



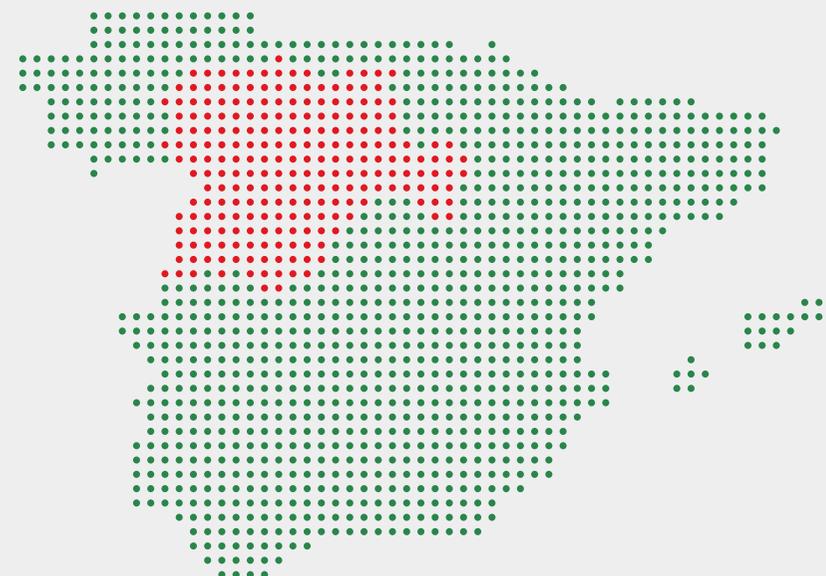
**CATÁLOGO
DE PRODUCTOS**
El sabor de España



España rica en historia y larga tradición gastronómica. Tierra de cultura e historia que ha sabido transmitir la tradición de su cocina que junto a su ancestral experiencia agropecuaria proporciona alimentos auténticos de un sabor y calidad únicos.

En la **gastronomía tradicional española** destaca la de Castilla y León siendo el cordero uno de los platos más tradicionales castellanos: el cordero asado, chuletas de cordero y el lechazo asado, que se cocinan de forma tradicional en cazuela de barro y horno de leña.

En **DEOVINO** y desde sus modernas instalaciones de más de 2.000 m² se garantiza la calidad de las canales, piezas y preparaciones de **Mamá Cordero**, por un proceso de control de calidad y cumpliendo las más exigentes normas de garantía y calidad.




Castilla y León

• +2.000m2 de instalaciones

Mayores estándares de calidad, IFS, Bienestar Animal

• 21M€ facturación 2022



Cientes principales nacionales:
gran distribución de primer nivel.

Principales países de exportación:
Italia, Francia, Portugal...

PRODUCTOS

FRESCO

<p>Lechal</p> <p>Hasta 6 semanas de vida. Hasta 8kg en canal. Presentación: Granel. Conservación: Refrigerado (mantener 0-5°C). Caducidad: 9 días.</p>	<p>Canal de lechal</p> 	<p>Canal de lechal Tierra de Sabor</p> 	<p>Canal de lechal IGP</p> 	<p>Canal de lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Medio lechal</p> 
<p>Cuna de lechal</p> 	<p>Cuarto de lechal</p> 	<p>Carré de lechal</p> 	<p>Pierna de lechal</p> 	<p>Paletilla de lechal</p> 	<p>Cuello de lechal</p> 
<p>Cordero</p> <p>6 a 18 semanas de vida. Entre 8kg y 16kg canal. Presentación: Granel. Conservación: Refrigerado (mantener 0-5°C). Caducidad: 9 días.</p>	<p>Canal de cordero</p> 	<p>Canal de cordero Tierra de Sabor</p> 	<p>Canal de cordero Mamá Cordero</p> 	<p>Cuna de cordero</p> 	<p>Carré de cordero</p> 
<p>Pierna de cordero</p> 	<p>Pierna de cordero sin garrón</p> 	<p>Centro de pierna</p> 	<p>Centro de pierna sin hueso</p> 	<p>Paletilla de cordero</p> 	<p>Jarrete de cordero</p> 
<p>Cuello de cordero</p> 	<p>Falda de cordero</p> 				

PRODUCTOS

FRESCO ENVASADO

<p>Lechal</p> <p>Hasta 6 semanas de vida. Hasta 8kg en canal. Presentación: Envasado al vacío. Conservación: Refrigerado (mantener 0-5°C). Caducidad: 21 días*.</p>	<p>Medio lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Cuna esquinada de lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Cuarto de lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Carré de lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Bandeja de chuletitas Mamá Cordero</p> 
<p>Pierna de lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Paletilla de lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Duplo de lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Bandeja de chuletas pierna y paletilla de lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Cuello de lechal Mamá Cordero</p> 	<p>Caducidad: 9 días.</p>
<p>Caducidad: 9 días.</p>			<p>Caducidad: 9 días.</p>		
<p>Cordero</p> <p>6 a 18 semanas de vida. Entre 8kg y 16kg canal. Presentación: Envasado al vacío. Conservación: Refrigerado (mantener 0-5°C). Caducidad: 21 días*.</p>	<p>Carré de cordero Mamá Cordero</p> 	<p>Bandeja de chuletitas de cordero Mamá Cordero</p> 	<p>Pierna de cordero Mamá Cordero</p> 	<p>Pierna de cordero sin muñón Mamá Cordero</p> 	<p>Centro de pierna de cordero Mamá Cordero</p> 
<p>Centro de pierna de cordero sin hueso Mamá Cordero</p> 	<p>Jarrete de cordero Mamá Cordero</p> 	<p>Cuello de cordero Mamá Cordero</p> 	<p>Falda de cordero Mamá Cordero</p> 		

*Excepto bandejas.

PRODUCTOS

CONGELADOS

<p>Lechal</p> <p>Hasta 6 semanas de vida. Hasta 8kg en canal. Presentación: Envasado al vacío. Conservación: Congelado (mantener -18°C). Caducidad: Max. 2 años.</p>	<p>Medio lechal</p> 	<p>Cuarto trasero de lechal</p> 	<p>Cuarto delantero de lechal</p> 	<p>Carré de lechal</p> 	<p>Chuletillas de lechal</p> 
<p>Pierna de lechal</p> 	<p>Paletilla de lechal</p> 	<p>Cuello de lechal</p> 			
<p>Cordero</p> <p>6 a 18 semanas de vida. Entre 8kg y 16kg canal. Presentación: Envasado al vacío. Conservación: Congelado (mantener -18°C). Max. 2 años. Caducidad: Max. 2 años.</p>	<p>Carré de cordero</p> 	<p>Chuletas de cordero</p> 	<p>Chuletas de palo de cordero</p> 	<p>Chuletas de riñonada de cordero</p> 	<p>Pierna de cordero</p> 
<p>Paletilla de cordero</p> 	<p>Jarrete de cordero</p> 	<p>Cuello de cordero</p> 	<p>Falda de cordero</p> 		

PRODUCTOS

LISTO PARA ASAR

Presentación: Marinado. Envasado al vacío.

Conservación: Refrigerado (mantener 0-5°C).

Caducidad: Max 28 días.

Carré de lechal



Pierna de lechal



Paletilla de lechal



Paletilla de cordero





DEOVINO, S.L. - Parque Empresarial - c/Avena, 2
47100 Tordesillas - Valladolid (ESPAÑA).

www.deovino.es

Cliente	Deovino, S.L.	Código ICON	31	028	af
Marca	Mamá Cordero	Fecha realización	23	10	23
Producto	Catálogo internacional	Trabajo	Diseño portadas		

Versión número:

AF

Fuentes empleadas:

Programas de realización:

- Illustrator CS
- Photoshop CS
- Freehand MX
- InDesign CS

En la conversión de este trabajo a programas diferentes de su realización pueden producirse modificaciones y errores.

 Troquel/Corte	<table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">C</td> <td style="text-align: center;">M</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Y</td> <td style="text-align: center;">B</td> </tr> </table>			C	M			Y	B	 Pantone 7731 C
										
C	M									
										
Y	B									

Diseño Ejecución

Control Ejecución

Diseño Supervisión

Control Supervisión

ICON 

© ICON Comunicación Visual, S.L.

Nota para Artes Finales: Estos originales han sido comprobados por el personal de **ICON**. Aún así, es imprescindible que éstos sean asimismo verificados directamente por los departamentos de Marketing, Compras o Control de Calidad del cliente. La responsabilidad de **ICON** sobre este trabajo termina con la entrega de este material.

