Bofill

Ecológica

CASA SENDRA VIC

Para conseguir este salchichón de exquisita pureza se seleccionan hembras procedentes de agricultura ecológica consiguiendo una textura que permite disfrutar de sus sabores suaves y melosos.

Estas hembras se sacrifican en matadero propio y sus carnes más nobles (jamón, panceta, espalda, secreto...), junto con los ingredientes tradicionales e ineludibles (pimienta blanca en grano, pimienta blanca molida y sal), se embuten en tripa natural , lo que le permite garantizar su seguridad biogenética y su calidad inigualable.

BOFILL ECOLÓGICA
CULAR SUPERIOR

ø 60-65 mm.
1,300 kgs aprox.
Curación: 17 -20 semanas
2 und caja logística

Bofill
Ecológica

CASA SENDRA VIC