

FICHA TÉCNICA

Butifarrón negro

Embutido cocido tradicional de Menorca, elaborado artesanalmente a partir de carne de cerdo y piel de cerdo finamente picadas, procedentes de cerdos criados en la finca Binigarba. Se condimenta con pimentón, hinojo y sal, siguiendo la receta típica de la isla.

La mezcla se embute en tripa natural y se cuece cuidadosamente, dando lugar a un producto de textura suave y sabor especiado, profundo y equilibrado.

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: 1340kJ / 325kcal

Grasas: 27g (de las cuales saturadas: 3,2g)

Hidratos de carbono: 2,4g (de los cuales azúcares: 0,5g)

Proteínas: 13,1 g

Sal: 2,8 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
7109	Butifarrón negro	0,190 kg	8437012393721	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