

"Comayhable"
Carranza



"chichique"

**CHORIZO EXTRA
CON PIMIENTO
CHORICERO**

**CHORIZO EXTRA
CON PIMIENTO
CHORICERO EN ACEITE
OLIVA VIRGEN**

**CHORIZO EXTRA
CON PIMIENTO
CHORICERO A LA
SIDRA**

Los mejores magros de cerdos criados en libertad en bosques y praderas y el pimiento choricero que nosotros mismos elaboramos, para ofrecerle el chorizo más sabroso.



"Comayhable"
Carranza



CHORIZO EXTRA CON PIMIENTO CHORICERO

Ingredientes

Carne de cerdo, pimiento choricero (15%), sal, ajo, estabilizante (E452i), antioxidante (E316) caseinato sódico y proteína de soja.

Información Nutricional

Valores medios por 100g

Energía	kJ:1751 kcal:418,52
Proteínas	29,19g
Hidratos de carbono	0,47g
Grasa	33,3g
Sal	3,3g

Libre de Gluten

Contiene proteína de leche y proteína de soja.



CHORIZO EXTRA CON PIMIENTO CHORICERO EN ACEITE OLIVA VIRGEN

Ingredientes

Carne de cerdo, pimiento choricero (15%), sal, ajo, estabilizante (E452i), antioxidante (E316) caseinato sódico y proteína de soja. En Aceite de Oliva Virgen.

Información Nutricional

Valores medios por 100g

Energía	kJ:1751 kcal:418,52
Proteínas	29,19g
Hidratos de carbono	0,47g
Grasa	33,3g
Sal	3,3g

Libre de Gluten

Contiene proteína de leche y proteína de soja.



CHORIZO EXTRA CON PIMIENTO CHORICERO A LA SIDRA

Ingredientes

Carne de cerdo, pimiento choricero (15%), sal, ajo, estabilizante (E452i), antioxidante (E316) caseinato sódico y proteína de soja. En sidra natural.

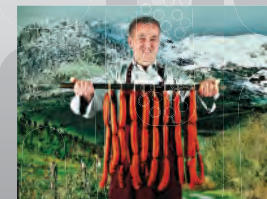
Información Nutricional

Valores medios por 100g

Energía	kJ:1751 kcal:418,52
Proteínas	29,19g
Hidratos de carbono	0,47g
Grasa	33,3g
Sal	3,3g

Libre de Gluten

Contiene proteína de leche y proteína de soja.



"Comayhable" Carranza



				Presentación Producto (gr.)				Transporte / Almacén		
	Código de Barras	Ref.	Caducidad	Packaging	Presentación	Peso Neto	Peso Esgurrido	Unid. Caja	Medidas de la Caja	Cajas Europallet
Chorizo extra granel 2,5-3 kg.	8429131001007	00100	5 Meses	Bolsa vacío	Bolsa 2,5 a 3 kg. al vacío	Apox. 2,5-3kg.	-	7,5 a 8,5 kg	608 x 308 x 196	-
Chorizo Extra 4 Unidades.	8429131001045	00104	5 Meses	Vacio	Bolsa 4 piezas al vacío + etiqueta	Apox. 350g	-	Apox. 6kg	353 x 253 x 165	64
Chorizo Extra en Aceite de Oliva Virgen - Tarro	8429131001038	00103	8 Meses	Tarro de cristal	Tarro + etiqueta	1000g.	600g.	6	353 x 253 x 165	48
Chorizo extra a la sidra	8429131002004	00200	3 años	Lata	Lata estuchada + etiqueta	750 g.	480g.	6 u.	353 x 253 x 165	56

Definición del Producto. Referencia:

Norma Calidad Productos Cárnicos Embutidos Crudo Curados. Orden 7-Febrero-1989.
Mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo y grasa de cerdo, adicionada de sal, pimienta choricero y ajo, amasada y embutida en tripa natural, que ha sufrido un proceso de maduración-desección posterior con ahumado de madera de roble.

Características Organolépticas. Referencia:

Norma Calidad Productos Cárnicos Embutidos Crudo Curados. Orden 7 - Febrero -1989

Consistencia firme y compacta al tacto; de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener longitud variable, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Envasado y presentación comercial

Envase: bolsa plástica / tarro
Se comercializa en varios formatos:
Bolsa con 4 piezas al vacío.
Bolsa de 3 kgs al vacío.
Tarro de cristal, en aceite de oliva virgen, 950g.p.neto

Embalaje:

Cajas de cartón. Peso total correspondiente al pedido del cliente.

Especificaciones microbiológicas: Normativa de referencia:

Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos - Rgto CE 2073/2005
Modificado por Rgto CE 1441/2007
Salmonella: Ausencia / 25 gr.
Listeria Monocytogenes : Ausencia / 25 gramos

Especificaciones fisicoquímicas Chorizo Extra

Humedad máxima - 45,0%
Proteínas cárnicas (mín.) (1) - 30,0%
Otras proteínas (max.) (1) - 1,0%
Hidroxiprolina (max.) (1) - 0,6%
Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa (máximo) (1) - 8,0%
Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) - 1,5%

Reglamentación aplicable al producto.
norma calidad productos cárnicos crudo curados Orden 7-Febrero-1989

Reglamentos de higiene 852-853-854/2004.
Reglamento 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
R.D.142/2002 y modificaciones posteriores:
Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
RD 2001/95 y modificaciones posteriores:
Lista positiva de aditivos colorantes.

Marca comercial:

LOMBERA DE CARRANZA

Fabricante: Lombera de Carranza S.L.
Dirección: Ambasaguas 97. 48891.
Valle de Carranza, Vizcaya.
Nº RGS: 10. 02.452 BI



"Comayhable"
Carranza



Cuatro
generaciones
de sabor
tradicional

En Lombera de Carranza, "Tradición" no es inmovilismo y resistencia al cambio; "Tradición", por el contrario, es adoptar las ventajas de los nuevos tiempos manteniendo los valores y principios que hemos recibido de nuestros mayores.

Nuestra disposición al cambio, nuestra flexibilidad, nuestro inconformismo, y nuestra autocrítica nos permiten afrontar el futuro con ilusión.

Oficinas:
Ambasaguas, 97 Valle de Carranza
48891 Vizcaya
t: 94 610 70 79 f: 94 680 69 03
e: embutidos@lomberacarranza.com

Tienda:
Concha nº 4, Valle de Carranza
48891 Vizcaya
t: 94 680 61 90

Tienda:
Ambasaguas 03, Valle de Carranza
48891 Vizcaya
t: 94 680 60 24
e: fernando@lomberacarranza.com



www.lomberadecarranza.com