



ESPECIALIDADES

Nuestro lomo embuchado se diferencia del resto en la selección de la materia prima, su adobo casero, su ligero toque ahumado, y el embuchado en tripa natural. Tiene un sabor sin acidez y con poca sal , un exquisito producto para cualquier ocasión.

Ingredientes, Lomo de cerdo, pimentón, sal, azúcares (lactosa y dextrosa), ajo y orégano.

ARTÍCULO	ESPECIALIDADES	FACTUR.	ACON.	EAN	VIDA ÚTIL.	TEMP. CONS.	P. BRUTO CAJA	CAJAS CAPA	CAPAS PALET	CAJAS PALET	DIMENS.CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS.)										
A.00106	LOMO MARAGATO TRADICIONAL DEL PUEBLO	KG	5	8437001269105	365	4°C a 8°C	9-12	7	9	63	750	160	160
A.00116	LOMO MARAGATO TRADICIONAL DEL PUEBLO - VACIO	KG	5	8437001269181	365	4°C a 8°C	9-12	7	9	63	750	160	160
A.00136	LOMO MARAGATO TRADICIONAL DEL PUEBLO - 1/2 VACIO-	KG	10	8437001269112	365	4°C a 8°C	9-12	7	9	63	750	160	160
A.00126	TACO LOMO MARAGATO TRADICIONAL DEL PUEBLO -VACIO-	KG	15	8437001269174	365	4°C a 8°C	8-10	7	9	63	750	160	160
A.09220	LONGHEADO DE LOMO CURADO 150 GRS.-	UDS	20	8437001269945	180	4°C a 8°C	3-5	21	6	126	260	160	240
A.00703	CABECERO LOMO EMBUCHADO -VAC. IND.-	KG	10	8437009735961	365	4°C a 8°C	8-10	7	9	63	750	160	160
A.00702	1/2 CABECERO DE LOMO EMBUCHADO -VACIO-	KG	20	8437009735039	365	4°C a 8°C	8-10	7	9	63	750	160	160
A.03110	PASTRAMI TRADICIÓN - AHUMADO	KG	3	8437014021837	90	2°C a 6°C	4	12	10	120	295	260	120
A.07031	LACÓN ASADO	KG	10	8437014021912	90	2°C a 6°C	8-10	10	7	70	390	220	190
A.03000	LENGUA DE VACUNO CURADA Y COCIDA	KG	8	8437014021844	60	2°C a 6°C	6-8	10	7	70	390	220	190
A.10503	LONGHEADO DE LENGUA DE VACUNO CURADA CON VINAGRE BALSÁMICO	UD	25	8437016593202	180	2°C a 6°C	3	10	7	70	390	220	190
A.01168	CHISTORRA (180GRS) - Ud.	UD	16	8437016593332	120	4°C a 8°C	3	12	10	120	295	260	120
A.02725	PANCETTA - Kg.	UD	6	8437016593455	180	4°C a 8°C	9-12	12	5	60	295	260	240
A.01127	PEPPERONI - VACIO- MEDIOS- Kg.	UD	10	8437016593462	365	4°C a 8°C	4-5	10	7	70	390	220	190
A.01435	FUET -VACIO INDIVIDUAL - 280 GRS (Ud)	UD	20	8437016593417	365	4°C a 8°C	5-6	12	5	60	295	260	240
A.01024	CHORIZO AL AJO NEGRO - 280 GRS (Ud)	UD	20	8437016593400	365	4°C a 8°C	5-6	12	5	60	295	260	240
A.01136	CHORIZO DE VACUNO -VACIO INDIVIDUAL - 280 GRS (Ud)	UD	20	8437016593424	365	4°C a 8°C	5-6	12	5	60	295	260	240

