EMBUTIDOS

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.

		FACTUR.	ACON	EAN	VIDA	TEMP.	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS. CAJA EN MM		
ARTÍCULO	EMBUTIDOS Y LOMOS	KG/UDS	(UDS:)		ÚTIL	CONS	CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.01010	LONGANIZA MARAGATA DULCE (bolsas 4 kg)	KG	2	8437001269501	365	4ºC a 8ºC	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01060	LONGANIZA MARAGATA PICANTE (bolsas 4 kg)	KG	2	8437001269518	365	4ºC a 8ºC	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01021	CHORIZO DE LEÓN DULCE -V.I.- 450 GRS	KG	16	8437001269853	365	4ºC a 8ºC	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01071	CHORIZO DE LEÓN PICANTE -V.I.- 450 GRS	KG	16	8437001269860	365	4ºC a 8ºC	8-9	12	4	48	295	260	240
A.09213	LONCHEADO CHORIZO DE LEON DULCE -100 GRS	UDS	30	8437009735688	180	4ºC a 8ºC	3	25	5	125	225	150	252
A.09214	LONCHEADO CHORIZO DE LEON PICANTE -100 GRS	UDS	30	8437009735695	180	4ºC a 8ºC	3	25	5	125	225	150	252
A.01410	SALCHICHON MARAGATO -VACIO-	KG	16-18	8437001269617	365	4ºC a 8ºC	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01430	SALCHICHON MARAGATO -VACIO INDIVIDUAL-	KG	16-18	8437014021622	365	4ºC a 8ºC	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01136	CHORIZO DE VACUNO -V.I.- 280 GRS	UDS	16-18	8437016593424	365	4ºC a 8ºC	4-5	25	5	125	225	150	252
A.01210	CHORIZO CULAR DULCE -VACIO-	KG	7	8437009735107	365	4ºC a 8ºC	8-9	8	9	72	160	160	750
A.01260	CHORIZO CULAR PICANTE -VACIO-	KG	7	8437009735114	365	4ºC a 8ºC	8-9	7	9	63	160	160	750
A.01230	CHORIZO CULAR DULCE -MITADES VACIO-	KG	14	8437001269341	365	4ºC a 8ºC	8-9	7	6	42	580	220	230
A.01281	CHORIZO CULAR PICANTE -MITADES VACIO-	KG	14	8437001269358	365	4ºC a 8ºC	8-9	8	9	72	160	160	750
A.01460	SALCHICHON CULAR -VACIO-	KG	7	8437001269624	365	4ºC a 8ºC	8-9	8	9	72	160	160	750
A.01471	SALCHICHON CULAR -MITADES VACIO-	KG	14	8437001269655	365	4ºC a 8ºC	8-9	8	9	72	160	160	750
A.09311	EMBUTIDO DE CECINA -VACIO- ENTERO	KG	2	8437014021646	365	4ºC a 8ºC	4	10	7	70	150	135	600
A.09312	EMBUTIDO DE CECINA -VACIO- MEDIOS	KG	4	8437001269884	365	4ºC a 8ºC	4	10	7	70	150	135	600
LOMO EMBUCHADO													
A.00106	LOMO MARAGATO -TRADICIONAL DEL PUEBLO-	KG	5	8437001269105	365	4ºC a 8ºC	9-12	8	9	72	160	160	750
A.00116	LOMO MARAGATO -TRADICIONAL DEL PUEBLO- VACIO	KG	5	8437001269181	365	4ºC a 8ºC	9-12	8	9	72	160	160	750
A.00136	LOMO MARAGATO - MEDIOS VACIO	KG	10	8437001269112	365	4ºC a 8ºC	9-12	8	9	72	160	160	750
A.00126	LOMO MARAGATO - TACOS VACIO	KG	15	8437001269174	365	4ºC a 8ºC	8-10	10	6	60	390	220	190
A.09220	LONCHEADO DE LOMO CURADO -150 GRS-	UDS	30	8437001269945	180	4ºC a 8ºC	4,5	10	6	60	390	220	190
A.00703	CABECERO DE LOMO EMBUCHADO -VACIO-	KG	8	8437009735961	365	4ºC a 8ºC	8-10	10	6	60	390	220	190
A.00702	1/2 CABECERO DE LOMO EMBUCHADO -VACIO-	KG	16	8437009735039	365	4ºC a 8ºC	8-10	10	6	60	390	220	190

A.01010/60

A.01021/71

A.09213/14

A.01410

A.01430

A.01136

A.01210/60

A.01230/81

A.01460

A.01471

A.09311/12

A.00106/116

A.00136

A.00126

A.09220

A.00703

A.00702