

Porqueta

Receta tradicional



La Porqueta, de elaboración artesanal, es una pieza de carne de cerdo deshuesada y condimentada con sal, pimienta, ajo y romero asada al horno de forma lenta para conservar todo su aroma, y sabor natural.

La receta de la Porqueta, se ha ido transmitiendo de generación en generación sin haber variado los ingredientes. Hoy, como en el pasado, cada uno de los pasos del proceso de elaboración de la Porqueta es cuidadosamente supervisado: desde la selección del cerdo a la preparación, condimentación, cocción y envasado.

No se utilizan conservantes ni colorantes.

Cerdo asado al horno



Ingredientes:

Carne de cerdo, sal, pimienta, ajo y romero

Características y formato de producto



PT-EG10 Porqueta grande de 30-40kg
Pieza entera de cerdo deshuesado y asado al horno.



PT-EP20 Porqueta pequeña de 15-20 kg
Pieza entera de cerdo deshuesada y asada al horno.



PT-TC30 Tronco central 6-8 kg
Pieza de cerdo deshuesada y asada al horno sin cabeza ni jamones. Sólo lomo central.



PT-TM40 1/2 Tronco central 3-4kg
Pieza de cerdo deshuesada y asada al horno.
Formato de media pieza.



PT-TT50 1/4 Tronco central 1,5-2kg
Pieza de cerdo deshuesada y asada al horno.
Formato de cuarto de tronco.



SIN GLUTEN



PT-L150 Porciones de porqueta
Lonchas de cerdo deshuesado y asado al horno.
Presentado en lonchas envasadas al vacío de 150 grs.
Empaquetado en cajas de 15 unidades.



PT-L100 Porciones de porqueta
Lonchas de cerdo deshuesado y asado al horno.
Presentado en lonchas envasadas al vacío de 100 grs.
Empaquetado en cajas de 15 unidades.

