

CANORTE



*El embutido de Cembranos
(León)*

Quiénes somos?

Tres emprendedores a quienes nuestros padres y abuelos, curtidos ya en el oficio, enseñaron el arte de la elaboración de embutidos y guisos; seguimos sus pasos sin olvidarnos de nuestro origen; por ello, el tiempo y la dedicación que destinamos para alcanzar cualquier objetivo, lo aplicamos también a la curación de nuestros productos. Añadimos innovación a nuestra marca adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes. Desde siempre sabemos que el mejor activo es nuestro pequeño equipo y la mejor recompensa la satisfacción del cliente.



Qué hacemos?

Desde precocinados, utilizando la casquería que guisaban nuestros abuelos, hasta embutidos, aprovechando el frío perfecto para la curación que nos ofrece León.



Precocinados

- Perfectos para una comida o aperitivo, porque están listos para calentar y consumir.



*Todos ellos aderezados con pimentón de la vera y
aceite de oliva virgen.*



Nuestros embutidos
La cecina define nuestra
tierra



Formatos de presentación



Nuestros precocinados



Callos guisados

*Igredientes: callos de vacuno,
Carne de pata, sal, pimentón de la vera,
HARINA DE TRIGO, aceite de oliva,
Ajo y gelatina alimentaria.*



Morro de ternera guisado

*Igredientes: morro de vacuno sal, pimentón
De la vera, aceite de oliva y ajo.*



Colines de cerdo guisados

*Igredientes: colines de cero, sal, pimentón de
La vera, HARINA DE TRIGO, aceite de oliva
Y ajo.*



Oreja de cerdo guisada

*Igredientes: oreja de cerdo, sal, pimentón
De la vera, HARINA DE TRIGO,
aceite de oliva y ajo.*

*Listos para calentar en microondas o cazuela, y comer. Añádele jamón, chorizo o morcilla si te
apetece, !!!!*

FICHA LOGÍSTICA PRECOCINADOS

Callos guisados:

Formatos (peso aprox)

** 1/2 kg*

** 1 kg*

** 1/2 KG Cajas 10 paquetes*

** 1kg cajas 5 paquetes*

48 cajas 1 palet

Morro de ternera guisado

Formatos (peso aprox)

** 1 kg.*

** Cajas 5 paquetes*

48 cajas 1 palet

Colines de cerdo guisados

Formatos (peso aprox)

** 1,4 kg.*

** Cajas 5 paquetes*

28 cajas 1 palet

Oreja de cerdo guisada

Formatos (peso aprox)

** 1 kg.*

** Cajas 5 paquetes*

48 cajas 1 palet

Los embutidos



Chorizo en forma de herradura, dulce o picante, tu eliges.



El salchichón de Cembranos; con nombre propio, un clásico por excelencia.

SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA



Lengua curada

Un producto aún por descubrir. Lengua de vacuno adobada, curada al humo de la leña de roble, cocida y pelada, lista para degustar como un embutido más. De sabor intenso, diferente y muy propia de nuestra tierra.



Lomo embuchado

Lomo de cerdo adobado y curado con leña de roble.



Redondo de cecina

Redondo de vaca salado y curado con leña de roble durante más de 3 meses.

FICHA LOGÍSTICA EMBUTIDOS

<i>Chorizo herradura:</i>	<i>Sarta de 500gr. Aprox.</i>	<i>* Cajas 12 unidades</i>	<i>28 cajas 1 palet</i>
<i>Salchichón herradura:</i>	<i>Sarta de 500gr. Aprox.</i>	<i>* Cajas 12 unidades</i>	<i>28 cajas 1 palet</i>
<i>Lomo embuchado:</i>	<i>Unidades entre 2 y 2,5 kg</i>	<i>* Cajas 5 unidades</i>	<i>28 cajas 1 palet</i>
<i>Lengua cocida: (En su caja)</i>	<i>Unidades entre 0,7 y 1kg</i>	<i>* Cajas 12 unidades</i>	<i>14 cajas 1 palet</i>
<i>Redondo de cecina:</i>	<i>Unidades entre 2 y 2,5 kg</i>	<i>* Cajas 4 unidades</i>	<i>28 cajas 1 palet</i>



Panceta de cerdo adobada

Igredientes: panceta de cerdo, sal, ajo y pimentón de la vera.



Panceta de cerdo ahumada

*Igredientes: panceta de cerdo.
PRODUCTO AHUMADO.*



Lacón curado

*Igredientes: lacón de cerdo y sal.
PRODUCTO AHUMADO*

FICHA LOGÍSTICA CURADOS

<i>Panceta adobada:</i>	<i>Mitades envasadas de entre 2 y 2,5 kg * Cajas 5 unidades</i>
<i>Panceta ahumada:</i>	<i>Mitades envasadas de entre 2 y 2,5 kg * Cajas 5 mitades</i>
<i>Lacón curado:</i>	<i>Unidades entre 2,5 y 3 kg</i>

GRUPO CANORTE S.L.

**Avda. Príncipe Felipe s/n
24231 CEMBRANOS (LEÓN)**

TFNO: 987 268 169

www.grupocanorte.es

administracion@grupocanorte.es

