

# GEAL

## EMBUTIDOS GEAL

# BOTILLO

## BOTILLO

Elaborado con costillas y rabo de cerdo. Las adobamos con Pimentón de la Vera, sal y ajo de las Pedroñeras y embutimos en una tripa natural. Luego lo ahumamos y curamos por unos días. Hay que cocerlo antes de consumirlo y se puede acompañar con patatas, repollo y chorizo oreado para que te tengamos un plato redondo.

Made with ribs and pork tail. We marinate them with Paprika from La Vera, salt and garlic from Las Pedroñeras and stuff them in a natural casing. Then we smoke it and cure it for a few days. It must be cooked before consuming and can be served with potatoes, cabbage and fried chorizo so that we have a round dish.





# BOTILLO

# BOTILLO

CÓDIGO O CODE	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	EAN	CONDICIONES ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD CADUCITY	PESO UNIDAD UNIT WEIGHT	PESO WEIGHT	EMBALAJE PACKING	ENVASE PACKAGE	CAJAS CAPA LAYER BOXES	CAPAS PALET PALET LAYER	CAJAS PALET PALET BOXES	DIMENSIONES CAJA LARGO ANCHO ALTO DIMENSIONS BOX LONG WIDE HIGH
0137	BOTILLO BOTILLO	8425460006003	2º C a 5º C	3 meses 3 months	1-1,5 KG	6 – 8 KG	6 piezas por caja 6 pieces per box	Vacio Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175

**Ingredientes: Costilla y magro de cerdo, pimentón, sal, ajo, orégano, antioxidante E-300, nitrificante E-250, tripa natural, humo natural.**

**Ingredients: Pork rib and lean, paprika, salt, garlic, oregano, antioxidant E-301, conservative E-250, natural casing, natural smoke.**

Información nutricional / Nutritional value (100 grs.)  
 Calorías / calories.....975 Kj / 235 Kcal  
 Grasa total / total fat..... 12,21 g  
 de las cuales saturadas / saturated fat.....5,20 g  
 Hidratos de carbono / carbohydrates.....0,8 g  
 de los cuales azúcares / sugar.....0,8 g  
 Proteínas / proteins.....18 g  
 Sal / salt.....3,74 g



Código  
Code

0137