

**JOSEP LLORENS I FILLS**  
**GRUPO**



Sector Industrial Torroella-Nectú  
Can Torroella 53  
17007 Domeny (Girona) - ESPAÑA

Tel. (0034) 972 233 296  
info@josepllorens.com  
www.josepllorens.com



**JOSEP  
LLORENS**  
*Ante lloc*

Actualmente contamos con cuatro plantas de producción ubicadas en las provincias de Girona y Barcelona.

**RIUDELLOTS DE LA SELVA (Girona)** Nuestra planta principal está situada en Riudellots de la Selva (Girona). Son unas modernas instalaciones donde realizamos el despiece del cerdo y la elaboración de productos cárnicos cocidos y curados.

**Superficie:** 3.000m<sup>2</sup>

Producción: 50.000Kg / semana

**DOMENY (Girona)** Instalaciones ubicadas en Girona donde tenemos la planta de loncheado / embasado y donde gestionamos la administración central del Grupo.

**Superficie:** 2.000m<sup>2</sup>

Producción: 35.000Kg / semana

**SANT FELIU DE PALLAROLS (Girona)** En estas instalaciones de gran tamaño elaboramos exclusivamente productos curados y aireados.

**Superficie:** 2.000m<sup>2</sup>

Producción: 20.000Kg / semana

**VILABLAREIX (Girona)** Instalaciones ubicadas en Girona donde elaboramos productos cocidos, curados y frescos.

**Superficie:** 1.000m<sup>2</sup>

Producción: 7.000Kg / semana

**VIC (Barcelona)** Instalaciones dedicadas a la producción de productos frescos y curados: chorizo oreado, látigos y longanizas.

**Superficie:** 500m<sup>2</sup>

Producción: 5.000Kg / semana





# EL SUEÑO

**“Ser embajador de esta joya gastronómica, El Jamón”**

**“Esta historia empieza el año 1980. Josep Llorens decidió hacer realidad su sueño:  
Ser embajador a lo largo y ancho del mundo de una auténtica joya gastronómica, el JAMÓN.”**

Como el cerdo que nace, crece y se hace, para convertirse en una joya gastronómica de primera, el año 1980 nació una empresa familiar especializada en los productos derivados del cerdo ibérico y serrano.

Josep Llorens i Fills, empezaba su andadura de la mano de un joven Josep Llorens que supo aprovechar las vivencias y los conocimientos de su infancia para forjar su propio sueño, ser embajador de una auténtica manjar: El jamón.

Josep Llorens i Fills creció con un objetivo esencial: dar valor a productos de altísima calidad para el disfrute del consumidor final. Y así, nuestros productos han llegado a los mercados exteriores, no solo en Europa, sino en el resto del mundo, y el sueño se ha hecho realidad: hoy podemos decir que somos grandes embajadores de esta joya gastronómica.

**Así nace y crece la marca Josep Llorens.**

**Un sueño hecho realidad fruto de la constancia, el esfuerzo y el trabajo de una familia**



**JOSEP LLORENS I FILLS**  
GRUPO



**Seguramente  
uno de los mejores quesos del mundo**

---

“La constante calidad y presentación de todos sus Quesos han conseguido el reconocimiento de los mejores paladares del mundo.”



JOSEP  
LLORENS  


ICB  
FOOD  
SERVICE

## QUESO OVEJA SEMICURADO 1kg.

Ref: 7736006

Es el queso por excelencia fabricado en la mancha, un queso hecho con leche de ovejas de pastoreo que campan por nuestras llanuras, es un queso con carácter y retrogusto.

Un queso que con el paso de los meses va a mejor, su edad ideal son los 6-7 meses. Todo un símbolo de calidad de la marca España.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
7736006	104528940	QUESO OVEJA SEMICURADO J.LLORENS 1 kg	C06



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## QUESO OVEJA CURADO 3kg.

Ref: 7511002

Es el queso por excelencia fabricado en la mancha, un queso hecho con leche de ovejas de pastoreo que campan por nuestras llanuras, es un queso con carácter y retrogusto.

Un queso que con el paso de los meses va a mejor, su edad ideal son los 6-7 meses. Todo un símbolo de calidad de la marca España.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
7511002	104522280	QUESO OVEJA CURADO J.LLORENS 3 kg	KG



## QUESO CABRA SEMICURADO 1kg.

Ref: 7123002

Queso con un bajo contenido en grasa y de textura fina, pero con un intenso sabor incluso ligeramente picante que se acentúa con el paso de los días cuando llega a alta curación.

Su intenso y exquisito sabor no hace que lo consumamos con 45 días aproximadamente que es su momento idóneo de curación.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
7123002	104528960	QUESO DE CABRA SEMICURADO J.LLORENS 1 kg	C06



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## QUESO CABRA SEMICURADO 3kg.

Ref: 7122001

Queso con un bajo contenido en grasa y de textura fina, pero con un intenso sabor incluso ligeramente picante que se acentúa con el paso de los días cuando llega a alta curación.

Su intenso y exquisito sabor no hace que lo consumamos con 45 días aproximadamente que es su momento idóneo de curación.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
7122001	104522310	QUESO DE CABRA SEMICURADO J.LLORENS 3 kg	KG



JOSEP  
LLORENS  


ICB  
FOOD  
SERVICE

## QUESO IBÉRICO SEMICURADO 1Kg.

Ref: 7422005

Aquí hemos juntado el carácter de la leche de oveja junto a la intensidad de la cabra y añadiéndole la leche de vaca hemos conseguido un queso con un sabor mas suave pero con un marcado sabor.

Nuestro queso Ibérico se fabrica con un 50 % de leche de vaca, 25% de oveja y 25% de cabra lo que hace un queso mas suave pero exquisito al paladar.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
7422005	104528950	QUESO IBERICO SEMI CURADO J.LLORENS 1 kg	C06



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## QUESO IBÉRICO CURADO 3Kg.

Ref: 7532001

Aquí hemos juntado el carácter de la leche de oveja junto a la intensidad de la cabra y añadiéndole la leche de vaca hemos conseguido un queso con un sabor mas suave pero con un marcado sabor.

Nuestro queso Ibérico se fabrica con un 50 % de leche de vaca, 25% de oveja y 25% de cabra lo que hace un queso mas suave pero exquisito al paladar.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
7532001	104523140	QUESO IBERICO CURADO J.LLORENS 3 Kg	KG



## QUESO CUÑA OVEJA CON TRUFA NEGRA 200g.

Ref: 7512001

La trufa vuelca en este queso su esplendor aromático aportando matices de cacao al sabor de la leche de oveja, resultando en un queso intenso muy seductor que conquista por su atractivo singular. Ideal para amantes de la trufa y del queso que ven su sueño hecho realidad en esta simbiosis mágica que conseguimos con este queso trufado.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
7512001	104533800	QUESO OVEJA CUÑA C/TRUFA NEGRA 200 gr	C16



## QUESO MANCHEGO SEMICURADO 1Kg.

Ref: 7512003

Es el queso por excelencia fabricado en la mancha, un queso hecho con leche de ovejas de pastoreo de raza manchega que campan por nuestras llanuras, es un queso con carácter y retrogusto.

De sabor intenso, con notas ligeramente picantes al final.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
7512003	104532710	QUESO MANCHEGO SEMICURADO J.LLORENS 1 kg	C06



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## QUESO MANCHEGO D.O CURADO 3Kg.

Ref: 7511006

Es el queso por excelencia fabricado en la mancha, un queso hecho con leche de ovejas de pastoreo de raza manchega que campan por nuestras llanuras, es un queso con carácter y retrogusto.

De sabor intenso, con notas ligeramente picantes al final.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
7511006	104532700	QUESO MANCHEGO D.O CURADO 3KG	KG

Nuestra variedad de aceite de oliva extra virgen Josep Llorens Palacio de Los Olivos en su variedad Picual, ha sido elegido un año más en el TOP 100 del Concurso EVOOLEUM 2020/2021.

El pasado 5 de abril, el jurado del Concurso formado por prestigiosos catadores internacionales, realizó en Córdoba la final de la valoración organoléptica de las muestras que han aspirado, a los Premios Internacionales, a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM AWARDS.

El aceite de oliva extra virgen Josep Llorens Palacio de Los Olivos en su variedad Picual, ha obtenido una calificación de 91 puntos, posicionándose en el TOP 100 EVOOLEUM 2021. Todo esto figurará en la exclusiva Guía EVOOLEUM que AEMO y Grupo Editorial Mercacei editarán en los próximos meses.

Este premio se suma al conseguido, también el pasado 11 de mayo, en Japón -Japan Olive Oil Prize- donde los 2 aceites Josep Llorens Palacio de los Olivos con las variedades Picual y Arbequina, han obtenido una de las pocas medallas de Oro que el concurso otorga.

Desde Josep Llorens seguimos trabajando, fieles a nuestros valores y sin perder de vista el objetivo de nuestra familia, dar valor a productos de altísima calidad para el disfrute del consumidor final.



LA ÚLTIMA CREACIÓN DE  
LA FIRMA JOSEP LLORENS  
mmm...



JOSEP  
LLORENS.  
Donde el aceite nace y se hace





JOSEP  
LLORENS  


ICB  
FOOD  
SERVICE

## ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN PREMIUM MAGNUM

Ref: 4009109

En nariz es un aceite de intensidad media - alta de aromas afrutados, predominante verde y fresco como hoja, alcachofa, hierba fresca y tomate, plátano, kiwi y manzana verde, característica de un aceite obtenido de aceitunas de cosecha temprana. En el paladar, tales sabores verdes, contrastan con el hecho de que los atributos amargo y picante se manifiestan en una intensidad muy moderada, con tonos picantes un poco más pronunciados, y ligeras notas finales astringentes mezcladas con fruta verde. En general, un aceite muy equilibrado con aromas predominantemente frescos y limpios.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
4009109	104532620	ACEITE DE OLIVA MAGNUM J.LLORENS 1,5 LT	C03



## ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN PREMIUM 0,5 L.

Ref: 4009107

En nariz es un aceite de intensidad media - alta de aromas afrutados, predominante verde y fresco como hoja, alcachofa, hierba fresca y tomate, plátano, kiwi y manzana verde, característica de un aceite obtenido de aceitunas de cosecha temprana. En el paladar, tales sabores verdes, contrastan con el hecho de que los atributos amargo y picante se manifiestan en una intensidad muy moderada, con tonos picantes un poco más pronunciados, y ligeras notas finales astringentes mezcladas con fruta verde. En general, un aceite muy equilibrado con aromas predominantemente frescos y limpios.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
4009107	104532610	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN J.LLORENS 500 ML	C06



## LONCHEADO JAMON SERRANO 500 g

Ref: 4140416

Nuestro secadero situado a más de 1.000 metros de altura, ubicado en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa hacen que nuestros jamones se curen en unas condiciones climáticas idóneas para conseguir el mejor sabor y aroma del jamón serrano.



CÓD. J.LL  
4140416

SKU  
104522300

DESCRIPCIÓN  
JAMON SERRANO LAMINADO J.LLORENS 500 g

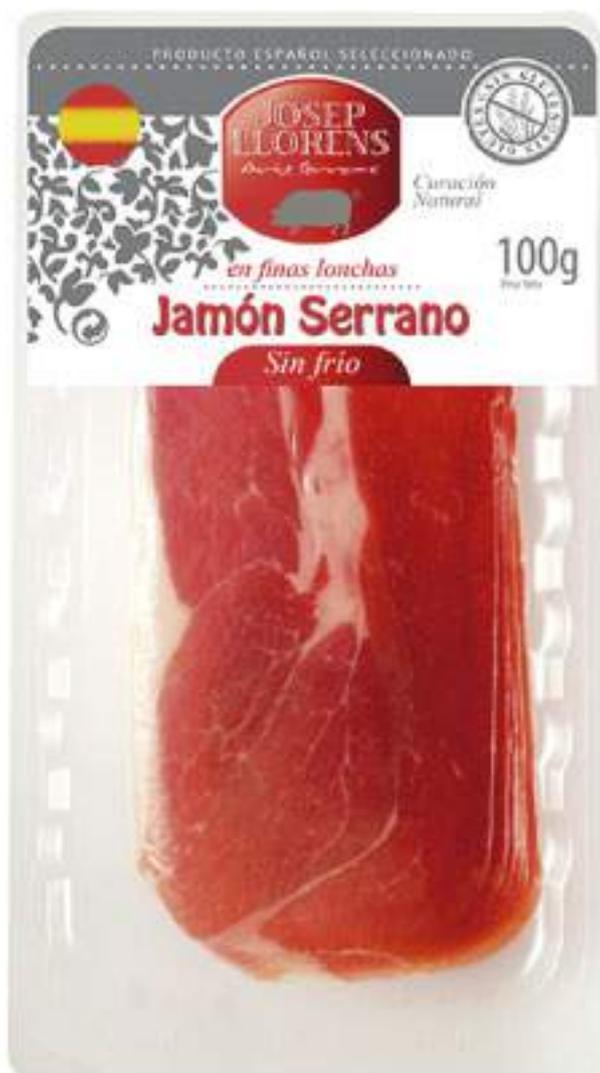
UMSAL  
C08



## LONCHEADO JAMON SERRANO 100 g

Ref: 4030195

Nuestro secadero situado a más de 1.000 metros de altura, ubicado en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa hacen que nuestros jamones se curen en unas condiciones climáticas idóneas para conseguir el mejor sabor y aroma del jamón serrano.



CÓD. J.LL  
4030195

SKU  
104530410

DESCRIPCIÓN  
JAMON SERRANO LONCHEADO 100 g

UMSAL  
C30



## PIZCAS JAMON SERRANO 250 g

Ref: 4040122

Nuestras pizcas de jamón están hechas de las puntas de los jamones cortadas en laminas finas y pequeñas perfectas para utilizarlas en ensaladas, pizzas o aperitivo.



CÓD. J.LL  
4040122

SKU  
104530090

DESCRIPCIÓN  
JAMON SERRANO PIZCAS 250 g

UMSAL  
C20



JOSEP  
LLORENS  


ICB  
FOOD  
SERVICE

## CHORIZO PIZCAS EXTRA

Ref: 4040124

Nuestras pizcas de chorizo están hechas de las puntas de los chorizos cortadas a taquitos perfectas para utilizarlas en ensaladas, pizzas o aperitivo.



CÓD. J.LL  
4040124

SKU  
104530090

DESCRIPCIÓN  
JAMON SERRANO PIZCAS 250 g

UMSAL  
C20



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## JAMÓN SERRANO LONCHEADO TAPAS 250g.

Ref: 4030994

Cortado em medias lonchas y finas para poder consumirlo lo más parecido al jamón cortado a cuchillo y conseguir su mayor expresión en sabor y aroma.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
4030994	104530420	JAMON SERRANO LONCHEADO TAPAS 250 g	C10



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## LONCHEADO SURTIDO DE CEBO IBÉRICO GOURMET 150 g

Ref: 4010992

En un solo envase te permite degustar los cuatro productos ibéricos Jamón Lomo, Chorizo y salchichón ideal para compartir en grupo y disfrutar del sabor de cada uno de los productos.



CÓD. J.LL  
4010992

SKU  
104531710

DESCRIPCIÓN  
SURTIDO CEBO IBERICO LONCHEADO 150 g

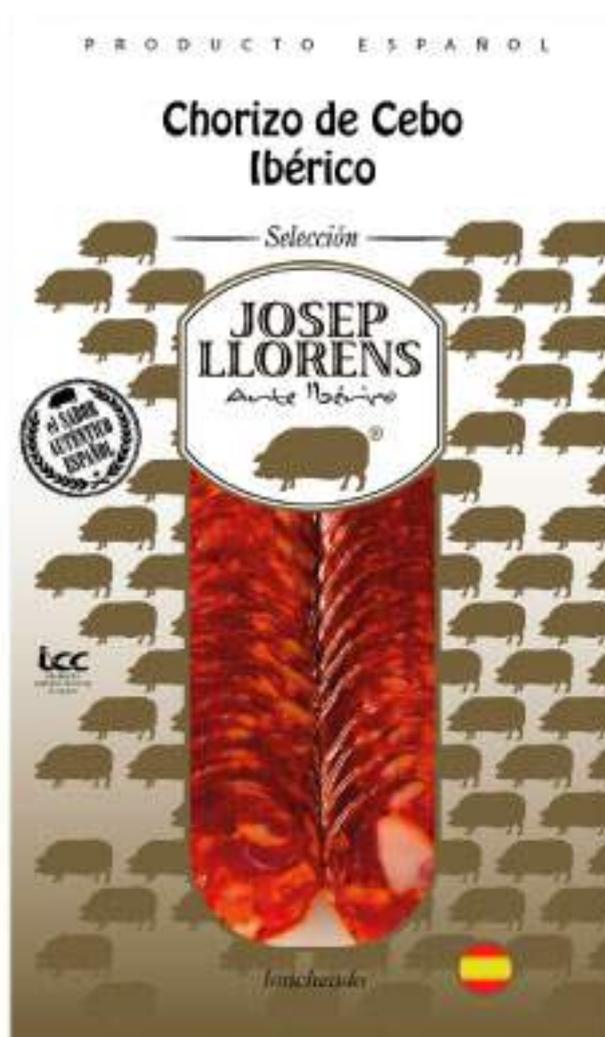
UMSAL  
C10



## LONCHEADO CHORIZO IBERICO 100 g

Ref: 4010691

Sabor intenso y prolongado, lleno de matices. Reconocido por su aroma a pimentón, por su textura suave que contrasta con un producto poderoso, lleno de sabor, aromatizado y de gran intensidad gustativa y asombrosa jugosidad. Es el inconfundible sabor de una pieza elaborada artesanalmente y de forma tradicional



CÓD. J.LL  
4010691

SKU  
104530100

DESCRIPCIÓN  
CHORIZO IBERICO LONCHEADO GOURMET 100 g

UMSAL  
C30



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## CENTRO JAMÓN DE CEBO CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO

Ref: 6134101

¡Un sabor fino y persistente en el paladar! Nuestro Jamón de Cebo de campo ibérico deshuesado es una pieza de alta calidad procedente de cerdos de raza ibérica, y curado en bodegas centenarias que mantienen las cualidades propias de un jamón de altas expectativas.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
6134101	104532630	CENTRO JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50%	KG



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## CENTRO JAMON SERRANO RESERVA

Ref: 6337401

Nuestro secadero situado a más de 1.000 metros de altura, ubicado en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa hacen que nuestros jamones se curen en unas condiciones climáticas idóneas para conseguir el mejor sabor y aroma del jamón serrano.



CÓD. J.LL  
6317401

SKU  
104532690

DESCRIPCIÓN  
JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

UMSAL  
KG



## JAMONERO GIRATORIO SUPERIOR CROMADO

Ref: 0000187

Jamonero giratorio superior cromado con el logo Josep Llorens



CÓD. J.LL  
0000187

SKU  
104528940

DESCRIPCIÓN  
JAMONERA PREMIUM J.LLORENS UN

UMSAL  
UN



## JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO (PREMIUM)

Ref: 6111101

El Jamón de bellota 100% ibérico presenta un fino veteado de grasa, gran jugosidad y una fina textura. La grasa, uno de los grandes secretos del Jamón de bellota es muy aromática y tan fluida que se funde en la boca inundando el paladar con un incomparable sabor, lleno de matices, intenso y prolongado.

La grasa del Jamón de bellota 100% ibérico tiene un porcentaje elevado de ácidos grasos monoinsaturados, especialmente ácido oleico, similares a los que contiene el aceite de oliva y, por tanto, ayuda a mantener un adecuado nivel de colesterol en la sangre. Además, es rico en proteínas y contiene vitamina B1, hierro, zinc y magnesio, siendo un alimento totalmente natural.



CÓD. J.LL  
6111101

SKU  
104532670

DESCRIPCIÓN  
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 100%

UMSAL  
KG



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## JAMON DE CEBO DE CAMPO IBERICO 50% RAZA IBERICA

Ref: 6216301

¡Un sabor fino y persistente en el paladar! Nuestro Jamón de Cebo de campo Ibérico es una pieza de alta calidad procedente de cerdos de raza ibérica, y curado en bodegas centenarias que mantienen las cualidades propias de un jamón de altas expectativas.



CÓD. J.LL	SKU	DESCRIPCIÓN	UMSAL
6216301	104532680	JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50%	KG



JOSEP  
LLORENS



ICB  
FOOD  
SERVICE

## JAMON SERRANO GRAN RESERVA

Ref: 6317401

Nuestro secadero situado a más de 1.000 metros de altura, ubicado en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa hacen que nuestros jamones se curen en unas condiciones climáticas idóneas para conseguir el mejor sabor y aroma del jamón serrano



CÓD. J.LL  
6317401

SKU  
104532640

DESCRIPCIÓN  
CENTRO JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

UMSAL  
KG



JOSEP LLORENS I FILLS  
GRUP