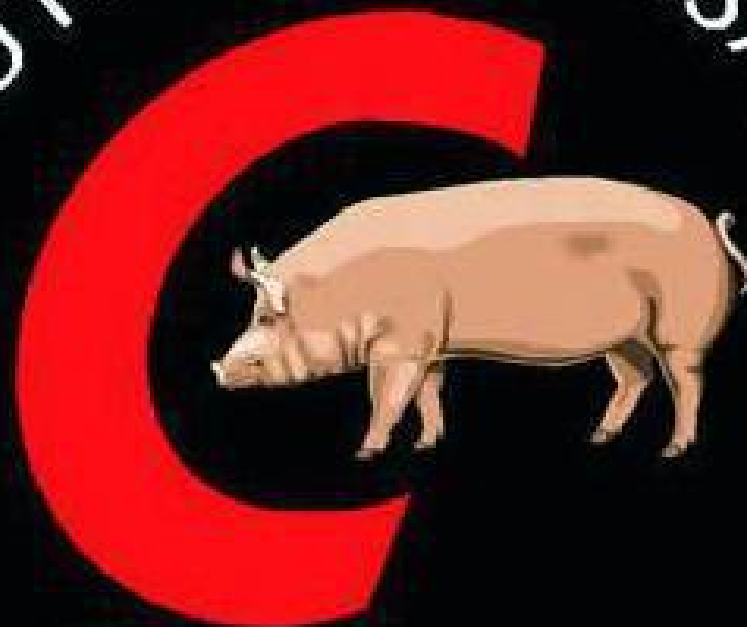


EMBUTIDOS ARTESANAOS



Calentejo



Longaniza Blanca

Casera y sin atar

Calentejo

Calentejo

Calentejo

EMBUTIDOS ARTESANOS



Calentejo

Embutidos Artesanos S.L. Coop.
Pol. Ind. Alcoy, parcela 1
30530 Cieza - Murcia
Telf. 968 45 32 93
www.embutidosartesanos.es



EMPRESA ARTESANAL POR LA
CONSEJERÍA DE INDUSTRIA,
COMERCIO E INNOVACIÓN
DE LA COMUNIDAD
AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE
MURCIA
CON D.O. P.D. ALCOY 88

Consumir entre 0° y 4° C
Consumir preferentemente antes
de 10 días (ver fecha)

Calentejo

Calentejo

Calentejo

Calentejo

Calentejo



Calentejo

Calentejo

Calentejo

Calentejo

Morcillas de Cebolla "de matanza"



"con la Receta del año 36"



Chorizo Ristra Oreado

Dulce o Picante



Calentejo
EMBUTIDOS ARTESANALES





Tapa de
Rambollitos



Tapa de
Rambollitos



Tapa de
Rambollitos



Rambollito



Realización: GUG CREATIVOS 843 151



Tapa de
1 Rambollito
+ cerveza



MAXI
1 Rambollito



Catalana Cocida



- Salchichón Cocido al Ajillo
- Salchichón Cocido a la Pimienta Verde
- Catalana Cocida
- Morcón Blanco





Catalana Cocida
Loncheada en sobre de 75 grms.

Calentejo

Calentejo

EMBUTIDOS ARTESANOS



Calentejo

Morcón

Morcón Bola Cocido

Embutidos Artesanos Calentejo, s.co
Pol. Ind. Ascoy, parc. A-13, nave 1
30530 Cieza - Murcia
Telf. 968 45 32 93
Fax 968 45 33 03
www.calentejo.com

ES
10177034/MU
CE

CATEGORÍA EXTRA

Ingredientes: Magro de cerdo, hígado, sal,
especies naturales, plantas aromáticas,
proteína láctea, proteína aislada de soja,
emulgente E-451, dextrina, antioxidantes
E-300 y E-301, conservadores E-250 y
E-252 y colorante E-120.

NOEMA
P.O.E.
9.11.01

Conservar entre 0° y 5°
Envasado en atmósfera pro
Consumir preferentemente a
del Lote: (ver en bolsa)

Nº LOTE
25-03-10
COMPROBADO
FOTOCOPIADO

EMPRESA ARTESANA
CONSEJERIA DE INDUSTRIA
COMERCIO E INNOVACION
DE LA COMUNIDAD
AUTONOMA DE LA REGION
MURCIA
CON EL Nº E-REGISTRO

Calentejo

Calentejo

Calentejo

Calentejo

Calentejo

Morcón Blanco y Rojo



Sobrasada Gigante

Dulce o Picante



1º - Recortar la tripa circularmente con unas tijeras.



2º - Coger la sobrasada con una espátula o cuchillo y depositarla en la tarrina PET.



3º - Llenar la tarrina hasta gusto del cliente.



4º - Colocar etiqueta suministrada en la tapa de la tarrina.



Sobrasada Extra

Dulce o Picante





Sobrasada Extra
Tarrina de 1 kg. Dulce o Picante



Longaniza de Pascua





Longaniza de Pascua

Packs 150 grms ó 200 grms



Butifarra Negra
Blood Sausage



Morcillón

Blood Sausage

Solomillo Curado

Adobado o a la Pimienta



Envasados individualmente en piezas de 200 grms. aprox.



Lomo a la Tabla al Romero





Lomo a la Tabla
Curado a la Pimienta Natural



