

FICHA TÉCNICA

Sobrasada curada



Sobrasada cruda curada elaborada artesanalmente en la granja Binigarba (Menorca), con carne de cerdos criados en la propia explotación. De textura untuosa con sabor intenso y equilibrado, se obtiene mediante la mezcla de carne y tocino con pimentón dulce. Embutida en tripa natural, es un producto tradicional menorquín, ideal para untar, cocinar o acompañar con miel.

INGREDIENTES

Carne de cerdo, tocino de cerdo, antioxidantes (BHA, BTH, ácido ascórbico), sal, pimentón dulce, pimentón picante, azúcar, dextrosa, especias, estabilizadores (trifosfatos, difosfatos), conservadores (nitrito de potasio) y tripa natural de cerdo.

ALÉRGENOS



VALORES NUTRICIONALES POR 100G

Valor energético: 1997kJ / 483kcal

Grasas: 44g (de las cuales saturadas: 19g)

Hidratos de carbono: 0,8g (de los cuales azúcares: 0g)

Proteínas: 21 g

Sal: 4,4 g

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. **Selección de la carne:** Carne magra y tocino de cerdo criado en la granja.
2. **Picado y mezcla:** La carne se pica y se mezcla con con el pimentón y el resto de ingredientes.
3. **Embutido:** Se embute en tripa natural, dándole su forma característica.
4. **Curado lento:** Se cura en secaderos con ventilación controlada durante mínimo 4 semanas.
5. **Control de calidad:** Se verifica el punto óptimo de curación según el peso.

FORMATOS DISPONIBLES Y CARACTERÍSTICAS

REF.	FORMATO	PESO	EAN
7101	Sobrasada curada	0,400 kg	8437012393646

UD.CAJ.	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN
12 uni	Lugar fresco y seco	Etiquetado

The image shows the Binigarba logo and contact information. At the top, the word "Binigarba" is written in a large, white, serif font. Below it, a horizontal line with a small diamond in the center separates the name from the tagline "Tota una vida de pagesos", which is written in a smaller, white, cursive font. Below the tagline is a white silhouette of a traditional stone house with a chimney, set against a background of a field with sheep. At the bottom, the contact information is displayed in a white, sans-serif font: "Contacto: 656 979 169 - 971 188 811" and "info@binigarba.com | www.binigarba.com". Below this, in a smaller font, is the text "Elaborado por: BINIGARBA QUESOS, S.L. Camí Binigarba, s/n | Ciutadella de Menorca 07760 · Illes Balears".

FICHA TÉCNICA

Sobrasada picante



Sobrasada cruda curada elaborada artesanalmente en la granja Binigarba (Menorca), con carne de cerdos criados en la propia explotación. Su sabor es intenso y equilibrado, con un toque de picante suave que proviene de la mezcla de pimentón dulce y picante.

De textura untuosa y embutida en tripa natural, es un producto típico de la gastronomía menorquina, ideal para untar sobre pan, cocinar o acompañar con miel.

INGREDIENTES

Carne de cerdo, tocino de cerdo, antioxidantes (BHA, BTH, ácido ascórbico), pimentón dulce, sal, pimentón picante, azúcar, dextrosa, especias, estabilizadores (trifosfatos, difosfatos), conservadores (nitrito de potasio) y tripa natural de cerdo.

ALÉRGENOS



VALORES NUTRICIONALES POR 100G

Valor energético: 1997kJ / 483kcal

Grasas: 44g (de las cuales saturadas: 19g)

Hidratos de carbono: 0,8g (de los cuales azúcares: 0g)

Proteínas: 21 g

Sal: 4,4 g

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. **Selección de la carne:** Carne magra y tocino de cerdo criado en la granja.
2. **Picado y mezcla:** La carne se pica y se mezcla con con el pimentón y el resto de ingredientes.
3. **Embutido:** Se embute en tripa natural, dándole su forma característica.
4. **Curado lento:** Se cura en secaderos con ventilación controlada durante mínimo 4 semanas.
5. **Control de calidad:** Se verifica el punto óptimo de curación según el peso.

FORMATOS DISPONIBLES Y CARACTERÍSTICAS

REF.	FORMATO	PESO	EAN
7102	Sobrasada picante	0,400 kg	8437012393653

UD.CAJ.	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN
12 uni	Lugar fresco y seco	Etiquetado

Binigarba

Tota una vida de pagesos



Contacto: 656 979 169 - 971 188 811
info@binigarba.com | www.binigarba.com

Elaborado por: BINIGARBA QUESOS, S.L. Camí Binigarba,
s/n | Ciutadella de Menorca 07760 · Illes Balears