

FICHA TÉCNICA

Cuixot



Embutido cocido típico de Menorca, elaborado de forma artesanal a partir de carne magra y piel de cerdo finamente picadas, procedentes de animales criados en la finca Binigarba. La mezcla se condimenta con pimentón picante, hinojo y sal, lo que le aporta un perfil aromático muy característico. Se embute en el cuixot (el propio muslo del animal) y es un producto de textura firme, sabor intenso y ligeramente picante, fiel a la tradición menorquina. Ideal para calentar un trozo en la sartén y acompañarlo con un trocito de queso fresco Binigarba. Una combinación sencilla y deliciosa que resalta los sabores más auténticos del producto.

INGREDIENTES

Carne de cerdo vísceras de cerdo, sangre de cerdo, panceta de cerdo, pimentón picante, hinojo y sal.

ALÉRGENOS



VALORES NUTRICIONALES POR 100G

Valor energético: 1519 kJ / 367 kcal

Grasas: 33g (de las cuales saturadas: 17g)

Hidratos de carbono: 0g (de los cuales azúcares: 1,0g)

Proteínas: 20 g

Sal: 2 g

PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaborado por:

Bosco Pons Truyol. NIF 41739059Q

Carrer Bijuters, 16C 07760 Menorca

FORMATOS DISPONIBLES Y CARACTERÍSTICAS

REF.	FORMATO	PESO	EAN	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN
7106	Cuixot	3,200 kg	8437012393691	2-4°C	Etiquetado
7107	Cuixot trozos	0,400 kg	8437012393707	2-4°C	Sólo al vacío

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