





EMBUTIDO

Nuestros embutidos son elaborados exclusivamente con magros de cerdo seleccionados, pimentón, sal, ajo y orégano, embutidos en tripa natural, y curados lentamente. Las características principales de nuestros embutidos se basan en una elaboración tradicional ya que durante la fabricación, mantenemos siempre los métodos de antaño, como son el embuchado en tripa natural, la curación y el ahumado natural con leña de encina y roble. Otro aspecto a destacar de nuestros embutidos es nuestra filosofía de intentar utilizar el mínimo de aditivos artificiales que nos sea posible, siempre que no se comprometa la seguridad alimentaria del producto.

PROCESO

En general, el proceso de elaboración comprende las siguientes etapas: Picado y preparación de la masa, escogiendo los mejores magros frescos y con adobos totalmente caseros. Embutición, siempre en tripa natural. Secado y curado. Lenta curación en nuestros secaderos y con los tiempos necesarios en función de los calibres y grasa de la tripa natural. Durante el curado, se da un ligero toque de ahumado con leña de encina o roble.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

El ligero sabor ahumado de nuestros embutidos hace que se puedan consumir en finas lonchas para bocadillo o tapas, fritos con aceite de oliva, cocinados en potajes como lentejas, y un sinfín de combinaciones gastronómicas muy típicas de la tierra de León. Para conservar correctamente nuestros embutidos, aconsejamos mantener en un lugar fresco y seco y cubrir las piezas con un paño, o en su defecto film alimentario, después de su utilización.

| ARTÍCULO | EMBUTIDO | FACTUR. KG/UDS | ACON (UDS.) | EAN | VIDA UTIL | TEMP. CONS | P. BRUTO CAJA | CAJAS CAPA | CAPAS PALET | CAJAS PALET | DIMENS. CAJA EN MM | | |
|----------|--|----------------|-------------|---------------|-----------|------------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------------|-----|-----|
| A.01010 | LONGANIZA "MARAGATA" DULCE -VACIO- 4KGS | KG | 2 | 8437001269501 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01060 | LONGANIZA "MARAGATA" PICANTE -VACIO- 4KGS | KG | 2 | 8437001269518 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01021 | CHORIZO DE LEÓN DULCE VACIO INDIVIDUAL. | KG | 16 | 8437001269853 | 365 | 4 a 8 | 7-8 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01071 | CHORIZO DE LEÓN PICANTE VACIO INDIVIDUAL. | KG | 16 | 8437001269860 | 365 | 4 a 8 | 7-8 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.09223 | CHORIZO PICADO PARA COCINAR 100g | UDS | 16 | 8437014021493 | 90 | 2 a 6 | 2 | 24 | 7 | 168 | 260 | 140 | 145 |
| A.09213 | LONCHEADO CHORIZO DE LEÓN DULCE -SKIN- 100GRS | UDS | 30 | 8437009735688 | 180 | 4 a 8 | 3,5 | 21 | 6 | 126 | 260 | 160 | 240 |
| A.09214 | LONCHEADO CHORIZO DE LEÓN PICANTE -SKIN- 100GRS | UDS | 30 | 8437009735695 | 180 | 4 a 8 | 3,5 | 21 | 6 | 126 | 260 | 160 | 240 |
| A.01110 | LONGANIZA MEZCLA CERDO-VACUNO -VACIO- | KG | 2 | 8437001269525 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01090 | LONGANIZA MEZCLA CERDO-VACUNO -VACIO INDIVIDUAL- | KG | 16 | 8437014021615 | 365 | 4 a 8 | 7-8 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01130 | CHORIZO DE VACUNO -VACIO INDIVIDUAL- | KG | 16 | 8437014021288 | 365 | 4 a 8 | 7-8 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01410 | LONGANIZA BLANCA -VACIO- | KG | 2 | 8437001269617 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01430 | LONGANIZA BLANCA -VACIO INDIVIDUAL- | KG | 16 | 8437014021622 | 365 | 4 a 8 | 7-8 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01440 | LONGANIZA BLANCA VACUNO -VACIO INDIVIDUAL- | KG | 16 | 8437014021639 | 365 | 4 a 8 | 7-8 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01751 | LONGANIZA DE CHIVO -VAC.IND.- | KG | 16 | 8437001269679 | 365 | 4 a 8 | 7-8 | 12 | 4 | 48 | 295 | 260 | 240 |
| A.01210 | CHORIZO CULAR DULCE -VACIO- | KG | 7 | 8437009735107 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 7 | 9 | 63 | 750 | 160 | 160 |
| A.01260 | CHORIZO CULAR PICANTE -VACIO- | KG | 7 | 8437009735114 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 7 | 9 | 63 | 750 | 160 | 160 |
| A.01230 | CHORIZO CULAR DULCE -1/2 VACIO- | KG | 14 | 8437001269341 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 7 | 9 | 63 | 750 | 160 | 160 |
| A.01281 | CHORIZO CULAR PICANTE -1/2 VACIO- | KG | 14 | 8437001269358 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 7 | 9 | 63 | 750 | 160 | 160 |
| A.01460 | SALCHICHÓN CULAR -VACIO- | KG | 7 | 8437001269624 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 7 | 9 | 63 | 750 | 160 | 160 |
| A.01471 | SALCHICHON CULAR -1/2 VACIO INDIV.- | KG | 14 | 8437001269655 | 365 | 4 a 8 | 8-9 | 7 | 9 | 63 | 750 | 160 | 160 |
| A.09311 | EMBUTIDO DE CECINA -AL VACIO- | KG | 2 | 8437014021646 | 365 | 4 a 8 | 3,5-4 | 10 | 7 | 70 | 140 | 135 | 600 |
| A.09312 | EMBUTIDO DE CECINA -MITADES AL VACIO- | KG | 4 | 8437001269884 | 365 | 4 a 8 | 3,5-4 | 10 | 7 | 70 | 140 | 135 | 600 |
| A.09413 | SALAMI -AL VACIO- | KG | 2 | 8437014021653 | 365 | 4 a 8 | 3,5-4 | 10 | 7 | 70 | 140 | 135 | 600 |
| A.09412 | SALAMI -MITADES AL VACIO- | KG | 4 | 8437014021660 | 365 | 4 a 8 | 3,5-4 | 10 | 7 | 70 | 140 | 135 | 600 |

