



## SELECCIÓN NATURAL

Magros seleccionados ✳ Diferenciación clara Magros - Tocino  
Presentación gran calibre ✳ Sabor intenso

### Chorizo Extra Vela Dulce/ Picante

- ◆ Piezas de gran calibre.
- ◆ Corte nítido.
- ◆ Sabor intenso.
- Productos clásicos de bocadillos y platos combinados.

## CHORIZO EXTRA VELA Y PAMPLONA

Partiendo de la más esmerada selección de materias primas, tanto el Chorizo Extra Vela como el Chorizo Extra Pamplona se elaboran en tripas de "gran calibre". En el Chorizo Vela, la mezcla de carnes y tocinos troceados se corta en grandes trozos, lo que logra un corte nítido donde se puede constatar la alta calidad de los magros utilizados. En el Chorizo Pamplona, tanto el picado de los magros como el del tocino, son muy finos y se puede apreciar cómo forman granos que permiten diferenciar, visualmente, la carne y el tocino.

## VARIEDADES

### ✳ CHORIZO EXTRA VELA DULCE/PICANTE

Ingredientes: Magros y tocino extra de cerdo, pimentón, sal, ajo, conservadores (E-252 y E-250), lactosa, especias, dextrina, dextrosa, proteína de soja, proteínas de leche, estabilizante (E-450 iii), antioxidante (E-331 iii y E-316), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-124), y tripa de colágeno. Peso: Piezas enteras de 1,5 Kg. aprox. Dulces y Picantes. Presentación: Cajas de 3 y 6 piezas enteras, envasadas al vacío con o sin papel. Unitario.

### ✳ CHORIZO VELA DULCE/PICANTE LONCHEADO

Ingredientes: Magros y tocino extra de cerdo, pimentón, sal, ajo, conservadores (E-252 y E-250), lactosa, especias, dextrina, dextrosa, proteína de soja, proteínas de leche, estabilizante (E-450 iii), antioxidante (E-331 iii y E-316), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-124), y tripa de colágeno. Peso: Paquetes de 200 grs. Presentación: Envase al vacío en cajas de 30 paquetes.

### ✳ CHORIZO EXTRA PAMPLONA

Ingredientes: Magros y tocino extra de cerdo, pimentón, sal, ajo, azúcar, dextrosa, especias, conservadores (E-252 y E-250), acidulante (E-331), antioxidante (E-300), colorante (E-124), emulgente (E-450), potenciador del sabor (E-621) y tripa de colágeno. Peso: Piezas enteras de 1,5 Kg. aprox. Presentación: Cajas de 6 piezas enteras, envasadas al vacío con o sin papel. Unitario.



#### Consumo:

Debe consumirse siempre a temperatura ambiente. Tanto el Chorizo Extra Vela como el Pamplona, son ideales en meriendas, bocadillos y en los clásicos platos combinados. Además son ideales como productos al corte en máquina.

#### Consejos de Consumo:

Tanto el Chorizo Vela como el Pamplona, deben estar a temperatura ambiente y sacarse de su envase 10 minutos antes de su consumo. El corte debe ser en transversal y moviendo mucho el cuchillo, para conseguir una rodaja homogénea y brillante.



arte y tradición



tecnología  
calidad de producto



## FICHA TÉCNICA CHORIZO EXTRA VELA Y EXTRA PAMPLONA ARTYSÁN

### DESCRIPCIÓN

#### PRODUCTO

REFERENCIA	DENOMINACIÓN	EAN	ENVASE	PESO /PZA	CADUCIDAD	CONDICIONES	PZAS/CAJA	PESO/CAJA	DIM./CAJA	CAJAS/CAPA	CAJAS/PALET	PESO/PALET
6293	Chorizo Extra Vela Dulce Lonchas 200 grs.	8423610062909	Sellado al vacío	200 grs./pack	6 meses	Mantener entre 5 - 7 °C	30 packs	6 kgs.	375* 295* 130 mm	8	80	480 kgs. aprox.
6294	Chorizo Extra Vela Picante Lonchas 200 grs.	8423610062923	Sellado al vacío	200 grs./pack	6 meses	Mantener entre 5 - 7 °C	30 packs	6 kgs.	375* 295* 130 mm	8	80	480 kgs. aprox.
7190	Chorizo Extra Vela Dulce	8423610071903	Papel + Václío	1.5 kgs. aprox.	6 meses	Mantener entre 5 - 7 °C	6	9 kgs. aprox.	640* 195* 125 mm	5	40	300 kgs. aprox.
7192	Chorizo Extra Vela Picante	8423610071920	Papel + Václío	1.5 kgs. aprox.	6 meses	Mantener entre 5 - 7 °C	6	9 kgs. aprox.	640* 195* 125 mm	5	40	300 kgs. aprox.
7191	Chorizo Extra Pamplona	8423610071918	Papel + Václío	1.5 kgs. aprox.	6 meses	Mantener entre 5 - 7 °C	6	9 kgs. aprox.	640* 195* 125 mm	5	40	300 kgs. aprox.

#### INDIVIDUAL

#### CAJAS

#### PALET

