

La Ribera



CATÁLOGO DE
PRODUCTOS

MORCILLA DE BURGOS. IGP



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Morcilla de Burgos. IGP.

INGREDIENTES.

Arroz extra. Cebolla horcal. Sangre y manteca de cerdo. Especies. Tripa de colágeno.

ENVASE.

Al vacío en pieza de 330g aprox.

FORMATOS.

Caja de 5kg.

Palet. 12 cajas por 8 capas en palet. Total: 96 cajas.

ELABORACIÓN.

Producto embutido cocido.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumir preferentemente antes de 55 días.

Morcilla de Burgos. Larga duración. Consumo preferente antes de 100 días

OPCIONES DE CONSUMO.

Frita, barbacoa, guisos, revueltos, pizzas o empanadas.

CÓDIGO EAN.

Morcillas de Burgos. 8425628100024

Morcillas de Burgos. Larga duración. 8425628100505

CÓDIGO INTERNO. 02

Morcillas de Burgos. 02

Morcillas de Burgos. Larga duración. 50



MORCILLA DE CEBOLLA



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Morcilla de cebolla.

INGREDIENTES.

Cebolla, sangre y tocino de cerdo, harina de arroz, almidón de maíz, fibras vegetales, especias, sal, dextrosa y (E-621)

ENVASE.

Al vacío. Pieza de 225 g.

FORMATOS.

Caja de 4 kg.

Palet 96 cajas, 12 cajas por capa y 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto embutido cocido.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumo preferente antes de 75 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

Platos de cuchara, guisos, revueltos, pizzas o empanadas.

CÓDIGO EAN. 8425628300011

CÓDIGO INTERNO. 021



PASTA DE MORCILLA DE CEBOLLA



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Pasta de morcilla de cebolla.

INGREDIENTES.

Cebolla, sangre y tocino de cerdo, harina de arroz, almidón de maíz, fibras vegetales, especias, sal, dextrosa y (E-621)

ENVASE.

Al vacío en tripa plástica.

FORMATOS.

Caja de peso variable. Unos 10 kg.

Palet 64 cajas, 8 cajas por capa y 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto embutido cocido. Tripa plástica.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumo preferente antes de 60 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

Platos de cuchara, guisos, revueltos, pizzas o empanadas.

CÓDIGO EAN. 8425628300028

CÓDIGO INTERNO. 021P



CHISTORRA



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Chistorra.

INGREDIENTES.

Carne de cerdo 95%, sal, pimentón, especias y conservantes. Tripa de colágeno.

ENVASE.

Al vacío en pieza de 250g aprox.

FORMATOS.

Caja de 5 kg.

Palet 94 cajas, 12 cajas por capa, 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto embutido y oreado.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumir preferentemente antes de 100 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

Frita, barbacoa, guisos, revueltos, pizzas o empanadas.

CÓDIGO EAN. 8425628100117

CÓDIGO INTERNO. 05



CHORIZO OREADO

Bola o Sarta



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Chorizo oreado. Bola. Sarta de 4 o 6 unidades.

INGREDIENTES.

Magro de cerdo Duroc 95%. Pimentón ahumado, soja, especias y conservantes. Tripa natural.

ENVASE.

Al vacío. Bola o Sarta de 6 unidades. Envase de 1,5 kg.

Al vacío. Sarta de 4 unidades. Envase de 300 kg.

FORMATOS.

Bola o Sarta 6 unidades. Caja de peso variable 9kg.

Palet 64 cajas, 8 cajas por capa, 8 capas por palet.

Sarta de 4 unidades. Caja de 5 kg.

Palet 96 cajas, 12 cajas por capa, 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto embutido y oreado cinco días.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados. Consumir preferentemente antes de 100 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

Frito, barbacoa, aperitivos. De bocado.

CÓDIGO EAN.

Bola o Sarta 4 unidades: 8425628100116

Sarta 6u. 8425628100093

CÓDIGO INTERNO.

Bola o Sarta 4 unidades: 091/091B

Sarta 6u. 09



PICADILLO



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Picadillo.

INGREDIENTES.

Magro de cerdo 95%, sal, especias, pimentón y conservantes.

ENVASE.

Al vacío en pieza de 500g.

FORMATOS.

Caja de 5 kg.

Palet 96 cajas, 12 cajas por capa, 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto adobado. Oreado.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumir preferentemente antes de 45 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

Frita, con huevos fritos, arroz, guisos de cuchara, empanadillas, empanada, piza.

CÓDIGO EAN. 842562800031

CÓDIGO INTERNO. 04



TORREZNOS



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Torreznos.

INGREDIENTES.

Papada de cerdo 95%, sal, especias, pimentón y conservantes.

ENVASE.

Dados al vacío de 500g. Dados al vacío de 1 Kg.

FORMATOS.

Caja de peso variable 4 kg.

Palet 98 cajas, 12 cajas por capa, 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto adobado. Oreado.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumir preferentemente antes de 100 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

Fritos. Acompañando cualquier plato tradicional, huevos con chorizo, patatas revolconas.

CÓDIGO EAN. 8425628004322

CÓDIGO INTERNO. 431



BOLITAS FRANKFURT



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Bolitas de Salchicha tipo Frankfurt.

INGREDIENTES.

Carne de cerdo, agua, sal, soja, azúcar, especias y conservantes. Tripa natural.

ENVASE.

Al vacío. Peso 220g aprox. 10 bolitas por pack.

FORMATOS.

Caja de 5kg.

Palet 96 cajas. 12 cajas por capa, 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto embutido. Cocido.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumir preferentemente antes de 45 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

Frito, aperitivos tipo coctel, ideales para los peques. Perfecto para tapas.

CÓDIGO EAN. 8425628100079

CÓDIGO INTERNO. 07-2



PANCETA



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Panceta.

INGREDIENTES.

Panceta de cerdo, sal, especias, pimentón y conservantes.

ENVASE.

Al vacío en pieza de 500g. aprox.

FORMATOS.

Caja de peso variable de 5 kg.

Palet 96 cajas, 12 cajas por capa, 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto curado en secadero. Adobo.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumir preferentemente antes de 120 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

Frita, barbacoa. Acompañamiento de cremas.

CÓDIGO EAN. 8425628100045

CÓDIGO INTERNO. 43



CHORIZO CURADO



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Chorizo curado.

INGREDIENTES.

Carne de cerdo 95%, sal, pimentón, especias y conservantes. Tripa natural de cerdo.

ENVASE.

Al vacío en ristras de 400g aprox.

FORMATOS.

Caja de peso variable de 9 kg.

Palet 64 cajas, 8 cajas por capa, 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto embutido. Curación más de 30 días.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumir preferentemente antes de 100 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

En rodajas, tablas, bocadillos.

CÓDIGO EAN. 8425628100055

CÓDIGO INTERNO. 40



FUET



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Picadillo.

INGREDIENTES.

Magro de cerdo 95%, sal, especias, pimentón y conservantes.

ENVASE.

Al vacío en ristras de 400g aprox.

FORMATOS.

Caja de peso variable de 9 kg.

Palet 64 cajas, 8 cajas por capa, 8 capas por palet.

ELABORACIÓN.

Producto embutido. Curación más de 30 días.

CONSERVACIÓN.

Mantener entre 0-5 grados.

Consumir preferentemente antes de 120 días.

OPCIONES DE CONSUMO.

En rodajas, tablas, bocadillos.

CÓDIGO EAN. 8425628100048

CÓDIGO INTERNO. 52

