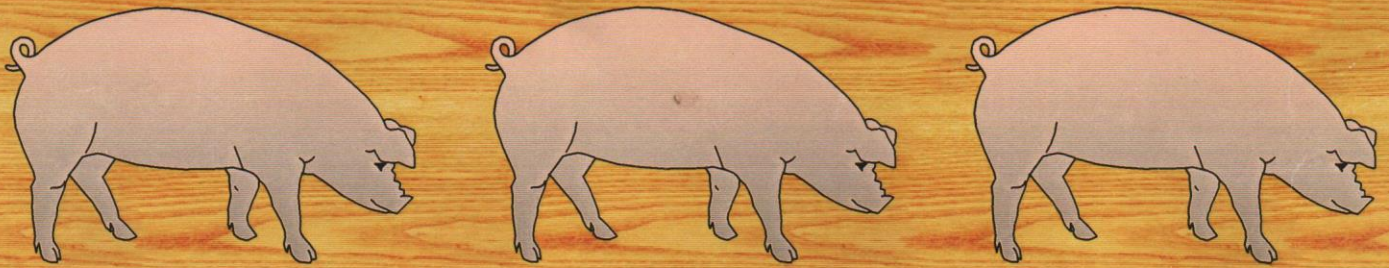


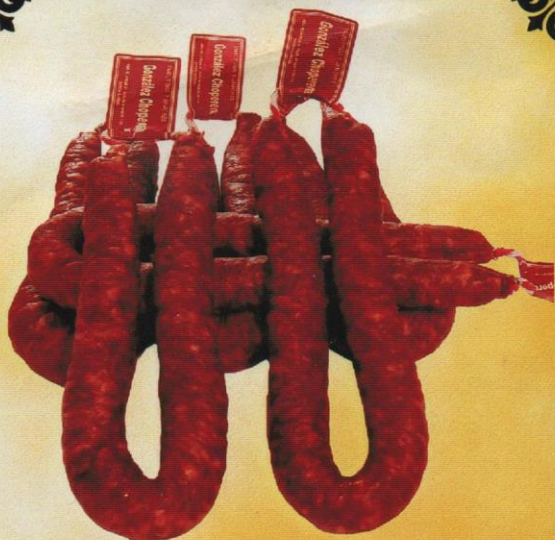
Embutidos González Choperena

Embutidos Artesanos

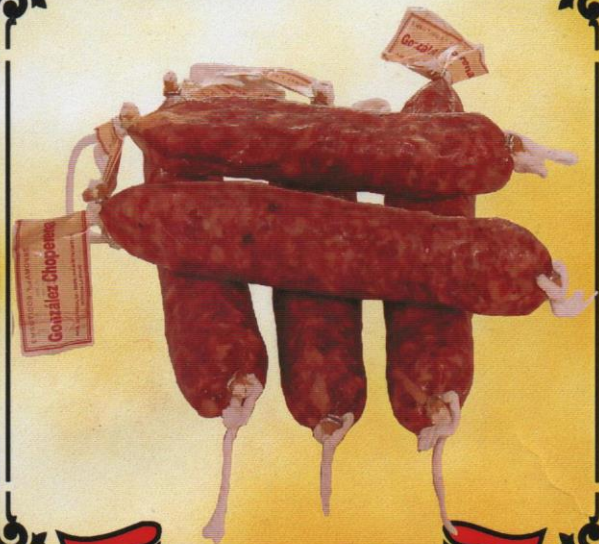


Embutidos González Choperena, es una empresa familiar, la cual parte su existencia basandose en la calidad, ligada ala tecnología, sin dejar atrás las recetas, heredadas generación tras generación.

El proceso de nuestros productos se inicia en la cría y engorde de los cerdos, cuidando minuciosamente el proceso nutricional, y así cada eslabón de la cadena para que nuestros productos lleguen al consumidor en las mejores condiciones.



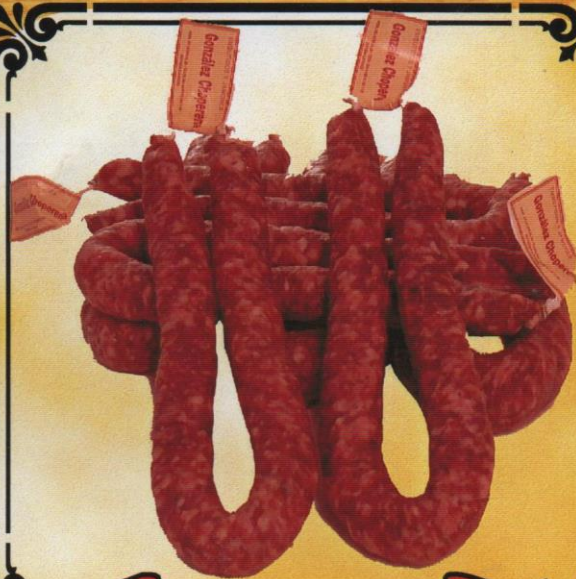
chorizo picante



salchichón vela



chorizo dulce



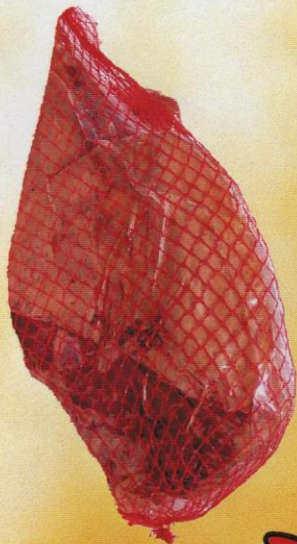
salchichón



morcilla



panceta



jamón deshuesado



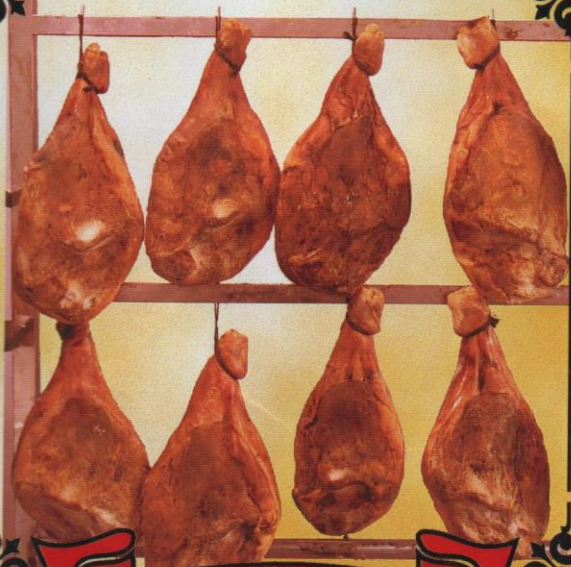
chorizo fresco



cinta de lomo



salchichón fresco



jamón curado



paté de hígado

CHORIZO EXTRA SARTA DULCE O PICANTE

Envases de 4 y 9 unidades - 2 - 2,5 kg. bandeja.
Carne de cerdo, pimentón de la Vera, ajos, sal e intestino natural.
28 días de curación.

SALCHICHÓN EXTRA

Envases de 5 y 9 unidades.
Carne de cerdo, receta de la casa e intestino natural.
Envasado al vacío.

SALCHICHÓN EXTRA VELA

Envase de 7 unidades.
Carne de cerdo, receta de la casa y rectos de vaca.
Envasado al vacío.

MORCILLA DE ARROZ DULCE O SALADA

Dulce - Pan, sangre, manteca de cerdo, arroz, azúcar, canela, especias y tripas naturales.
Salada- Arroz, sangre, manteca de cerdo, cebolla, sal, especias y tripas naturales.

PATÉ

Expositor de 27 unidades o caja de 126 unidades.
Carne de cerdo, hígado limpio, huevo, sal, trufa, brandy, especias y sal nitrificante.

JAMÓN

Entero, deshuesado viselado, deshuesado pulido.
Jamones semigrasos, peso 7,5 - 8,5 kg.
Curación 20 meses

LOMO

Entero y medios envasados al vacío.
Enteros peso 1,8 - 2,1 kg.

PANCETA

Triangular, magra.
Peso 1,3 - 2,0 kg.

Embutidos González Choperena

Fábrica y oficinas: Avda de La Rioja, 52 - 26375 Entrena (La Rioja)

Tel. y Fax - 941 446 074