los ingredientes de los chorizos son carne de cerdo, pimentón seleccionado, ajo fresco y tripa natural de cerdo.

A diferencia de la chistorra, el chorizo es más magro y de mayor calibre, con un sabor más fuerte. Se puede cocer o hacer ala barbacoa..



CHORIZO Pack 3 unidades Ref: 0450

📦 245 g / Pack aprox. 📅 90 días
📦 28 Packs 🌡️ 0°C a 5°C



CHORIZO Pack 7 unidades Ref: 0455

📦 500 g / Pack aprox. 📅 90 días
📦 14 Packs 🌡️ 0°C a 5°C



CHORIZO PINTXO Pack 8 u. Ref: 0430

📦 260 g / Pack aprox. 📅 90 días
📦 28 Packs 🌡️ 0°C a 5°C



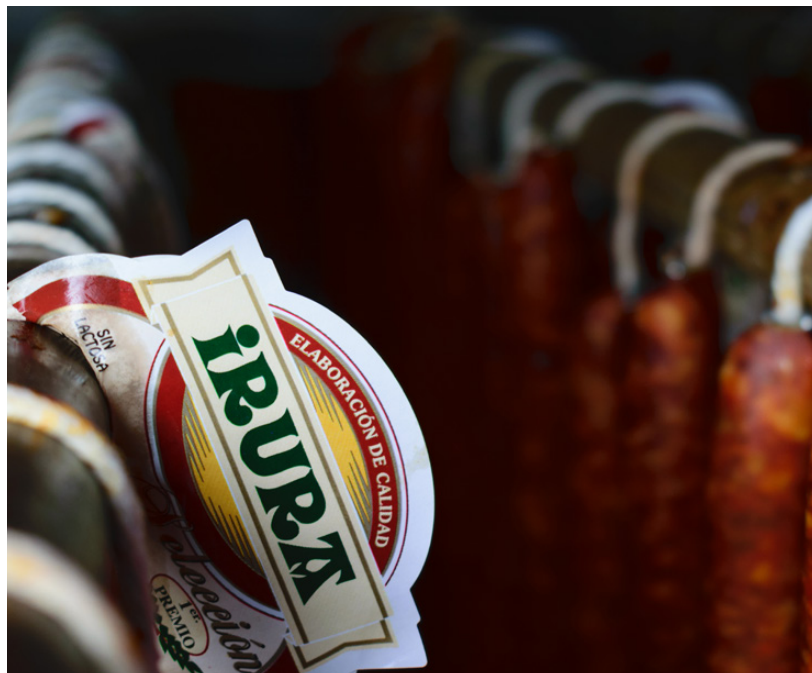
CHORIZO PINTXO Pack 30 u. Ref: 0425

📦 950 g / pack aprox. 📅 90 días
📦 8 Packs 🌡️ 0°C a 5°C



CHORIZOS

CHISTORRA CHORIZO CURADOS PRODUCTOS FRESCOS CALLOS
PRODUCTOS COCIDOS GOURMET CONGELADOS CONSERVAS



CHORIZO ATADITO Extra Ref: 0400

3 kg / Bolsa aprox.
2/4 Bolsas

90 días
0°C a 5°C



CHORIZO SARTA Extra Ref: 0415

3 kg / Bolsa aprox.
2/4 Bolsas

90 días
0°C a 5°C



CHORIZO PINTXO Extra Ref: 0445

3 kg / Bolsa aprox.
2/4 Bolsas

90 días
0°C a 5°C

CURADOS

Los embutidos curados elaborados en IRURA poseen unas cualidades nutricionales y organolépticas especialmente positivas. Existen distintos tipos de embutidos curados que se adaptan a las necesidades y exigencias de los consumidores actuales poniendo a su disposición **productos curados elaborados con recetas tradicionales**. tradicionales. De esta forma, los embutidos curados en IRURA responden tanto a la demanda de los paladares más exigentes como las expectativas alimenticias.



CHORIZO CURADO Dulce Ref: 0461

300 g / Pieza aprox. 180 días
20 Piezas 0°C a 5°C



CHORIZO CURADO Picante Ref: 0462

300 g / Pieza aprox. 180 días
20 Piezas 0°C a 5°C



SALCHICHÓN CURADO Ref: 0465

300 g / Pieza aprox. 180 días
20 Piezas 0°C a 5°C



PANCETA CURADA Fileteada Ref: 0702

1,250 kg / Bolsa aprox. 45 días
8 Bolsas 0°C a 5°C



PANCETA CURADA Pieza Ref: 0700

3,5 kg / Pieza aprox. 120 días
4 Piezas 0°C a 5°C





PRODUCTOS FRESCOS

CHISTORRA CHORIZO CURADOS PRODUCTOS FRESCOS CALLOS
PRODUCTOS COCIDOS GOURMET CONGELADOS CONSERVAS



LOMO NATURAL Adobado Ref: 0940

🛒 4 kg / Pieza aprox. 📅 30 días
📦 2 Piezas 🌡️ 0°C a 5°C



LOMO EXTRA Adobado Ref: 0900

🛒 4 kg / Pieza aprox. 📅 60 días
📦 2 Piezas 🌡️ 0°C a 5°C



LOMO EXTRA Adobado fileteado Ref: 0902

🛒 1,8 kg / Barqueta aprox. 📅 30 días
📦 4 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



SALCHICHA Fresca Ref: 0305

🛒 1,5 kg / Barqueta aprox. 📅 10 días
📦 4 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



LOMO NATURAL Ajillo Ref: 0942

🛒 4 kg / Pieza aprox. 📅 30 días
📦 2 Piezas 🌡️ 0°C a 5°C



LOMO EXTRA Ajillo Ref: 0910

🛒 4 kg / Pieza aprox. 📅 60 días
📦 2 Piezas 🌡️ 0°C a 5°C



LOMO EXTRA Ajillo fileteado Ref: 0912

🛒 1,8 kg / Barqueta aprox. 📅 30 días
📦 4 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



SALCHICHA Fresca Ref: 0300

🛒 3 kg / Caja aprox. 📅 10 días
📦 Venta por cajas 🌡️ 0°C a 5°C



CALLOS

CHISTORRA CHORIZO CURADOS PRODUCTOS FRESCOS CALLOS
PRODUCTOS COCIDOS GOURMET CONGELADOS CONSERVAS



CALLOS

Los callos de IRURA son un receta tradicional. Partiendo de los ingredientes escogidos con sabiduría, elaboramos con sumo cuidado y dedicación este plato tradicional siguiendo una receta de toda la vida. Calentando a fuego lento durante el tiempo necesario este plato estará listo para disfrutarlo sin tener que cocinarlo. Disponible en dos versiones, blancos o con salsa de tomate artesanal elaborado por nosotros con productos naturales seleccionados.



NI CONSERVANTES SIN LACTOSA SIN GLUTEN PASTEURIZADO
SIN ALÉRGICOS



CALENTAR Y LISTO

CALLOS CON TOMATE Bloque Ref: 0210

4 kg / Bloque aprox. 90 días
4 Bloques 0°C a 5°C



¡Prepáralos a tu gusto!

CALLOS BLANCOS Bloque Ref: 0225

4 kg / Bloque aprox. 90 días
4 Bloques 0°C a 5°C



CALENTAR Y LISTO

CALLOS CON TOMATE Pack Ref: 0200

500 g / Pack aprox. 90 días
12 Packs 0°C a 5°C



JAMÓN COCIDO Selección Ref: 0600

🏠 7 kg / Pieza aprox. 📅 90 días
📦 1 Pieza 🌡️ 0°C a 5°C



CABEZA DE JABALÍ Ref: 1000

🏠 2,5 kg / Pieza aprox. 📅 90 días
📦 3/6 Piezas 🌡️ 0°C a 5°C



BACON AHUMADO Sin inyección Ref: 0710

🏠 3 kg / Pieza aprox. 📅 90 días
📦 4 Piezas 🌡️ 0°C a 5°C



SALCHICHA Frankfurt Ref: 0301

🏠 450 g / Pack aprox. 📅 90 días
📦 12 Packs 🌡️ 0°C a 5°C



PALETA YORK Selección 11 x 11 Ref: 0660

🏠 3 kg / Pieza aprox. 📅 90 días
📦 3/6 Piezas 🌡️ 0°C a 5°C



LENGUA DE VACUNO Ref: 1200

🏠 700-1100 g aprox. 📅 60 días
📦 Variable 🌡️ 0°C a 5°C



MORCILLA de verduras Ref: 0100

🏠 3,5 kg / Atado aprox. 📅 10 días
📦 Variable 🌡️ 0°C a 5°C



MANITAS DE CERDO Saladas Ref: 1300

🏠 450 g / Pieza aprox. 📅 60 días
📦 Variable 🌡️ 0°C a 5°C



CHISTORRA 1 unidad Ref: 0525

🛒 285 g / Barqueta aprox. 📅 90 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



CHISTORRA 6 unidades Ref: 0536

🛒 400 g / Barqueta aprox. 📅 90 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



CHISTORRA 9 unidades Ref: 0537

🛒 400 g / Barqueta aprox. 📅 90 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



PANCETA CURADA Fileteada Ref: 0705

🛒 400 g / Barqueta aprox. 📅 45 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



CHORIZO 6 unidades Ref: 0456

🛒 500 g / Barqueta aprox. 📅 90 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



CHORIZO PINTXO 12 unidades Ref: 0457

🛒 400 g / Barqueta aprox. 📅 90 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



LOMO EXTRA ADOBADO Fileteado Ref: 0903

🛒 400 g / Barqueta aprox. 📅 30 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



LOMO EXTRA AJILLO Fileteado Ref: 0913

🛒 400 g / Barqueta aprox. 📅 30 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



COSTILLA ADOBADA

Ref: 0735

🛒 900 g / Barqueta aprox. 📅 30 días
📦 8 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



BARBACOA Chistorra - Chorizo

Ref: 0548

🛒 600 g / Barqueta aprox. 📅 90 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



BARBACOA Chistorra - Panceta

Ref: 0558

🛒 600 g / Barqueta aprox. 📅 45 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



BARBACOA Chistorra - Chorizo - Lomo

Ref: 0549

🛒 600 g / Barqueta aprox. 📅 30 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



COSTILLA AL AJILLO

Ref: 0736

🛒 900 g / Barqueta aprox. 📅 90 días
📦 8 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



SALCHICHAS Frescas

Ref: 0310

🛒 1,5 kg / Barqueta aprox. 📅 00 días
📦 8 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



BARBACOA Chorizo - Panceta

Ref: 0557

🛒 600 g / Barqueta aprox. 📅 45 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



BARBACOA Chorizo - Salchicha - Lomo

Ref: 0550

🛒 600 g / Barqueta aprox. 📅 20 días
📦 10 Barquetas 🌡️ 0°C a 5°C



CONGELADOS

CHISTORRA CHORIZO CURADOS PRODUCTOS FRESCOS CALLOS
PRODUCTOS COCIDOS GOURMET CONGELADOS CONSERVAS



CONGELADOS

Comercializamos una variedad de productos cárnicos congelados. Gracias a nuestras instalaciones podemos adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes.



COSTILLA ADOBADA Cong. Ref: 0730

1 kg / Pieza aprox.

6 Piezas

1 año

-18°C



COSTILLA AL AJILLO Cong. Ref: 0731

3 kg / Pieza aprox.

6 Piezas

1 año

-18°C



PICADILLO CHISTORRA Cong. Ref: 0590

1,8 kg / Barqueta aprox.

4 Barquetas

1 año

-18°C



PICADILLO CHORIZO Cong. Ref: 0490

1,8 kg / Barqueta aprox.

4 barquetas

1 año

-18°C



CONSERVAS

CHISTORRA CHORIZO CURADOS PRODUCTOS FRESCOS CALLOS
PRODUCTOS COCIDOS GOURMET CONGELADOS CONSERVAS



CONSERVAS

Productos artesanos derivados de las mejores y más selectas carnes de porcino, vacuno, aves y otras especies relacionadas con el mundo de la caza, conservas de embutidos y patés.

Los presentamos en prácticos envases de lata y especialmente adaptados para conjugar las viejas recetas y el buen hacer tradicional... “como en casa de la abuela”.



PÂTÉ BASQUE 200 g

Ref: 2111

🗑 195 g / Lata

🗑 11 Latas

📅 3 años

🌡 sin frío



PÂTÉ BASQUE 1650 g

Ref: 2105

🗑 1650 g / Lata

🗑 6 Latas

📅 3 años

🌡 sin frío



PATÉ DE MORCILLA 200 g

Ref: 0101

🗑 200 g / Lata

🗑 11 Latas

📅 3 años

🌡 sin frío



PATÉ DE MORCILLA 400 g

Ref: 0102

🗑 400 g / Lata

🗑 12 Latas

📅 3 años

🌡 sin frío



CONSERVAS

CHISTORRA CHORIZO CURADOS PRODUCTOS FRESCOS CALLOS
PRODUCTOS COCIDOS GOURMET CONGELADOS CONSERVAS



CHORIZO A LA SIDRA 400 g Ref: 0435

400 g / Lata 3 años
12 Latas sin frío



CHORIZO A LA SIDRA 800 g Ref: 0436

760 g / Lata 3 años
6 Latas sin frío



CHORIZO EN MANTECA 800 g Ref: 0440

730 g / Lata 3 años
6 Latas sin frío



CARRILLERA DE TERNERA estofada Ref: 1500

825 g / Lata 3 años
6 Latas sin frío



RABO DE TERNERA estofado Ref: 1501

8250 g / Lata 3 años
6 Latas sin frío



JABALÍ estofado Ref: 1503

825 g / Lata 3 años
6 Latas sin frío



PALOMA TORCAZ estofada Ref: 1502

825 g / Lata 3 años
6 Latas sin frío



IRURA URDAITEGIA, S.L.
CIF: B-20436077

C/ Mayor 20 B - 20271 IRURA (Gipuzkoa)
T. 943 691 376 F. 943 693 484

irura@irura.com
comercial@irura.com

www.irura.com