

SOBRASSADA de MALLORCA EXTRA



Ingredientes:

Carnes de cerdo, pimentón y sal.
Embutida en tripa natural.

Presentación:

código **15006** piezas "Pultrus"
(ciegos) de 1.000/3.000 grs.
* **15014** "Bisbes" de 3 a 7 Kgrs.



EXTRA QUALITY MAJORCAN SOBRASSADA

Ingredients:

Pork cuts, paprika and salt.
Stuffed in natural intestine.

Presentation:

code **15006** "Pultrus" pieces
(blind sacs) of 1.000/3.000 g.
* **15014** "Bisbes" of 3 to 7 Kg.



SOUBRESSADE DE MAJORQUE EXTRA

Ingrédients:

Viandes de porc, paprika et sel.
Enveloppée en boyau naturel.

Présentation:

code **15006** pièces "Pultrus" boyau
fin de 1.000/3.000 g.
* **15014** "Bisbes" de 3 à 7 Kg.



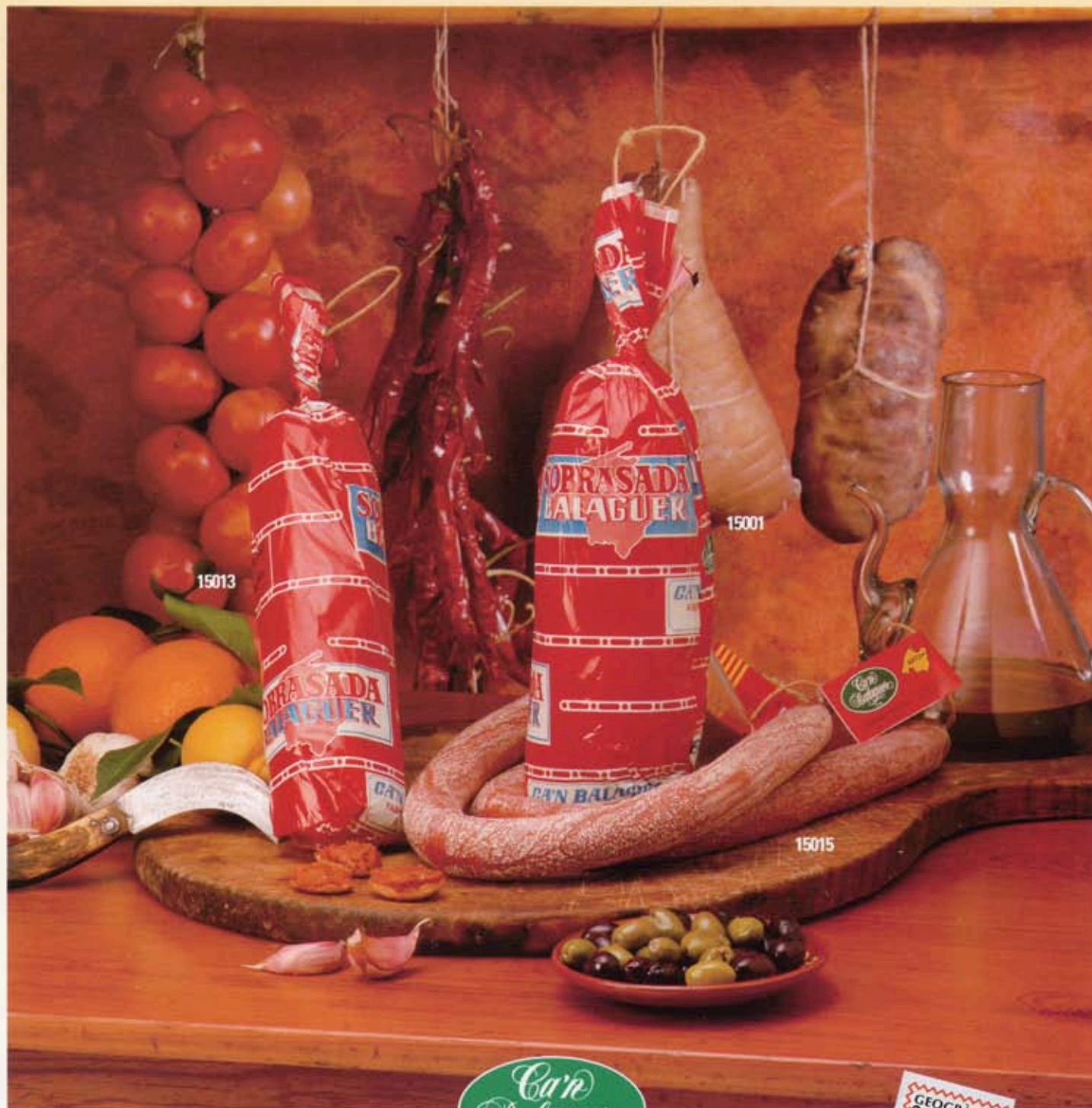
SOBRASSADA AUS MALLORCA EXTRA

Zutaten:

Schweinefleisch, Paprika und Salz.
In Naturdarm abgefüllt.

Präsentation:

code **15006** "Pultrus" Einheit:
1.000/3.000 g.
* **15014** "Bisbes" Einheit:
3 bis 7 Kg.



SOBRASADA de MALLORCA CASERA



Ingredientes:

Carnes de cerdo del país,
pimentón y sal.
Embutida en tripa natural.

Presentación:

código **15001** piezas de 600/1.000
grs.
* **15013** * aprox. 500
grs.
* **15015** * collar 200/400
grs.



Dulce y picante.

HOME-MADE MAJORCAN SOBRRASADA

Ingredients:

Pork cuts from national pigs, paprika
and salt. Stuffed in natural intestine.

Presentation:

code **15001** pieces of 600/1.000 g.
* **15013** * approximately 500 g.
* **15015** ring pieces 200/400 g.



Sweet and spicy.

SOUBRESSADE DE MAJORQUE MAISON

Ingrédients:

Viandes de porc du pays, paprika et sel.
Enveloppée en boyau naturel.

Présentation:

code **15001** pièces de 600/1.000 g.
* **15013** * environ 500 g.
* **15015** * collier 200/400 g.



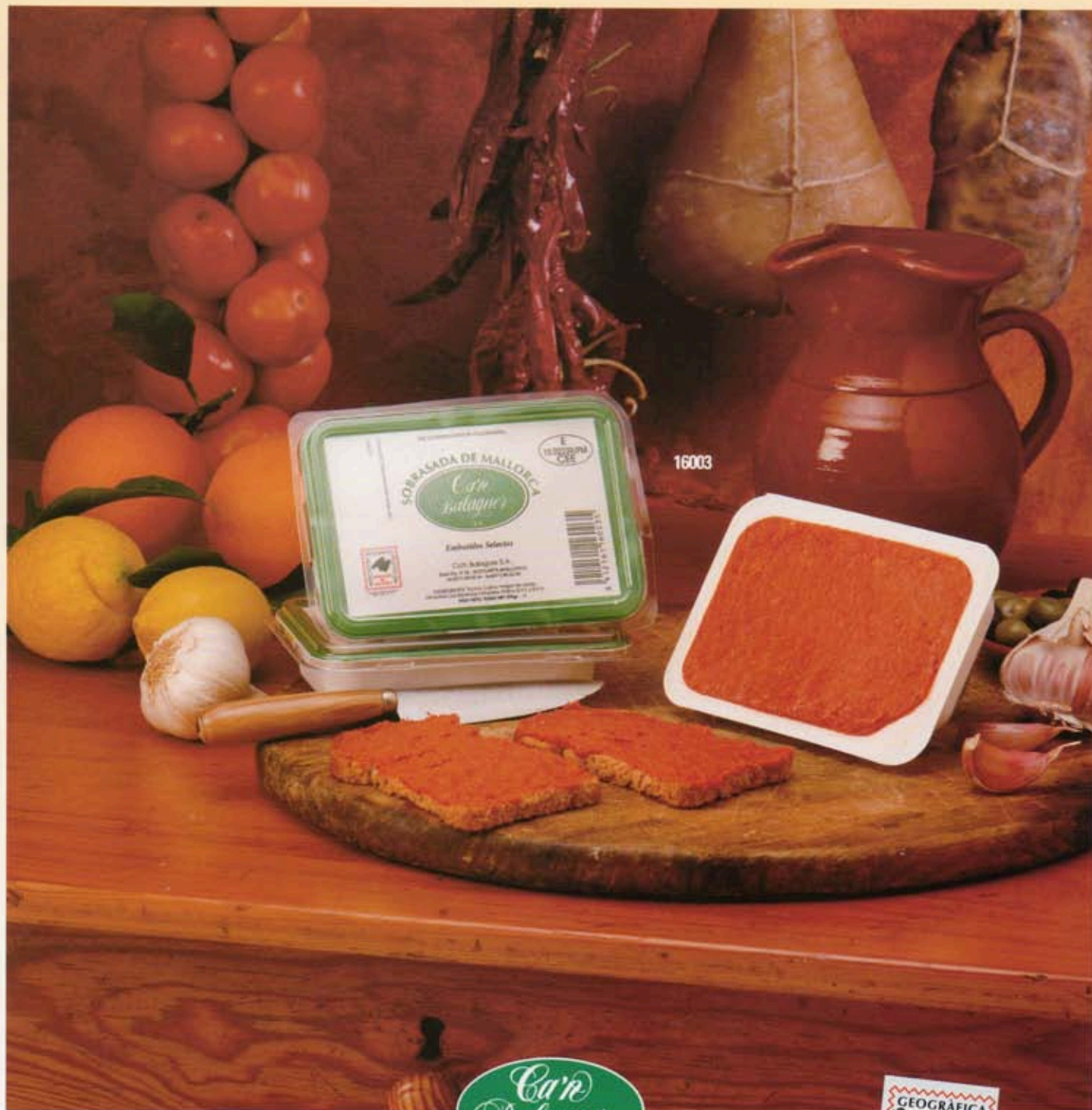
Normalement assaisonnée
our piquante.

SOBRASADA AUS MALLORCA NACH HAUSMACHERART

Zutaten: Heimisches Schweinefleisch,
Paprika und Salz.
In Naturdarm abgefüllt.

Präsentation:

code **15001** Einheit 600/1.000 g.
* **15013** * etwa 500 g.



SOBRASADA de MALLORCA TARRINA



Ingredientes:

Sobrasada curada envasada en tarrina.

Presentación:

código **16003** tarrina de 200 grs. neto, termosellada.



JAR OF MAJORCAN SOBASSADA

Ingredients:

Cured sobrasada packed in jars.

Presentation:

code **16003** thermosealed jar of 200 g. net.



SOUBRESSADE DE MAJORQUE EN TERRINE

Ingrédients:

Soubressade affinée présentée en terrine.

Présentation:

code **16003** terrine de 200 g. nets, thermoscellée.



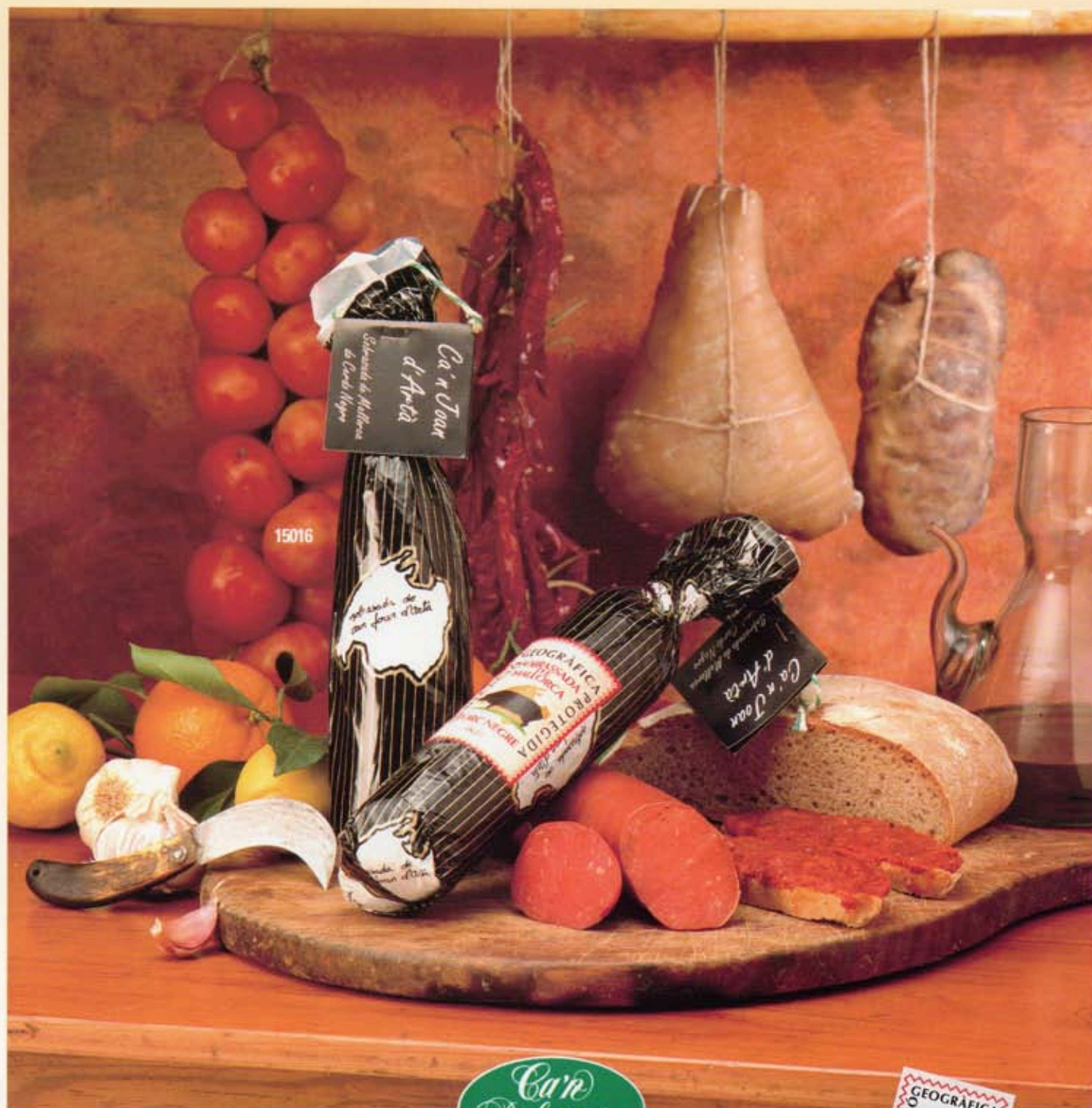
SOBRASADA AUS MALLORCA IM GEFÄSS

Zutaten:

Geräucherte Sobrasada im Gefäss.

Präsentation:

code **16003** verschweisst Gefäss 200 g. netto.



SOBRASSADA de MALLORCA de CERDO NEGRO



Ingredientes:

Carnes de cerdo negro mallorquín, pimentón extra mallorquín y sal. Embutida en tripa natural.

Presentación:

código **15016** piezas de 500/600 grs.



BLACK PIG MAJORCAN SOBRASSADA

Ingredients:

Pork from Majorcan black pigs, high quality Majorcan paprika and salt. Stuffed in natural intestine.

Presentation:

code **15016** pieces of 500/600 g.



SOUBRESSADE DE MAJORQUE À LA VIANDE DE PORC NOIR

Ingredients:

Viandes de porc noir majorquin, paprika extra majorquin et sel. Enveloppée en boyau naturel.

Présentation:

code **15016** pièces de 500/600 g.



SOBRASSADA AUS MALLORCA VOM SCHWARZEN SCHWEIN

Zutaten:

Fleisch vom schwarzen Mallorquinerschwein, besonderer mallorquinischer, Paprika und Salz. In Naturdarm abgefüllt.

Präsentation:

code **15016** Einheit 500/600 g.