

FICHA TÉCNICA

Pultrú



El *pultrú* es una variante tradicional de la sobrasada menorquina, embutida en tripa más ancha, lo que permite una curación más lenta y una textura especialmente untuosa. Elaborado artesanalmente en la granja Binigarba con carne de cerdos criados en la propia finca, su sabor es intenso y equilibrado, con el característico toque del pimentón. Gracias a su cremosidad, el *pultrú* es ideal para untar sobre pan y disfrutarlo al natural, aunque también puede utilizarse en la cocina como ingrediente versátil de platos típicos.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, tocino de cerdo, antioxidantes (BHA, BTH, ácido ascórbico), pimentón dulce, pimentón picante, sal, dextrosa, azúcar, especias, estabilizantes (trifosfatos, difosfatos), conservador (nitrito de potasio) y tripa 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 8 semanas.
- 5.**Control de calidad:** Se verifica el punto óptimo de curación según el peso.

FORMATOS DISPONIBLES Y CARACTERÍSTICAS

REF.	FORMATO	PESO	EAN	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN
7103	Pultrú	1,300 kg	8437012393660	Lugar fresco y seco	Etiquetado
7115	Pultrú trozos	0,400kg	8437012393776	2-4Cº	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

FICHA TÉCNICA

Pultrú picante



El *pultrú* picante es una variante tradicional de la sobrasada menorquina, embutida en tripa más ancha, lo que permite una curación más lenta y una textura especialmente untuosa. Elaborado artesanalmente en la granja Binigarba con carne de cerdos criados en la propia finca, incorpora una mezcla de pimentón dulce y picante que le aporta un sabor intenso y equilibrado, con un toque de picante suave y agradable.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, tocino de cerdo, antioxidantes (BHA, BTH, ácido ascórbico), pimentón dulce, pimentón picante, sal, dextrosa, azúcar, especias, estabilizantes (trifosfatos, difosfatos), conservador (nitrito de potasio) y tripa 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 8 semanas.
- 5.**Control de calidad:** Se verifica el punto óptimo de curación según el peso.

FORMATOS DISPONIBLES Y CARACTERÍSTICAS

REF.	FORMATO	PESO	EAN	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN
7114	Pultrú picante	1,300 kg	8437012393660	Lugar fresco y seco	Etiquetado
7116	Pultrú picante trozos	0,400kg	8437012393776	2-4Cº	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