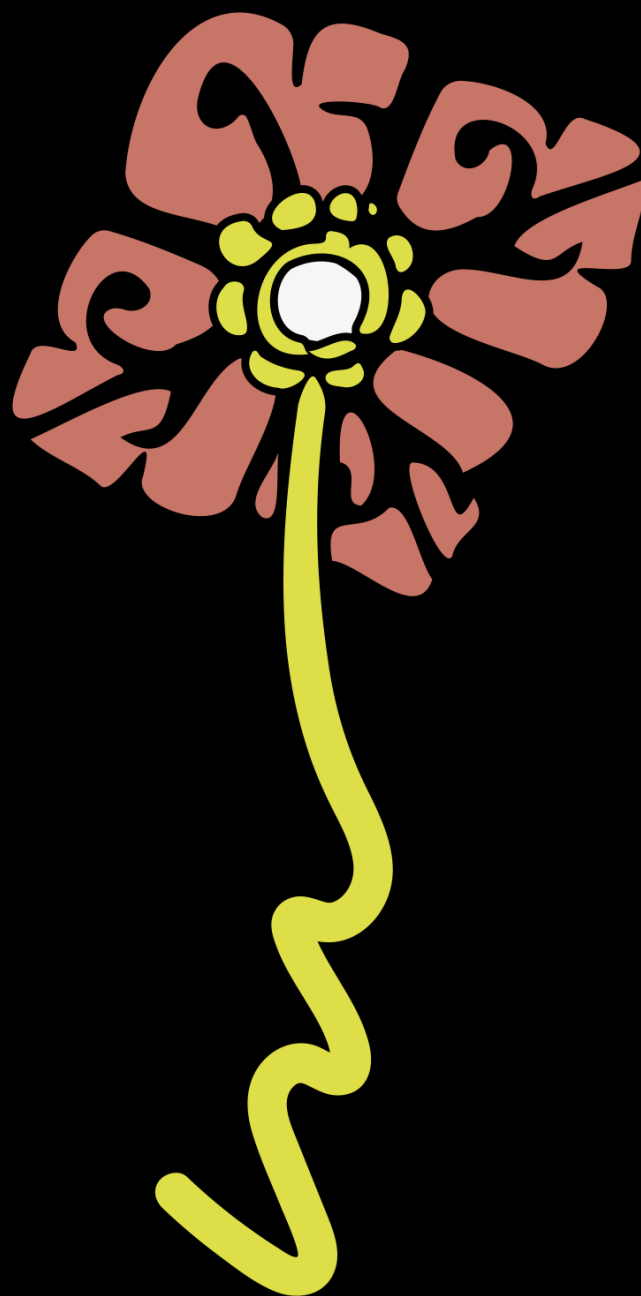


CATÁLOGO DE PRODUCTOS

EMBUTIDOS



www.todetoro.es



matrasa

JAMÓN CURADO



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Jamón Blanco. Jamón Curado. Raza Duroc.

INGREDIENTES

Jamón fresco de cerdo, sal, azúcar, corrector de la acidez (citrato trisódico E-331iii), conservadores (nitrito potásico E-252 y nitrito sódico E-250).

ENVASE

Pieza sin envasar

FORMATOS

Pieza de peso variable

ELABORACIÓN

Producto curado.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que no esté sometido a temperaturas elevadas ni a la luz del sol directa, así como en lugar fresco y seco.

Consumir preferentemente antes de 30 meses, incluyendo el periodo de maduración

OPCIONES DE CONSUMO

Al corte. Tablas. Acompañamiento de platos. En revueltos.

NO CONTIENE ALÉRGENOS



PALETA CURADA



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Paleta curada. Raza Duroc.

INGREDIENTES

Paleta fresca de cerdo, sal, azúcar, corrector de la acidez (citrato trisódico E-331iii), conservadores (nitrato potásico E-252 y nitrato sódico E-250).

ENVASE

Pieza sin envasar.

FORMATOS

Pieza de peso variable.

ELABORACIÓN

Producto curado.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que no esté sometido a temperaturas elevadas ni a la luz del sol directa, así como en lugar fresco y seco.

Consumir preferentemente antes de 24 meses, incluyendo el periodo de maduración.

OPCIONES DE CONSUMO

Al corte. Tablas. Acompañamiento de platos. En revueltos.

NO CONTIENE ALÉRGENOS



CHORIZO CULAR



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Chorizo Cular

INGREDIENTES

Carne de cerdo, sal pimentón, azúcares, ajo, orégano.

ENVASE

Envasado en sacos de 6 unidades, con gas inerte, en bolsa PAPE.

FORMATOS

Chorizo en una pieza cuyo calibre está comprendido entre 40mm y 60mm.

ELABORACIÓN

Producto curado embutido.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que no esté sometido a temperaturas elevadas ni a la luz del sol directa, así como en lugar fresco y seco entre 6° y 15°.

Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de fabricación.

OPCIONES DE CONSUMO

Al corte. Tablas. Acompañamiento de platos. En bocata.

NO CONTIENE ALÉRGENOS



SALCHICHÓN CULAR



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Salchichón Cular

INGREDIENTES

Carne de cerdo, sal, dextrina de maíz, dextrosa, especias, emulgente E-450i y E-451i, antioxidantes E-331iii, E-316 y E-301, azúcar, potenciador del sabor E-621, aroma, conservadores E-250 y E-252 y colorante E-120.

ENVASE

Envasado en sacos de 6 unidades, con gas inerte, en bolsa PAPE.

FORMATOS

Salchichón en una pieza cuyo calibre está comprendido entre 40mm y 60mm.

ELABORACIÓN

Producto curado embutido.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que no esté sometido a temperaturas elevadas ni a la luz del sol directa, así como en lugar fresco y seco entre 6° y 15°.

Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de fabricación.

OPCIONES DE CONSUMO

Al corte. Tablas. Acompañamiento de platos. En bocata.

NO CONTIENE ALÉRGENOS



SALCHICHÓN



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Salchichón Sarta

INGREDIENTES

Carne de cerdo, sal, dextrina de maíz, dextrosa, especias, emulgente E-450i y E-451i, antioxidantes E-331iii, E-316 y E-301, azúcar, potenciador del sabor E-621, aroma, conservadores E-250 y E-252 y colorante E-120.

ENVASE

Envasado en sacos de 6 unidades, con gas inerte, en bolsa PAPE.

FORMATOS

Salchichón en una pieza cuyo calibre está comprendido entre 25mm y 35mm.
Caja de 18 unidades. Peso aproximado 8kg.

ELABORACIÓN

Producto curado embutido.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que no esté sometido a temperaturas elevadas ni a la luz del sol directa, así como en lugar fresco y seco entre 6° y 15°.
Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de fabricación.

OPCIONES DE CONSUMO

Al corte. Tablas. Acompañamiento de platos. En bocata.

NO CONTIENE ALÉRGENOS



CHORIZO SARTA

Dulce. Picante



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Chorizo Sarta. Dulce o Picante

INGREDIENTES

Carne de cerdo, sal, pimentón, azúcares, ajo, orégano.

ENVASE

Envasado individual, con gas inerte, en bolsa PAPE.

FORMATOS

Salchichón en una pieza cuyo calibre está comprendido entre 25mm y 35mm.

Caja de 18 unidades. Peso aproximado 8kg.

ELABORACIÓN

Producto curado embutido.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que no esté sometido a temperaturas elevadas ni a la luz del sol directa, así como en lugar fresco y seco entre 6° y 15°.

Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de fabricación.

OPCIONES DE CONSUMO

Al corte. Tablas. Acompañamiento de platos. En bocata.

NO CONTIENE ALÉRGENOS



CABECERO DE LOMO



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Cabecero de Lomo Embuchado.

INGREDIENTES

Cabecero de lomo de cerdo, sal, azúcar, pimentón, especias, corrector de la acidez E-331iii, conservadores E-252 y E-250, antioxidante E-301.

ENVASE

Envasado individual, con gas inerte, en bolsa PAPE.

FORMATOS

Salchichón en una pieza cuyo calibre está comprendido entre 60mm y 80mm.

Caja de 8u en el caso de piezas enteras y 16u cuando son medias piezas. Peso aproximado de la caja 10 kg.

ELABORACIÓN

Producto curado embutido.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que no esté sometido a temperaturas elevadas ni a la luz del sol directa, así como en lugar fresco y seco.

Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de fabricación.

OPCIONES DE CONSUMO

Al corte. Tablas. Acompañamiento de platos. En bocata.

NO CONTIENE ALÉRGENOS



LOMO EMBUCHADO



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Cabecero de Lomo Embuchado.

INGREDIENTES

Lomo de cerdo, sal, azúcar, pimentón, especias, corrector de la acidez E-331iii, conservadores E-252 y E-250, antioxidante E-301.

ENVASE

Envasado individual, con gas inerte, en bolsa PAPE.

FORMATOS

Salchichón en una pieza cuyo calibre está comprendido entre 60mm y 80mm.

Caja de 8u en el caso de piezas enteras y 12u cuando son medias piezas. Peso aproximado de la caja 10 kg.

ELABORACIÓN

Producto curado embutido.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que no esté sometido a temperaturas elevadas ni a la luz del sol directa, así como en lugar fresco y seco entre 6° y 15°.

Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de fabricación.

OPCIONES DE CONSUMO

Al corte. Tablas. Acompañamiento de platos. En bocata.

NO CONTIENE ALÉRGENOS

