

FÁBRICA DE EMBUTIDOS

premium quality

Fresh

COLD MEAT COMPANY



PuRa
RaZa

embutidospuraraza.com



“Embutidos *Pura Raza* Quality & Distinction”

Embutidos Pura Raza nace en el corazón de Asturias. Entre las montañas más increíbles y una naturaleza espectacular. Seleccionamos personalmente carnes autóctonas y de las mejores granjas. Por eso nuestros productos son de la mejor calidad.

Tanto la elaboración, el curado, el secado y ahumado está realizado manualmente en nuestras instalaciones. Compaginamos nuestros conocimientos tradicionales con las nuevas tecnologías y los mejores controles sanitarios en la producción, esto nos permite ofrecer un producto de una calidad excepcional. Seleccionamos los mejores ingredientes que nos ofrece este entorno privilegiado, para que el consumidor final pueda degustar estos productos con todo el sabor de nuestra tierra.


Tenemos una amplia gama de productos elaborados con el mayor esmero, chorizos, pancetas y morcilla para elaborar platos tradicionales asturianos y embutidos al corte para degustar en frío y deleitar a cualquier comensal. Todo esto nos hacen un proveedor único, nuestros productos son siempre sello de calidad.

Embutidos Pura Raza was born in the heart of Asturias. Among the most incredible mountains and spectacular nature. We personally select autochthonous meat from the best farms. That's why our products are of the highest quality.

Production, curing, drying and smoking are done manually in our plants. We combine our traditional knowledges with the ultimate technologies and the best sanitary controls in production, which allows us to offer an exceptional quality product. We select the best ingredients provided by this privileged environment, so that the final consumer can taste these foodstuffs with all the flavor of our land.

We have a wide range of products made with the utmost care: chorizos, sausages and blood puddings to prepare Asturian traditional dishes. Or just cut cold meat and taste it cold so you can delight any dinner guest. All of this makes us a unique supplier: our products are always a quality seal.

embutidospuraraza.com





Chorizo de jabalí **Wild Boar Chorizo**

Una forma única de degustar carnes de caza de nuestra tierra. Sabor intenso, bajo contenido en grasa y calidad inmejorable.

The best way to try game meats from this incredible area. Perfect to complement cold meat platters.



Longaniza **Sausage**

Combinados ternera y cerdo asturianos de la mejor manera posible para conseguir un producto ideal para degustar con un buen vino.

A mix of the best meats raised in Asturian stockbreeding elaborated with the highest quality. To taste cold with a good wine.



Chorizo de potro **Colt Chorizo**

Elaborado con nuestra receta especial. Producto rico en nutrientes y rica fuente de energía. Para comer cocinado o en tablas de embutidos.

Made with the greatest ingredients. The perfect complement for select cold meat platters.



Chorizo Extra **Chorizo Extra**

Producto de gran calidad elaborado 100% con cerdos asturianos y con una receta heredada de nuestros ancestros.

Made with meat of Asturian calf and pork meat. A special touch for this typical product.



Chorizo de primera **Chorizo Prime**

100% carne de cerdo nacional. Ideal para cualquier plato cocinado, para parrilla o para hacer "a la sidra".

100% pork meat. The best selection of ingredients to complement any plate.



Papada adobada **Marinated Dewlap**

Papada de cerdo adobada y curada de manera artesanal. Se puede degustar tanto en cocidos como a la parrilla o frita.

Marinated and cured pork dewlap with a select mix of spices. It can be barbecued, fried or grilled.



Panceta ibérica **Iberian Panceta**

Seleccionada de auténticos cerdos ibéricos para complacer a todos nuestro clientes.

The ideal complement for cooking with a touch of extra quality. It is offered entire or chopped.



Panceta extra **Panceta extra**

Ingrediente indispensable para cualquier buena fabada y otros muchos platos de cuchara.

Irreplaceable in a good 'fabada' and other spoon dishes.



Lomo curado (Andoya) **Marinated Loin**

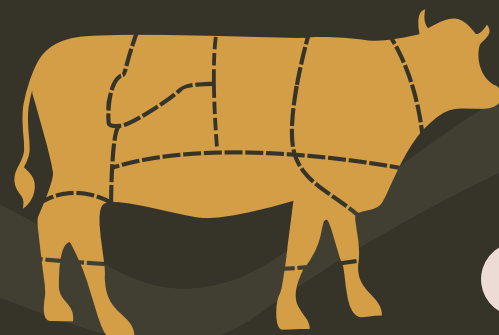
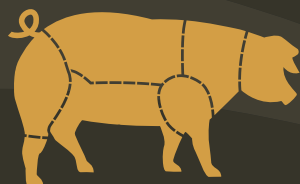
Lomos de cerdos asturianos, una combinación de especies naturales y un toque de humo para dar un sabor único.

Pork loin in marinade, dried in a traditional way. Marinated with the best ingredients to taste fried or grilled.

100%

Productos artesanos

Caseros





Botello **“Botello”**

Típico de nuestra tierra, para comer cocido o en nuestro “pote”. Costilla de cerdo adobada en trozos introducida en tripa natural de cerdo y curado con humo.

Typical Asturian plate. An incomparable taste. Made in the most traditional way.



Picadillo **M i n c e**

Carne de cerdo con un pimentón de altísima calidad. Un sencillo plato para mil combinaciones diferentes.

Typical Asturian plate full of flavor. For cooking accompanied by Asturian eggs or ‘tortos’.



M o r c i l l a **Black Pudding**

Un clásico de nuestra gastronomía. Elaborada con mucho esmero de una forma exclusiva.

A classic of our gastronomy. Essential in Asturian plates like ‘el pote’ or ‘fabada’.



Chorizo criollo **Chreole Sausage**

Sabor suave para un incondicional de la parrilla. Existen muchas formas de hacer un criollo, la nuestra es de la máxima calidad.

To cook grilled or in the kitchen. Intense flavor and the best quality for a great barbecue.



Costilla adobada

Ligeramente ahumada durante su curación. Un producto especial para todos los paladares. Ideal para hacer guisada.



PuRa
RaZa

Calle Las Cabañas 43-45
33180 - Noreña, Asturias
Spain

Tel. +34 985 743 631

Tel. +34 628 143 567

embutidospuraraza@gmail.com
info@embutidospuraraza.com

embutidospuraraza.com

