

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

SALCHICHON CASERO

SALCHICHON CASERO

Elaboramos con la mejor calidad de cada uno de los mejores ingredientes que intervienen en nuestro salchichón: carne de cerdo Duroc, especias y sal marina.

Tiene 90 días de curación en un clima frío y seco que le ayuda a conseguir los mejores aromas y bouquet.

Pero lo que terminará de conferir todas las particularidades al salchichón es la lenta curación en el clima frío de nuestra región, para que no tenga nada de acidez y alcance el máximo bouquet y así conseguir el sabor más tradicional.

We make our sausage with the highest quality ingredients: Duroc pork, spices and sea salt.

It is cured for 90 days in a cold, dry climate, which helps it achieve the best aromas and bouquet.

But what will ultimately give the sausage all its particularities is the slow curing in the cold climate of our region, so that it has no acidity and achieves maximum bouquet, thus achieving the most traditional flavour.

Nous fabriquons notre saucisse avec des ingrédients de première qualité: porc Duroc, épices et sel de mer.

Il est affiné pendant 90 jours dans un climat froid et sec, ce qui permet d'obtenir les meilleurs arômes et bouquets.

Mais ce qui donnera finalement à la saucisse toutes ses particularités, c'est l'affinage lent dans le climat froid de notre région, de sorte qu'elle n'a aucune acidité et atteint un bouquet maximal, obtenant ainsi la saveur la plus traditionnelle.



SALCHICHÓN CASERO

Curación lenta.
Sin acidez.

Slow curing.
No acidity.

Séchage lent.
Aucune acidité



CÓDIGO 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
0043	SALCHICHÓN SARTA, 2 BOLSAS AL VACÍO SARTA SALCHICHÓN, 2 VACUUM PACK	8425460004214	4° C a 10° C	10 meses 10 months	8 - 10 KG	8 - 10 KG	2 bolsas por caja-20 unid 2 pack per box-20 units	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0044	SALCHICHÓN SARTA, INDIVIDUAL SARTA SALCHICHÓN, INDIVIDUAL VACUUM	8425460004221	4° C a 10° C	10 meses 10 months	8 - 10 KG	8 - 10 KG	20 piezas por caja 20 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0048	SALCHICHÓN CULAR PIEZA ENTERA CULAR SALCHICHÓN, WHOLE PIECE	8425460004269	4° C a 10° C	10 meses 10 months	8 - 10 KG	8 - 10 KG	5-7 piezas por caja 5-7 units per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	670 X 160 X 160
0049	SALCHICHÓN CULAR MITADES CULAR SALCHICHÓN, HALVES	8425460004276	4° C a 10° C	10 meses 10 months	8 - 10 KG	8 - 10 KG	10-11 piezas por caja 10-12 units per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175

Ingredientes: magro cerdo, panceta cerdo, sal, pimienta, almidón, dextrosa, maltodextrina, dextrina, proteína de cerdo, estabilizante E-452, antioxidante E-301, conservador E-250, tripa natural.

Ingredients: pork meat, pork bacon, salt, pepper, starch, dextrose, maltodextrin, dextrin, pork protein, stabilizer E-452, antioxidant E-301, conservative E-250, natural casing.

Ingrédients : maigre de porc, poitrine de porc, sel, poivre, dextrose, maltodextrine, dextrine, protéines de porc, stabilisant E-452, antioxydant E-301, conservateur E-250, boyau naturel.

Información nutricional / Nutritional value (100 grs.)
 Calorías / Energy value.....1726 Kj / 411 Kcal
 Grasa total / total fat..... 31,50 g
 de las cuales saturadas / saturated fat.....10,05 g
 Hidratos de carbono / carbohydrates.....5,1 g
 de los cuales azúcares / sugar.....1,5 g
 Proteínas / proteins.....26,78 g
 Sal / salt.....3,78 g



0043



0044



0048



0049

Código
Code

SALCHICHÓN CASERO

Excelente calidad – Excellent quality - Excellent qualité

Lenta curación en frío. Sin nada de acidez. Intensidad de sabor.

Slow cold curing. No acidity. Intense flavour.

Séchage lent à froid. Aucune acidité. Saveur intense

**Curación lenta.
Sin acidez.**

**Slow curing.
No acidity.**

**Séchage lent.
Aucune acidité**

REF. 0043 SALCHICHÓN SARTA, 4 bolsas al vacío
SALCHICHON SARTA, vacuum 4 pack
SALCHICHON SARTA, 4 sacs sous vide

REF. 0044 SALCHICHÓN SARTA, envasado individual
SALCHICHÓN SARTA, individual vacuum packed
SALCHICHON SARTA, emballé individuellement

REF. 0047 SALCHICHÓN CULAR, pieza entera
SALCHICHON CULAR, whole piece
SALCHICHON CULAR, morceau entier

REF. 0048 SALCHICHÓN CULAR, mitades
SALCHICHON CULAR, in halves
SALCHICHON CULAR, en moitiés