



## SÉLECTION NATURELLE

Ingrédients sélectionnés ✘ Goût intense  
Texture savoureuse ✘ Procédé strictement contrôlé

### Morcilla de Burgos

- ✦ Met traditionnel.
- ✦ Coupe homogène.
- ✦ Arôme délicat.
- ✦ Goût intense.
- ✦ Boyaux naturels.

## MORCILLA DE BURGOS

La Morcilla de Burgos est une petite merveille culinaire, typique de notre gastronomie, dont l'origine remonte aux traditionnels abattages des porcs à la ferme.

La Morcilla de Burgos Artysán est le fruit d'une conception et d'un développement parfaits, où chaque ingrédient apporte sa touche personnelle, s'associant aux autres pour obtenir un mélange très savoureux. Le secret: une sélection soignée des ingrédients et un processus d'élaboration strictement contrôlé.

## VARIÉTÉS



### ✘ MORCILLA DE BURGOS

Ingrédients: Riz, oignon, saindoux, sang de porc, sel, épices et boyau naturel. Pièces entières de 275 g. environ.  
Conditionnement: Caisses de 12 pièces entières emballées sous vide. À l'unité.

#### Conseils de dégustation:

La Morcilla de Burgos Artysán, doit être conservée au réfrigérateur entre 2 °C et 5 °C. Si on la prépare au four, la pièce entière doit y être placée sans aucun additif, en la piquant avec une fourchette. Si on la préfère sautée, il est conseillé de la couper en tranches d'environ 3 cm d'épaisseur et de la cuire dans de l'huile à température moyenne.

#### Dégustation:

La Morcilla de Burgos Artysán est idéale au four, poêlée, à la plancha avec des poivrons, dans des assiettes composées ... et dans la cuisine moderne en général.



art et tradition



technologie  
qualité du produit



## FICHE TECHNIQUE MORCILLA DE BURGOS

### DESCRIPTION

#### PRODUIT

REFFERENCE  
8010

DEMININATION  
Boudin de Burgos à l'Unité

EAN  
8423610080101

EMBALLAGE  
Sous Vide

#### PIECES

POIDS/PIECE  
275 grs.

DLC  
2 mois

CONDITIONNEMENT  
Mainténir entre 2-5°C

PIECES/CAISSE  
12

#### CAISSES

POIDS/CAISSE  
3,3

DIM./CAISSE  
280\* 100\* 230 mm

#### PALETTE

CAISSES/COUCHE  
12

CAISSES/PALETTE  
84

POIDS/PALETTE  
277,2 kgs.

