

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
7101	Sobrasada picante	0,450 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

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	0,450 kg	8437012393646

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