

desde
1957
oRigen

embutidos con tradición



Nueva línea de elaborados frescos
de cerdo duroc

ORÍGENES

En 1.957 RUALCO se funda con el carácter de un pequeño obrador artesano, no siendo hasta 1.967 cuando comenzó a fabricar embutidos de modo industrial, acreditándose poco a poco como una empresa castellanomanchega puntera en su sector.

LA EMPRESA EN LA ACTUALIDAD

RUALCO presenta una gama de productos adaptada a las nuevas tendencias y gustos de los clientes, avalada por toda una trayectoria de superación y progreso que le permite ofrecer un servicio excepcional.

Actualmente RUALCO cuenta con una planta de fabricación situada en Socuéllamos (C. Real), que a su vez alberga las oficinas principales y desde donde abastecemos, con la calidad y servicio que nos caracteriza, a todos nuestros clientes.

TECNOLOGÍA AVANZADA

Nuestra industria está estructurada en plantas de producción climatizadas y secaderos que permiten que el producto pase por sus procesos de elaboración y maduración en unas condiciones óptimas. Como medida de calidad, también disponemos de cámaras de conservación que contribuyen a que nuestros productos superen las distintas fases sin que se rompa la cadena de frío necesaria para su perfecta conservación, a lo que también contribuye poseer vehículos dotados de cámaras frigoríficas que favorecen que nuestros artículos una vez terminados mantengan unas condiciones inmejorables hasta que llegan a manos de nuestros clientes.

COMPROMISO DE CALIDAD

Todos los productos RUALCO están avalados por un riguroso control de calidad, así como por una selección exhaustiva de todas las materias primas que en ellos intervienen, a través de un sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos que nos ayuda a establecer los límites para la admisión o no, de las materias primas que utilizamos para la elaboración de nuestros productos. RUALCO en pro de la CALIDAD TOTAL.



DE CARA AL FUTURO

Una progresión dinámica que el paso de los años ha consolidado, diseñando nuevos artículos y adaptando los ya existentes para dar respuesta a profesionales y amas de casa, ofreciéndoles así mayor variedad y calidad.

Disponemos de los últimos avances tecnológicos para que nuestros productos gocen de primerísima calidad y total seguridad en todas las fases de su proceso productivo.

Nuestros productos están envasados en atmósfera controlada, que dan a estos las mejores condiciones de conservación, dotándoles al mismo tiempo de una ampliación de la fecha de caducidad que hará que conserven durante más tiempo su exquisita calidad y sabor, es decir, que nuestros productos tendrán en todo momento el bouquet que los caracteriza, aunque también los podemos presentar en bandejas para expositor o lineal.



La carne del Duroc posee un sabor muy superior al de otros porcinos blancos, por lo que se encuentra presente en la elaboración de la mayoría de jamones, embutidos y lomos consumidos en gran escala alrededor del mundo. Debido a sus privilegiadas características genéticas, ofrece productos de alto valor organoléptico y sensorial. Los magros que empleamos en Rualco son seleccionados para obtener el mejor de los productos.

desde
1957
oRigen
embutidos con tradición

Chorizo

Denominación del producto

Chorizo magro

IC INGREDIENTES COMPOSICIÓN

Carne de cerdo 90%, especias, sal, dextrina, azúcar, jarabe de glucosa, antioxidante (E-316), aroma, conservador (E-252), colorante (E-120). Embutido en tripa natural. SIN GLUTEN. SIN LACTOSA.

IN INFORMACION NUTRICIONAL

Valores por 100 g

Energía	1293 kJ/312 kcal
Grasa	27,5 g
de las cuales saturadas	10,7
Hidratos de carbono	<0,5 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	16,2 g
Sal	2,4 g

EN ENVASADO

Producto envasado en atmósfera protectora. Envasado en bandeja de PET para uso alimentario

PRESENTACION

- Bandejas aprox 410gr
- Granel bolsa 3kg
- Masa de chorizo

CÓDIGO EAN 8 426556 001025 >



desde
1957
oRigen
embutidos con tradición

Chorizo aperitivo dulce/picante

Denominacion del producto

Chorizo aperitivo dulce/picante

IC INGREDIENTES COMPOSICIÓN

Ingredientes: Carne de cerdo 90%, especias, sal, dextrina, azúcar, jarabe de glucosa, antioxidante (E-316), aroma, conservador (E-252), colorante (E-120). Embutido en tripa natural. SIN GLUTEN. SIN LACTOSA

IN INFORMACION NUTRICIONAL

Valores por 100 g

Energía	1293 kJ/312 kcal
Grasa	27,5 g
de las cuales saturadas	10,7
Hidratos de carbono	<0,5 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	16,2 g
Sal	2,4 g

EN ENVASADO

Producto envasado en atmósfera protectora. Envasado en bandeja de PET para uso alimentario

PRESENTACION

- Bandejas aprox 410gr
- Granel bolsa 3kg
- Masa de chorizo



CÓDIGO EAN 8 426556 001117 >



desde
1957
oRigen
embutidos con tradición



Longaniza fresca

Denominación del producto

Longaniza fresca

IC INGREDIENTES COMPOSICIÓN

Carne de cerdo 80%, agua, almidón de maíz, sal, dextrosa, especias y extracto naturales, antioxidante (E301), correctores de acidez (E262, E331), conservador E221 (contiene SULFITOS), colorante natural (E120).
Embutido en tripa natural de cordero.
SIN GLUTEN, SIN LACTOSA.

IN INFORMACION NUTRICIONAL

Valores por 100 g

Energía	965 kJ/233 kcal
Grasa	19,6 g
de las cuales saturadas	7,6 g
Hidratos de carbono	1,6 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	12,5 g
Sal	2,5 g

EN ENVASADO

Producto envasado en atmósfera protectora. Envasado en bandeja de PET para uso alimentario

PRESENTACION

- Bandejas aprox 410gr
- Granel bolsa 3kg

CÓDIGO EAN



8 426556 001049 >

desde
1957
oRigen
embutidos con tradición



Longaniza manchega

Denominacion del producto

Longaniza manchega

IC INGREDIENTES COMPOSICIÓN

Carne de cerdo 80%, agua, pimentón, sal, especias, dextrina, jarabe de glucosa, azúcar, estabilizantes (E450. E451) antioxidante E316, conservador E252, colorante E120, fibra vegetal, almidón, correctores de acidez (E262 E331), extractos naturales de especias. Embutido en tripa natural. SIN GLUTEN. SIN LACTOSA

IN INFORMACION NUTRICIONAL

Valores por 100 g

Energía	1122 kJ/271 kcal
Grasa	22,7 g
de las cuales saturadas	8,6 g
Hidratos de carbono	2,1 g
de los cuales azúcares	<0,6 g
Proteínas	14,5 g
Sal	2,2 g

EN ENVASADO

Producto envasado en atmósfera protectora. Envasado en bandeja de PET para uso alimentario

PRESENTACION

- Bandejas aprox 410gr
- Granel bolsa 3kg
- Masa de chorizo

CÓDIGO EAN  8 426556 003883 >

desde
1957
oRigen
embutidos con tradición



Morcilla de cebolla

Denominación del producto

Morcilla de cebolla

IC INGREDIENTES COMPOSICIÓN

Cebolla (30%), tocino, manteca y sangre de cerdo, sal, especias, almidón de maíz, conservador E200, proteína de SOJA. Embutido en tripa natural. SIN GLUTEN. SIN LACTOSA

IN INFORMACION NUTRICIONAL

Valores por 100 g

Energía	1457 kJ/352 kcal
Grasa	31,9 g
de las cuales saturadas	12,3 g
Hidratos de carbono	5,5 g
de los cuales azúcares	3,3 g
Proteínas	10,8 g
Sal	2,1 g

EN ENVASADO

Producto envasado en atmósfera protectora. Envasado en bandeja de PET para uso alimentario

PRESENTACION

- Bandejas aprox 430gr
- Granel bolsa 3kg
- Masa de morcilla

CÓDIGO EAN  8 426556 001506 >

desde
1957
oRigen
embutidos con tradición



Morcilla de cebolla de aperitivo

Denominación del producto

Morcilla de cebolla de aperitivo

IC INGREDIENTES COMPOSICIÓN

Cebolla (30%), tocino, manteca y sangre de cerdo, sal, especias, almidón de maíz, conservador E200, proteína de SOJA. Embutido en tripa natural. SIN GLUTEN. SIN LACTOSA

IN INFORMACION NUTRICIONAL

Valores por 100 g

Energía	1457 kJ/352 kcal
Grasa	31,9 g
de las cuales saturadas	12,3 g
Hidratos de carbono	5,5 g
de los cuales azúcares	3,3 g
Proteínas	10,8 g
Sal	2,1 g

EN ENVASADO

Producto envasado en atmósfera protectora. Envasado en bandeja de PET para uso alimentario

PRESENTACION

- Bandejas aprox 430gr
- Granel bolsa 3kg
- Masa de chorizo

CÓDIGO EAN  8 426556 001155 >



desde
1957
oRigen

embutidos con tradición

RUALCO, S.A. C /Echegaray, 54 - 13630 Socuéllamos-Ciudad Real - ESPAÑA