

MORCILLA DE SOTOPALACIOS


BURGOS


Un estilo de
elaboración
con siglos
de historia


La morcilla de Sotopalacios sigue el estilo tradicional que se caracteriza por la cocción y embutido de todos sus ingredientes crudos al mismo tiempo, a una temperatura de 96°C. Es la única que está fabricada con tripa natural de vaca y no contiene ni conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

- Arroz
- Bahía extra
- Sangre
- Cebolla
- Manteca de cerdo
- Sebo de vaca
- Sal
- Pimienta negra de la India
- Pimentón de la Vera tanto dulce como picante

 **Caducidad**
14 días
120 días al vacío

 **Empaquetado**
Cajas de 3 Kg, 5 kg y 10 Kg


 **Peso**
± 280 g/unidad





PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MORCILLA

INGREDIENTES

Pimientos, morcilla de Sotopalacios, cebolla, leche, harina, tomate, aceite de oliva, ajos, vino blanco y sal. **Solo productos naturales, sin conservantes ni colorantes.**

 **Caducidad**
± 2 años

 **Empaquetado**
Cajas 24 latas (4/5 piezas lata)

 **Peso neto**
240 g/lata

