



Cartryporc, sl



CATALOGO DE PRODUCTOS

CARTRYPORC, SL



■ QUIÉNES SOMOS

Empresa familiar con más de 20 años de experiencia en el sector alimenticio. El esfuerzo, el afán de superación y la calidad son nuestro sello de identidad. Trabajamos cada día para para ofrecer a nuestros clientes directos y consumidores la calidad final que esperan de nosotros.



El proceso de elaboración de Cartryporc se caracteriza por la integración de todas y cada una de las fases de producción, desde el despiece y selección de las mejores materias primas, hasta la cocción, envase y distribución de nuestros productos.

Esa integración nos permite ofrecer una calidad y seguridad plenamente garantizada en todo el ciclo. Apostamos por el cuidado y el respeto de aquello que más nos importa: la materia prima.



Fabrica
Polígono la Paz,
C/Estocolmo, 55A, 44195
(Teruel).



Oficina
Mas de las Matas,
C/Palanqueta, 37, 44564
(Teruel).



Pedidos y Att. cliente
978 61 76 20



Oficina:
978 84 80 43



cartryporc@cartryporc.es



www.cartryporc.es



■ **REFERENCIAS DE PRODUCTOS**

OREJA DE CERDO

i 801	Oreja de cerdo cocida y cortada
i 806	Oreja de cerdo cocida, cortada y adobada
i 807	Oreja de cerdo cocida entera
i 808	Oreja de cerdo cocida y cortada

MORRO DE CERDO

i 803	Morro de cerdo cocido y cortado
i 805	Morritos de cerdo cocidos enteros

CODILLO DE CERDO

i 814	Codillo de cerdo cocidos
--------------	--------------------------

RABO DE CERDO

i 804	Rabo de cerdo cocidos y cortados
--------------	----------------------------------

COSTILLA DE CERDO

i 811	Costillas de cerdo
--------------	--------------------

CALLOS

i 802	Callos guisados
--------------	-----------------

MANITAS

i 809	Manitas de cerdo cocidas
--------------	--------------------------



OREJA COCIDA Y CORTADA



i Ref. 801

Ingredientes

Oreja de cerdo, sal, conservantes, (E250,5%,E262 y E270), emulsionante (E471), regulador de acidez,saborizante (E331), antiapelmazante (5%), fosfato cálcico y sílice

**Oreja de cerdo cocida
disfrútala en compañía
de tus amigos.
Ideal para tapas,
aperitivos y guisos.**



Sin alergen



*Condimentar con aceite, sal y pimentón/ o ajo y perejil.

*Añadir a cualquier guiso de legumbres.

En cajas de 6 Kg:



- 0,5 KG/bolsa - 12 uds./caja
- 1 KG/bolsa - 6 uds./caja



OREJA ADOBADA



i Ref. 806

Ingredientes

Oreja de cerdo, sal, jarabe de glicosa, pimentón, especias, conservantes (E250, 5%, E265 y E270), emulsionante (E471), regulador de acidez, saborizante (E331), antiapelmazante 5%, fosfato calcico y sílice.



Ideal para la plancha.

En cajas de 6 Kg:



- 0,5 KG/bolsa - 12 uds./caja
- 1 KG/bolsa - 6 uds./caja



Sin alergen

Oreja de cerdo con sal y pimentón. Perfecta para disfrutarla en cualquier ocasión y mantener una dieta saludable y variada. Ideal para tapas y aperitivos.



OREJA ENTERA



i Ref. 807

Ingredientes

Oreja de Cerdo, agua, sal, conservantes (E-250) (E-262ii) (E-270), antioxidante (E-341) y estabilizante (E-471).

**Oreja de cerdo frita,
entrera, crea una
película melosa en su
interior perfecta
para tapas,
aperitivos y guisos.**



Sin alergen



*Freír en abundante
aceite hasta que esté
bien crujiente y cortar
a tiras una vez frita.

*Añadir a cualquier guiso.

En cajas de 24 y 16 unidades



- 4 uds./bolsa - 6 uds./caja
- 2 uds./bolsa - 8 uds./caja



OREJA TIRAS



i Ref. 808

🍴 Ingredientes

Oreja de cerdo, agua, sal, conservantes (E-250) (E-262II) (E-270), antioxidante (E-341) y estabilizante (E-471).

**Oreja de cerdo frita,
crujiente,
perfecta para tapas,
aperitivos.**



Sin alergen



***Freír en abundante
aceite hasta que esté
bien crujiente.**

En cajas de 4,5Kg.



• 300g/bolsa - 15 uds./caja



MORRO COCIDO Y CORTADO



i Ref. 803

Ingredientes

Morro de cerdo, agua, sal, conservantes (E-250) (E-262II) (E-270), antioxidante (E-341) y estabilizante (E-471).

**Morro de cerdo cocido
con sal.**

**Producto perfecto
para tapas,
aperitivos y guisos.**



Sin alergen



***Freír en abundante
aceite hasta que esté
bien crujiente.**

***Añadir a cualquier
guiso de legumbres.**

En cajas de 6 Kg:



- 0,5 KG/bolsa - 12 uds./caja
- 1 KG/bolsa - 6 uds./caja



MORRITOS DE CERDO ENTEROS



i Ref. 805

Ingredientes

Morro de cerdo, agua, sal, conservantes (E-250) (E-262II) (E-270), antioxidante (E-341) y estabilizante (E-471).

Morritos de cerdo.
Ideal para tapas y raciones.



Sin alergen



*Freír en abundante aceite hasta que esté bien crujiente.
*Añadir a cualquier guiso de legumbres.

En cajas de 6 Kg:



• 0.5 Kg./bolsa - 12 uds./caja



MANITAS DE CERDO COCIDAS



i Ref. 809

🍴 Ingredientes

Manitas de cerdo, agua, sal, perejil, conservantes (E-250) (E-262II) (E-270), antioxidante (E-341) y estabilizante (E-471).

**Manitas de cerdo
ricas en colágeno y
vitamina B1.
Perfectas para
menú.**



Sin alergen



***Guisadas con su
salsa favorita, asadas,
a la brasa o al horno.**



En cajas de 12 unidaes



RABO DE CERDO COCIDO



i Ref. 804

Ingredientes

Rabo de cerdo, agua, sal, conservantes (E-250) (E-262II) (E-270), antioxidante (E-341) y estabilizante (E-471).

**Rabo de cerdo
cocido con sal.
Producto perfecto
para tapas,**



Sin alergen



***Freír en abundante
aceite hasta que esté
bien crujiente.**

En cajas de 6 y 12 paquetes:



- 4 uds./bolsa - 6 uds./caja
- 2 uds./bolsa - 12 uds./caja



CODILLO DE CERDO COCIDO



i Ref. 814

Ingredientes

Codillo de cerdo, agua, sal, conservantes (E-250) (E-262II) (E-270), antioxidante (E-341) estabilizante (E-471) y especias.

Codillo de cerdo.
Ideal para platos
principales y
segundos platos.



Sin alergen



*Extraer de la bolsa y calentar en el horno a 160-180 °C durante 15-25 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura para que adquiera una textura crujiente. Acompañar con guarnición al gusto.



En cajas de 6 paquetes



COSTILLAS DE CERDO COCIDAS



i Ref. 811

Ingredientes

Costilla de cerdo, agua, sal, conservantes (E-250) (E-262II) (E-270), antioxidante (E-341) estabilizante (E-471) y especias.

Costilla de cerdo.
Ideal para platos
principales y
segundos platos.



Sin alergen



*A la parrilla, horno y freidora. Ideales con cualquier salsa (barbacoa, salsa de miel, salsa verde etc.)

* Extraer de la bolsa y calentar en el horno a 160-180 °C durante 15-25 minutos.

En cajas de 6 y 12 paquetes:



- 4 uds./bolsa - 6 uds./caja
- 2 uds./bolsa - 12 uds./caja