

artesania
arte y tradición



tecnología
calidad de producto



SELECCIÓN NATURAL

Ingredientes seleccionados ✳ Sabor profundo
Textura jugosa ✳ Proceso muy controlado

Morcilla de Burgos

- ✧ Manjar tradicional.
- ✧ Corte homogéneo.
- ✧ Aroma delicado.
- ✧ Sabor intenso.
- ✧ Tripas naturales.

MORCILLA DE BURGOS

La Morcilla de Burgos es una maravilla gastronómica de nuestra cultura, cuyo origen se remonta a las tradicionales matanzas del cerdo.

Perfectamente concebida y desarrollada, en la que todos los ingredientes aportan su toque y de su mezcla resulta un sabor muy suave, nace la Morcilla de Burgos Artysán.

El secreto : una cuidadosa selección de los ingredientes y un proceso de elaboración muy controlado.

VARIEDADES



✳ MORCILLA DE BURGOS

Ingredientes: Arroz, cebolla, manteca de cerdo, sangre de cerdo, sal, especias y tripa natural. Piezas enteras de 275 grs. aprox. Presentación: Cajas de 12 piezas enteras envasadas al vacío. Unitaria.

Consejos de Consumo:

La Morcilla de Burgos Artysán, debe conservarse refrigerada entre 2 °C y 5 °C. Al horno, aconsejamos meter la pieza entera sin ningún tipo de aditivo, y pinchándola con un tenedor.

Para freirla, lo ideal es cortarla en rodajas de unos 3 cm. de espesor y hacerlo en aceite a temperatura media.

Consumo:

La Morcilla de Burgos Artysán es perfecta al horno, frita, a la plancha con pimientos, en platos combinados, ... Y en la cocina moderna general.



artesania
arte y tradición



tecnología
calidad de producto



FICHA TÉCNICA MORCILLA DE BURGOS ARTYSÁN

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO

DENOMINACIÓN
Morcilla de Burgos Unitaria

EAN
8423610080101

ENVASE
Al Vacío

PESO/PZA
275 grs.

CADUCIDAD
2 meses

CONDICIONES
Mantener entre 2-5 °C

PZAS/CAJA
12

PESO/CAJA
3,3

DIM./CAJA
280* 100* 230 mm

CAJAS/CAPA
12

CAJAS/PALET
84

PESO/PALET
277,2 kgs.

INFORMACIÓN

INDIVIDUAL

CAJAS

PALET

