



Sabor de Origen
desde 1.975



BIENVENIDOS A LOS SANFERMINES

Cárnicas KIKO S.A. Lleva más de 40 años cubriendo toda la gama de derivados del cerdo, desde su propia sala de despiece con ganado navarro en su mayoría, la elaboración de toda la gama de productos cocidos, curados, empanados y elaborados frescos hasta el loncheado y envasado de sus productos tanto en vacío, como en bandeja con atmósfera protectora. Durante todos estos años, hemos apostado siempre por la calidad de nuestros productos y el servicio y adaptación a nuestros clientes, permitiéndonos un crecimiento sostenido.



WELCOME TO SANFERMINES

Cárnicas Kiko SA has been covering the entire range of pork derivatives for over 40 years, from its own cutting room with mainly pigs of Navarrese origin, the production of the entire range of cooked, cured, breaded and freshly prepared products to the slicing and packaging of its products both vacuum-packed and in trays with a protective atmosphere. Throughout these years, we have always been committed to the quality of our products and the service and adaptation to our customers, allowing us to achieve sustained growth.

Sabor de Origen desde 1.975



SALA DE DESPIECE DE CERDO

Despiece de cerdos en su mayoría de origen navarro, garantizando la máxima calidad de la carne así como el seguimiento y control desde la cría hasta el despiece del animal.

PORK CUTTING ROOM

Cutting of pigs, mostly of Navarrese origin, guaranteeing the highest quality of the meat as well as monitoring and controlling from breeding to cutting of the animal.



SALA DE LONCHEADO Y ENVASADO DE CERDO

Amplia gama de productos loncheados y envasados tanto en bandeja con Atmósfera Protectora, film, o vacío. A destacar nuestra gama de PRODUCTOS EMPANADOS COMO EN CASA.

PORK SLICING AND PACKAGING ROOM

Wide range of sliced and packaged products in trays with a protective atmosphere, film, or vacuum. Our range of breaded products, branded as 'Home-Style Breaded,' highlights the traditional, homemade quality.



SALA DE ELABORADOS CÁRNICOS

Cubrimos toda la gama de productos CURADOS, COCIDOS Y ELABORADOS FRESCOS.

MEAT PROCESSING ROOM

We cover the entire range of CURED, COOKED AND FRESH PROCESSED products



GAMA RETAIL

- ✓ **Envases con tamaños prácticos**
Containers with practical sizes
- ✓ **Menor rotura y pinchazos en envases**
Reduced risk of breakage or punctures in packaging
- ✓ **80% Reducción de plásticos**
80% reduction in plastic usage
- ✓ **Mayor vida útil**
Longer shelf life
- ✓ **Fácil colocación en lineal**
Easy linear placement

GAMA HORECA

- ✓ **Formatos para distribuidores y cocinas horeca**
Formats for distributors and horeca kitchens
- ✓ **Envases al vacío por piezas y medias piezas**
Vacuum-sealed packaging in whole or half pieces
- ✓ **Formatos de loncheado listos para utilizar**
Ready-to-use slicing formats



CURADO
CURED



“CURADOS *con mimo*”

La gama de curados de Los Sanfermines está elaborada con mimo y con recetas llenas tradición e historia. Estos productos están manufacturados con las mejores materias primas, siempre seleccionadas por su alta calidad.

Nuestros procesos de curación y fermentación están medidos hasta el último detalle. Teniendo siempre un resultado excelente que nos permite ofrecer un producto en su punto de máxima calidad de consumo.

The Sanfermines range of cured products is made with care and traditional recipes steeped in tradition. These products are manufactured with the finest raw materials, always carefully selected for their high quality.

Our curing and fermentation processes are measured down to the last detail. Always having an excellent result that allows us to offer a product at its highest consumer quality point.

Producto	Presentación	Peso pieza / kg	Caja/ud.	Palet/ud.	Vida útil días
CURADOS					
CHORIZO PAMPLONA	Piezas y medias piezas vacío	1,80	4	63	270
CHORIZO GRAN VELA TRIPA COSIDA	Piezas al vacío	1,80	4	63	270
CHORIZO VELA DULCE	Piezas y medias piezas vacío	1,80	4	63	270
CHORIZO VELA PICANTE	Piezas y medias piezas vacío	1,80	4	63	270
CHORIZO VELA BAHÍA DULCE	Piezas y medias piezas vacío	1,80	4	63	270
CHORIZO BAHÍA ESPECIAL	Piezas y medias piezas vacío	1,80	4	63	270
SALCHICHON CON PIMIENTA	Piezas y medias piezas vacío	1,80	4	63	270
SALCHICHON PICADO FINO	Piezas y medias piezas vacío	1,80	4	63	270
SALAMI GRUESO calibre 120	Piezas y medias piezas vacío	2,00	2	104	270
SALAMI TRIPA BLANCA	Piezas y medias piezas vacío	1,80	4	63	270
CHORIZO SARTA DULCE	Flow pack	0,24	16	48	210
CHORIZO SARTA PICANTE	Flow pack	0,24	16	48	210
CHORIZO PAMPLONA LONCHEADO	Bandeja atmosfera	0,50	12	108	180
CHORIZO VELA LONCHEADO	Bandeja atmosfera	0,50	12	108	180
SALCHICHON PIMIENTA LONCHEADO	Bandeja atmosfera	0,50	12	108	180
CURADOS EMBUCHADOS					
LOMO CURADO EMBUCHADO ENTERO	Piezas y medias piezas vacío	1,80	4	30	270
LOMO CURADO EMBUCH MITADES	Piezas y medias piezas vacío	0,90	8	40	270
CABEZADA CURADA EMBUCHADA	Piezas y medias piezas vacío	0,70	10	40	270
CABEZADA CURADA EMBUCHADA MITADES	Piezas y medias piezas vacío	0,35	16	80	270

COCIDO COOKED



“EXPERTOS en cocidos”

Los productos cocidos que ofrece Los Sanfermines son el fruto de años de experiencia en procesos de fabricación. Elaborados con las mejores materias primas de nuestra sala de despiece.

The cooked products offered by Los Sanfermines are the result of years of experience in manufacturing processes. Made with the best materials raw materials from our cutting room.

Producto	Presentación	Peso pieza / kg	Caja/ud.	Palet/ud.	Vida útil días
COCIDOS					
YORK SANDWICH	Pieza al vacio	3,2	3	64	180
BARRA YORK	Pieza al vacio	3,2	3	64	180
PALETA ORCOYEN	Pieza al vacio	3,2	3	64	180
FIAMBRE PALETA COC OVAL S/P	Pieza al vacio	6	2	40	150
LACÓN AHUMADO	Piezas o medias piezas al vacio	7	1	60	150
JAMON COC MEDITERRANEO 11x11	Pieza al vacio	6,7	1	64	150
JAMON COCIDO REDONDO	Pieza al vacio	6,7	1	60	150
JAMON COC RDO "FIESTA"	Pieza al vacio	6,7	1	60	150
PASTAS FINAS					
MORTADELA ITALIANA	Pieza al vacio	3	2	80	180
MORTADELA CON ACEITUNAS	Pieza al vacio	3	2	80	180
SEMI-COCIDOS					
FIAMBRE LOMO HORNO	Pieza al vacio	4	2	30	120
LOMO HORNO PLANO MITADES	Medias piezas al vacio	2,3	4	30	120
LOMO SAJONIA MEDIOS	Medias piezas al vacio	1,5	4	50	120

AHUMADO SMOKED



“ESPECIALIDAD de Los Sanfermines”

La especialidad de Los Sanfermines y nuestra seña de identidad, nuestros bacon ahumados. Elaborados con pancetas seleccionadas de nuestra sala de despiece, para elaborar con las mejores materias primas nuestra gama de bacon ahumados. Con una amplia gama en piezas o loncheado.

The specialty of Los Sanfermines and our hallmark, our smoked bacon. Made with bacon selected from our cutting room, to make our range of smoked bacon with the best raw materials. With a wide range of pieces or sliced.

Producto	Presentación	Peso pieza / kg	Caja/ud.	Palet/ud.	Vida útil días
SEMI-COCIDOS					
BACON AHUM NATURAL	Piezas o medias piezas al vacío	3,5	4	40	180
BACON AHUM SELECTO	Piezas o medias piezas al vacío	3,5	4	40	180
BACON HORNO AHUMADO	Piezas o medias piezas al vacío	3,5	4	40	180
BACON HORNO AHUMADO C/P LONCHEADO	Paquetes al vacío de 1, 1,5 o 2,0 kg	1,0	6	50	90
BACÓN HORNO AHUMADO S/P	Piezas o medias piezas al vacío	3,5	4	40	180
BACON HORNO AHUMADO S/P LONCHEADO	Paquetes al vacío de 1, 1,5 o 2,0 kg	1,0	6	50	90
BACON MOLDE AHUMADO C/P	Piezas o medias piezas al vacío	3	4	40	180
BACON MOLDE AHUMADO C/P LONCHEADO	Paquetes al vacío de 1, 1,5 o 2,0 kg	1,0	6	50	90
BACON AHUMADO MOLDE S/P	Piezas o medias piezas al vacío	3	4	40	180
BACON AHUMADO MOLDE S/P LONCHEADO	Paquetes al vacío de 1, 1,5 o 2,0 kg	1,0	6	50	90
BACON AHUMADO MOLDE ALTO	Piezas o medias piezas al vacío	4	3	40	180
BACON AHUMADO MOLDE ALTO S/P	Piezas o medias piezas al vacío	4	3	40	180
BACON AHUMADO MOLDE S/P 11x11 (3UD)	Piezas o medias piezas al vacío	2	2	40	180
BACON AHUMADO PRISMA	Piezas o medias piezas al vacío	3	4	40	180
BACON AHUMADO PRISMA C/P LONCHEADO	Paquetes al vacío de 1, 1,5 o 2,0 kg	1,0	6	50	90
BACON PRISMA AHUMADO S/P	Piezas o medias piezas al vacío	1,5	8	40	180
BACON PRISMA AHUMADO S/P LONCHEADO	Paquetes al vacío de 1, 1,5 o 2,0 kg	1,0	6	50	90

FRESCOS
FRESH



“LOS TRADICIONALES de la Tierra”

Los elaborados de siempre adaptados a los nuevos tiempos.

Nuestros productos de toda la vida, elaborados con nuestras recetas clásicas, ahora en formatos específicos para las necesidades de los nuevos tiempos.

Manteniendo su frescura desde el primer día, con una imagen moderna y adaptada a los tiempos actuales, pero con el sabor de siempre.

The usual preparations adapted to new times.

Our classic products, made using our traditional recipes, are now available in formats adapted to today's needs. They maintain their freshness and a modern look, all while preserving their timeless flavor.

Maintaining its freshness from day one, with a modern image adapted to current times, but with the same flavor as always.

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	PESO PIEZA / kg	Caja/Ud.	Palet/Ud.	Vida Útil Días
SEMI - CURADOS					63 ud
CHORIZO FRESCO BARBACOA 450gr aprox	Sobre vacío	0,450	8	90	63 ud
CHORIZO FRESCO BBQ FAMILIAR 1kg	Sobre vacío	1,000	4	90	
CHISTORRA DE NAVARRA NATURAL	Sobre vacío	0,330	20	60	63 ud
CHISTORRA UNITARIA	Sobre vacío	0,190	22	120	63 ud
EMBUTIDO FRESCO					
LONGANIZA FRESCA TIPO SALCHICHA	Sobre vacío	0,360	20	21	63 ud
					63 ud
LOMOS ADOBADO EXTRA					
LOMO ADOBADO EXTRA RETAIL LONCHEADO	Sobre vacío	0,4	12	63	60
LOMO ADOBADO VACÍO LONCHEADO	Sobre vacío	1	6	63	60
LOMO ADOBADO MEDIAS PIEZAS	Sobre vacío	(2 Mitades 3,50kg +/-)	6	63	60
LOMO HORNEADO					
LOMO SAJONIA FILETEADO	Sobre vacío	0,360	20	63	60
LOMO HORNO ADOBADO	Sobre vacío	0,360	20	63	60

Agotzaina

agotzaina.com



lossanfermines@carnicaskiko.com

+34 948 325 125

www.carnicaskiko.com