LA FRANCISCA

sabes comer

WWW.LAFRANCISCA.COM

LA FRANCISCA

Ha decidido implementar un Sistema de Gestión de Calidad basado en las normas ISO 9001:2015, para estandarizar sus procesos a fin de lograr su expansión, incrementar los estándares de calidad del rubro y mejorar el servicio que presta a sus clientes.

Para ello nos comprometemos a:

- Cumplir con los requisitos de nuestros clientes y trabajar para satisfacerlos en cuanto a la relación precio, entrega y calidad.
- Trabajar en la Mejora Continua, estableciendo y revisando los objetivos de Calidad.
- Formar y concientizar al personal de la organización, con el objetivo de asegurar su permanente desarrollo y cumplimiento de la presente.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios de las partes interesadas
- Mantener actualizados los requisitos legales y de las partes interesadas aplicables con un control planificado.
- Prestar la máxima atención para desarrollar productos innovadores.
- Atender a las necesidades de nuestros clientes mediante el desarrollo de productos

MISIÓN

Empresa productora de alimentos derivados de carnes porcinas, que combina la tradición artesanal con los últimos avances tecnológicos del mercado e integra su ciclo desde la producción primaria hasta la góndola, genera trabajo genuino en Salta y brinda una exclusiva experiencia de compra a sus clientes en toda la Argentina (cual es el alcance actual? NOA y BS AS mediante servicios asociados.

VISIÓN

Ser referentes en alimentos innovadores en la Argentina mediante la combinación de la tradición artesanal, tecnología de punta y productividad en costos.

LA FRANCISCA

¿Quiénes Somos?

Somos una empresa líder en producción de Alimentos en el Noroeste Argentino. Realizamos la totalidad del proceso productivo, desde la producción de cereales para la alimentación animal hasta la góndola.

¿Qué hacemos?

Hacemos todos los productos y especialidades derivados de carnes porcinas. Pasando por los más estrictos controles y con una política de mejora contínua. Combinando la tradición artesanal con la más moderna tecnología.

¿Cómo lo hacemos?

Trabajamos con la firme convicción sobre el control del proceso productivo. Con una política de inversión tecnológica permanente como herramienta de superación y excelencia.

¿Por qué lo hacemos?

Porque contamos con un gran equipo, en constante crecimiento que nos permite tener más consumidores felices, haciendo lo que nos gusta:
Cosas ricas para compartir !

LA FRANCISCA

JAMONERÍA

LA
FRANCISCA

JAMÓN COCIDO NATURAL

Hecho con la mejor selección de cortes provenientes de la pierna del cerdo.
Sabor levemente ahumado, bajo en sodio y de cocción lenta en horno.
Presentación piezas de 5,5 kg.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

JAMÓN COCIDO

Hecho con la mejor selección de cortes provenientes de la pierna del cerdo.
Sabor levemente ahumado, bajo en sodio y de cocción lenta en horno.
Presentación piezas de 4 kg.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

FIAMBRE COCIDO DE PATA DE CERDO

Hecho con la mejor selección de cortes provenientes de la pierna del cerdo.
Sabor levemente ahumado, bajo en sodio y de cocción lenta en horno.
Presentación piezas de 4 kg.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

COCIDOS ESPECIALES

LA FRANCISCA

MORTADELA CON PISTACHOS

Receta italiana, hecho 100% con carne de cerdo seleccionada y dados de tocino.
El agregado de pistacho le otorga a este producto una personalidad diferente por su perfume, textura y sabor. Cocción lenta en horno durante 12 horas. Presentación piezas de 4,5 kg. y mini piezas.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

QUESO DE CERDO

Sin ser un lacteo lleva esta denominación de queso.
Es una mezcla de cuero con carne, la unión de estos son los que general la gelatina natural característica del producto.
Con la parte cárnica agregamos cebolla valenciana escaldada, ajo en pasta y diversos condimentos que realzan los sabores.
Embutida en tripa plástica y cocinada 4/5 hs.
Presentación: Unidad de 2,2 kg aprox. y mini piezas.
Vida útil: 90 días.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

SALCHICHÓN CON JAMÓN

Mezcla de emulsión de carne de cerdo
con trozos de jamón. Se combina con nuéz
moscada, anís, laurel y ajo entre otros.
Embutida en tripa plástica blanca y cocinada 4/5 hs.
Presentación: Unidad de 2,2 kg aprox. y mini piezas.
Vida útil: 90 días.

Sin T.A.C.C.

LA
FRANCISCA

SALCHICHÓN PRIMAVERA

Mezcla de emulsión de carne de cerdo con aceitunas verdes, morrón y huevo cocido.
Se combina con nuéz moscada, anís, laurel y ajo entre otros.
Embutida en tripa plástica blanca y cocinada 4/5 hs.
Presentación: Unidad de 2,2 kg aprox. y mini piezas.
Vida útil: 90 días.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

MORCILLÓN CON LENGUA

Carne de cerdo seleccionada, carne de cabeza, lengua y cuero, todo previamente cocido.
Junto con verdura fresca como, cebolla valenciana y de verdeo. Presencia de hierbas y ajo.
Embutida en tripa plástica cristal y cocinada 4/5 hs.
Presentación: Unidad de 2,2 kg aprox. y mini piezas.
Vida útil: 90 días.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

MORTADELA CON PISTACHOS

Receta italiana, hecho 100% con carne de cerdo seleccionada y dados de tocino.
El agregado de pistacho le otorga a este producto una personalidad diferente por su perfume, textura y sabor. Cocción lenta en horno durante 12 horas. Presentación piezas de 4,5 kg. y mini piezas.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

LEBERWURST

Embutido de origen alemán. Es una pate de higado, carne y cebolla. Resaltan mucho en este producto las hierbas como tomillo y clavo de olor.
También tienen el agregado de vino blanco torrontés lo que le da una personalidad única.
Embutida en tripa plástica dorada y cocinada 3 hs.
Vida útil: 90 días.
Presetación: Unidad de 0,250 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

PRODUCTOS SECOS

LA FRANCISCA

SALAME MILÁN

Elaborado con carne seleccionada cerdo y tocino picado. Su sabor se destaca por la presencia de vino torrontés de Cafayate, haciéndolo único por su color aroma y sabor intenso.
Secado naturalmente, controlando durante su proceso la temperatura, humedad y ventilación para lograr asi su punto ideal.
Presentación piezas por 1,8 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

SALAME CANTIMPALO

Elaborado con carne seleccionada cerdo y tocino picado. Su sabor se destaca por la presencia de vino torrontés de Cafayate y el mejor pimentón de Cachi lo cual lo convierte en único por su color aroma y sabor intenso.
Secado naturalmente, controlando durante su proceso la temperatura, humedad y ventilación para lograr asi su punto ideal.
Presentación piezas por 1,8 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

SALAME CRESPÓN

Elaborado con carne seleccionada cerdo y tocino picado. Su sabor se destaca por la presencia de vino torrontés de Cafayate lo cual lo convierte en único por su color aroma y sabor intenso. Secado naturalmente, controlando durante su proceso la temperatura, humedad y ventilación para lograr asi su punto ideal.
Presentación piezas por 1,8 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

SALAMÍN PICADO GRUESO

Es un embutido seco que se elabora con carne seleccionada de cerdo, tocino picados y sazonados. La mezcla del vino blanco torrontés proveniente de Cafayate y el ajo le dan un sabor original. Se diferencian entre fino y grueso por el picado del tocino. Es embutida y colgada en secaderos donde llegan a su punto ideal de color, sabor y acidéz.
El proceso de fermentación y secado es de aproximadamente 25 días.
Esto se logra controlando humedad, temperatura y ventilación.
Embutida en tripa fibrosa incolora curva.
Vida útil: 60 días. Presentación: Unidad 0,2 kg aprox.

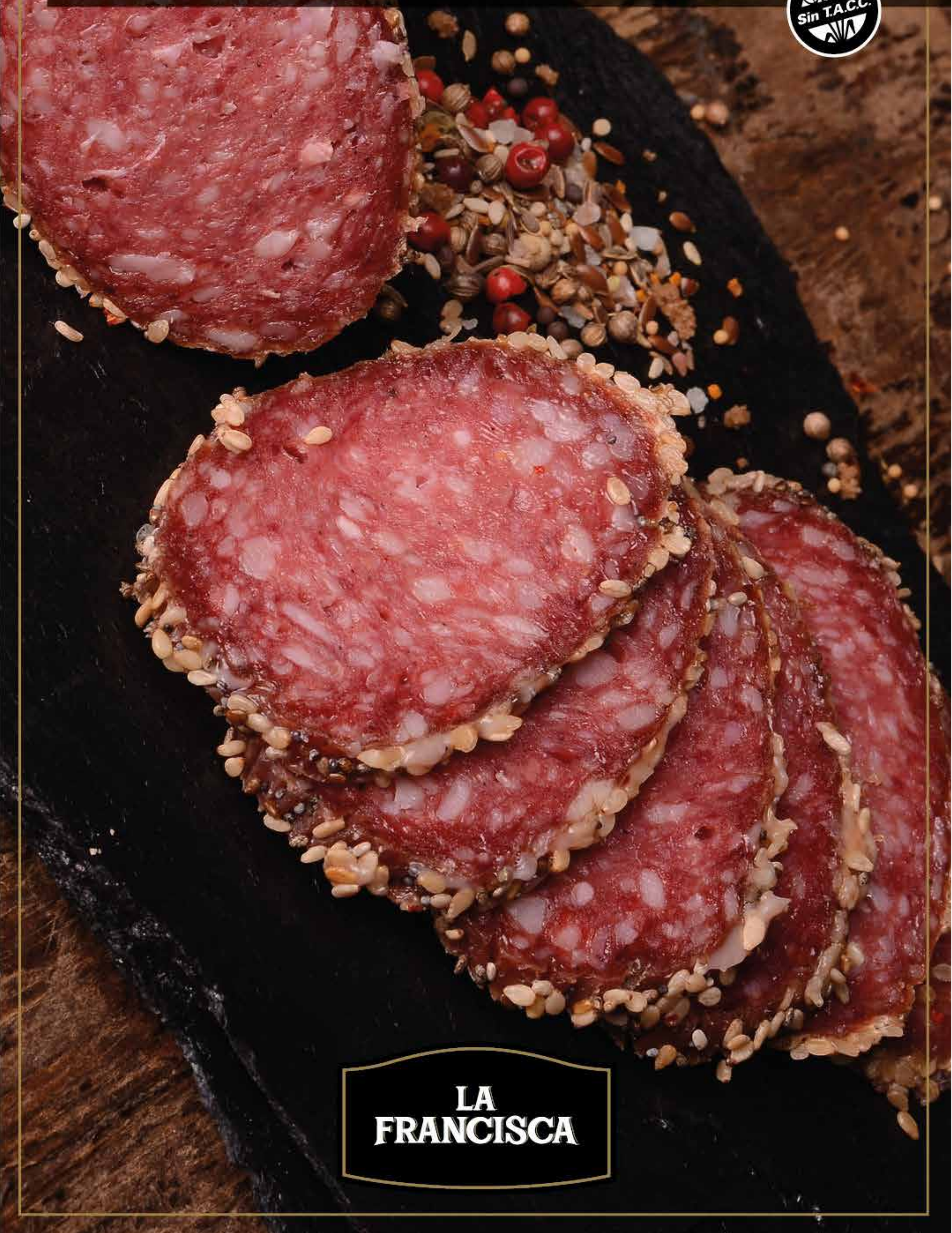
Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

SALAMÍN PICADO FINO

Es un embutido seco que se elabora con carne seleccionada de cerdo y tocino picados y sazonados. La mezcla del vino blanco torrontés proveniente de Cafayate y el ajo le dan un sabor original. Se diferencian entre fino y grueso por el picado del tocino. Es embutida y colgada en secaderos donde llegan a su punto ideal de color, sabor y
El proceso de fermentación y secado es de aproximadamente 25 días.
Esto se logra controlando humedad, temperatura y ventilación.
Embutida en tripa fibrosa incolora curva.
Vida útil: 60 días. Presentación: Unidad 0,2 kg aprox.

Sin T.A.C.C.



LA FRANCISCA

CHORIZO COLORADO

Es un embutido seco que se elabora con carne seleccionada de cerdo y tocino picados y sazonados. Se distingue por tener bastante pimentón traido de los Valles Calchaquíes, que es el que le otorga el color característico. Es embutida y colgada en secaderos donde llegan a su punto ideal de color, sabor y acidéz.
El proceso de fermentación y secado es de aproximadamente 15 días, esto se logra controlando humedad, temperatura y ventilación.
Embutida en tripa fibrosa incolora curva.
Vida útil: 60 días. Presentación: Unidad 0,2 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

LONGANIZA ANDALUZA

Es un embutido seco que se elabora con carne seleccionada de cerdo y tocino picados y sazonados. La mezcla del vino blanco torrontés proveniente de Cafayate y el ajo le dan un sabor original.
Este salame se distingue por tener pimentón traido de los Valles Calchaquíes, que es el que le otorga el color característico.
Es embutida y colgada en secaderos donde llegan a su punto ideal de color, sabor y acidéz. El proceso de fermentación y secado es de aproximadamente 30 días. Esto se logra controlando humedad, temperatura y ventilación.
Embutida en tripa fibrosa incolora recta.
Vida útil: 60 días. Presentación: Unidad 0,5 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

LONGANIZA CALABRESA

Es un embutido seco que se elabora con carne seleccionada de cerdo y tocino picados y sazonados. La mezcla del vino blanco torrontés proveniente de Cafayate y el ajo le dan un sabor original. Se destaca en la calabresa el sabor anisado y nuéz moscada. Es embutida y colgada en secaderos donse llegan a su punto ideal de color, sabor y acidéz.
El proceso de fermentación y secado es de aproximadamente 30 días
Esto se logra controlando humedad, temperatura y ventilación.
Embutida en tripa fibrosa incolora recta.
Vida útil: 60 días.
Presentación: Unidad 0,5 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

SOPRESATTA

Es un embutido seco que se elabora con carne seleccionada de cerdo y tocino picados y sazonados. La mezcla del vino blanco torrontés proveniente de Cafayate y el ajo le dan un sabor original.
Se destaca el clavo de olor, nuéz moscada y canela.
Es embutida y colgada en secaderos donse llegan a su punto ideal de color, sabor y acidéz. El colagado de este producto se hace prensado en parrillas.
El proceso de fermentación y secado es de aproximadamente 45 días, esto se logra controlando humedad, temperatura y ventilación.
Embutida en tripa fibrosa incolora.
Vida útil: 60 días. Presentacióon: Unidad 0,4 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

SPIANATTA

Es un embutido seco que se elabora con carne seleccionada de cerdo y tocino picados y sazonados. La mezcla del vino blanco torrontés proveniente de Cafayate y el ajo le dan un sabor original. Se destaca el sabor anisado y nuez moscada. Es embutida y colgada en secaderos donse llegan a su punto ideal de color, sabor y acidéz
El colagado de este producto se hace prensado en parrillas.
El proceso de fermentación y secado es de aproximadamente 45 días.
Esto se logra controlando humedad, temperatura y ventilación
Embutida en gasa y red.
Vida uútil: 60 días. Presentación: Unidad 1,0 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

SABROSADA MALLORQUÍ

La sobrasada es un embutido elaborado a partir de carne seleccionada de cerdo. Es una pasta untuosa y suave al paladar.
Lo que le da el sabor y el color característico es el pimentón.
Su atado es a mano de forma artesanal. Es un semi seco, por lo cual lleva un proceso de secado de aproximadamente 20 días.
Embutida en tripa colagena curva.
Vida útil: 60 días.
Presentación: Unidad 0,3 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

COCIDOS AHUMADOS

LA FRANCISCA

LOMO AHUMADO A LAS FINAS HIERBAS

Corte magro y suave del cerdo, con bajos niveles de grasa, se seleccionan por calibre. El salado es a traves de salmuera. Se ata con cordón de algodón. Al momento de horneado se le agregan las distintas hierbas como tomillo, estragón y romero entre otras. Lleva una cocción lenta de 8 hs en horno convencional donde tomo el sabor ahumado.
Presentación: Lomo entero envasada al vacío.
Vida útil: 45 días envadado.
Media pieza envasado al vacío.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

PERNIL BRASEADO

El pernil se encuerta en la parte trasera del cerdo, es una pieza entera.
El salado del mismo es a travez de salmuera.
Condimentado con laurel y tomillo dandole un sabor único.
Este horneado de forma lenta dura 13/14 hs, otorgandole un corte tierno.
Vida útil: 45 días envasado al vacío.
Presentación: Unidad envasada al vacío. 10 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

PANCETA AHUMADA

La panceta se encuerta en la parte inferior del pecho.
El metodo de concervación de la misma y el que le da el sabor caracterísitco es a traves del ahumado que recibe en la coccion con leña.
Este horneado de forma lenta dura 8 hs.
Baja en sodio.
Presentación: Panceta en trozo envasada al vacío.
Media pieza envasada al vacío.
Vida útil: 45 días envasada.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

CURADOS

LA
FRANCISCA

BONDIOLA CURADA

Auténtico corte anatómico de la parte superior del lomo de cerdo, sometido a un proceso de curado con sal y especias seleccionadas.
Estacionada para su maduración en secaderos con circulación natural del aire, proceso similar a la del jamón crudo, y de esta manera lograr el sabor y la textura deseada.
Envasada al vacío pieza de 1kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

LOMO CURADO

Auténtico corte anatómico de la parte superior del lomo de cerdo, sometido a un proceso de curado con sal y especias seleccionadas. Estacionada para su maduración en secaderos con circulación natural del aire, proceso similar a la del jamón crudo, y de esta manera lograr el sabor y la textura deseada.
Envasada al vacío pieza de 1kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

PANCETA

La panceta se encuerta en la parte inferior del pecho.
Esta es sometida a un proceso de curado con sal, pimientas y condimentos como ají molido. Se realiza de forma manual, realizando capas de panceta y sal gruesa generando una cama de sal, donde llega a la maduración deseada.
Quedan de esta forma 10/14 días, donde va perdiendo agua la pieza y satura la sal a su máximo. En estos días la pieza concentro los sabores.
Presentación: Panceta en trozo envasada al vacío.
Vida útil: 90 días envasada.
Media pieza envasada al vacío.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

EMBUTIDOS FRESCOS

LA FRANCISCA

CHORIZO ESPECIAL

Carne fresca de cerdo seleccionada y tocino combinada con variedad de pimientas.
La mezcla del vino blanco torrontés proveniente de Cafayate y el ajo le dan un sabor original.
Embutida en tripa de cerdo.
Presetación: Paquete envasado al vacío x 4 unidades.
Vida útil: 7 días al gancho. Envasado al vacío 45 días.
Paquete envasado al vacío x 24 unidades (1/2 g).

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

CHORIZO COLORADO FRESCO

Carne fresca de cerdo seleccionada y tocino,
combinada con pimentón que le da el color
y sabor caracterísitco.

Embutida en tripa de cerdo.
Presetación: Paquete envasado al vacio x 4 unidades.
Vida útil: 7 días al gancho.
Envasado al vacío 45 días.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

CHORIZO CON PARMESANO

Carne fresca de cerdo seleccionada y tocino, incorporando quesos, mayormente parmesano de primera calidad. No se usan saborizantes.

Embutida en tripa de cerdo.
Presetación: Paquete envasado al vacío x 4 unidades
Vida útil: Envasado al vacío 45 días

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

CHORIZO CON ROQUEFOR

Carne fresca de cerdo seleccionada y tocino,
incorporando quesos, mayormente queso azul
cubeteado dandole el sabor característico del mismo.
No se usan saborizantes.
Embutida en tripa de cerdo.
Presetación: Paquete envasado al vacío x 4 unidades.
Vida útil: Envasado al vacío 45 días.

Sin T.A.C.C.

LA
FRANCISCA

CHORIZO PARRILLERO

Carne fresca de cerdo seleccionada y tocino combinada con variedad de pimientas.
La mezcla del vino blanco torrontés proveniente de Cafayate y el ajo le dan un sabor original.
Embutida en tripa de cerdo.
Presetación: Paquete envasado al vacío x 4 unidades.
Vida útil: 7 días al gancho. Envasado al vacío 45 días.
Paquete envasado al vacío x 24 unidades (1/2 g).

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

CHORIZO PICANTE

Carne fresca de cerdo seleccionada y tocino
combinada con variedad de pimientas
y el picor otorgado por el ají locoto.

Embutida en tripa de cerdo.
Presetación: Paquete envasado al vacío x 4 unidades.
Vida útil: Envasado al vacío 45 días

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

CHORIZO SUREÑO

Chorizo característico del sur del país,
elaborado con carne vacuna y tocino de cerdo.
La acidéz y dulzor de la carne vacuna le otorga
un característico sabor.
Lo peculiar de este chorizo es que sólo va
atado en las puntas y no seccionado.
Embutida en tripa de cerdo.
Presetación: Paquete envasado al vacío aprox. 0,500 kg.
Vida útil:7 días al gancho. Envasado al vacío 45 días.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

BUTIFARRA

Carne fresca de cerdo seleccionada y tocino combinada
con condimientos resaltando el pimentón de los Valles Calchaquíes.

Embutida en tripa colagena comestible.
Vida útil: 45 días envasada.
Presetación: Paquete envasado al vacío aprox 0,500 kg.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

SALCHICHA FRANKFURT

Salchicha de origen aleman.
Emulsión de carne de cerdo, con vino torrontés.
Mezcla de especias como tomillo, jengibre, salvia, coriando.
Destacandose el sabor ahumado que se le da en el horneado.
Embutida en tripa colagena comestible y cocinada 3 hs.
Vida util: 45 días envasada.
Presetación: 6 salchichas envasadas al vacío.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

MORCILLA ESPECIAL

Carne de cerdo seleccionada, carne de cabeza,
lengua y cuero, todo previamente cocido.
Junto con verdura fresca como, cebolla valenciana,
de verdeo y perejil. Luego de ser embutida se le realiza
una coccion a 75° esto permite que pueda comerse fría o cocida.
Presetación: Paquete envasado al vacío x 4 unidades.
Embutida en tripa vacuna. Gancho envasado al vacío 8 kg aprox.
Vida útil:7 días al gancho. Envasado al vacío 45 días.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

MORCILLA CON ARROZ

Carne de cerdo seleccionada, carne de cabeza, lengua y cuero.
Todo previamente cocido. Junto con verdura fresca como, cebolla valenciana, de verdeo y perejil. Combinado en medida justa con arroz salteado (graneado).
Lleva menos proporción de cuero a diferencia de las otras morcilla.
Luego de ser embutida se le realiza una cocción a 75°
esto permite que pueda comerse fría o cocida.
Embutida en tripa vacuna.
Presetación: Paquete envasado al vacío x 4 unidades.
Vida útil: 7 días al gancho. Envasado al vacío 45 días.
Paquete envasado al vacío x 2 unidades (morcilla XL).

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

MORCILLA VASCA

Carne de cerdo seleccionada, carne de cabeza, lengua y cuero, todo previamente cocido. Junto con verdura fresca como, cebolla valenciana, de verdeo y perejil. El dulzor característico de esta morcilla es otorgado por las pasas de uva y la crocantéz por las nueces. Luego de ser embutida se le realiza una cocción a 75°, esto permite que pueda comerse fría o cocida.
Embutida en tripa vacuna.
Presetación: Paquete envasado al vacío x 2 unidades
Vida útil: 7 días al gancho. Envasado al vacío 45 días

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

MORCILLA ASTURIANA

Carne de cerdo seleccionada, carne de cabeza, lengua y cuero, todo previamente cocido. Junto con verdura fresca como, cebolla valenciana, de verdeo y perejil. Luego de ser embutida se le realiza una cocción a 75° esto permite que pueda comerse fría.
Diferencias: Es un semiseco.
Presetación: Unidad de 0,250 kg aprox.
Tiene un proceso de ahumado en horno con leña y se estaciona en secaderos.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

RIBS CON BARBACOA

Cortes de cerdo seleccionado. Se maceran en salmuera 24/48 hs donde se tiernizan. Cocción lenta en horno con leña durante 8 hs. Al ser piezas chicas hacen que el producto necesite solo ser calentadas por el comensal.
Vida util: 45 días.
Presentación: Paquetes envasado al vacío 0,800 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

RIBS CON CHIMICHURRI

Cortes de cerdo seleccionado. Se maceran en salmuera 24/48 hs donde se tiernizan. Cocción lenta en horno con leña durante 8 hs. Al ser piezas chicas hacen que el producto necesite solo ser calentadas por el comensal.
Vida util: 45 días.
Presentación: Paquetes envasado al vacío 0,800 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

PORK CHOP CON BARBACOA

Patitas de cerdo seleccionado. Se maceran en salmuera 24/48 hs donde se tiernizan. Cocción lenta en horno con leña durante 8 hs. Al ser piezas chicas hacen que el producto necesite solo ser calentadas por el comensal.
Vida util: 45 días.
Presentación: Paquetes envasado al vacío 0,800 kg aprox.

Sin T.A.C.C.

LA FRANCISCA

CORTES DE CARNE

LA FRANCISCA

CORTES DE CARNE

BIFECITOS DE CERDO

Contiene: 1 pieza de bondiola de cerdo
Vida de Estantería: 30 días
Modo de conservación: fresco a 2º

BONDIOLA DE CERDO

Contiene: 1 pieza de bondiola de cerdo
Vida en estantería: 30 días
Modo de conservación: fresco a 2º

CARRÉ DE CERDO

Contiene: 1 pieza de carré de cerdo
Vida en estantería: 30 días
Modo de conservación: fresco a 2º

CHULETA DE PALETA

Vida de estantería: 30 días
modo de conservación: fresco a 2 º

LA FRANCISCA

CORTES DE CARNE

CHURRASQUITO DE CERDO

Contiene: 3 piezas
Vida en estantería: 30 días
Modo de conservación: fresco a 2°

CORTE AMERICANO

Contiene: 1 pieza de bondiola de cerdo
Vida en estantería: 30 días
Modo de conservación: fresco a 2°

MATAMBRITO DE CERDO

Contiene: 1 pieza de matambre de cerdo
Vida en estantería: 30 días
Modo de conservación: fresco a 2°

PECHITO DE CERDO

Contiene: 1 pieza de pechito de cerdo
Vida en estantería: 30 días
Modo de conservación: fresco a 2°

LA FRANCISCA

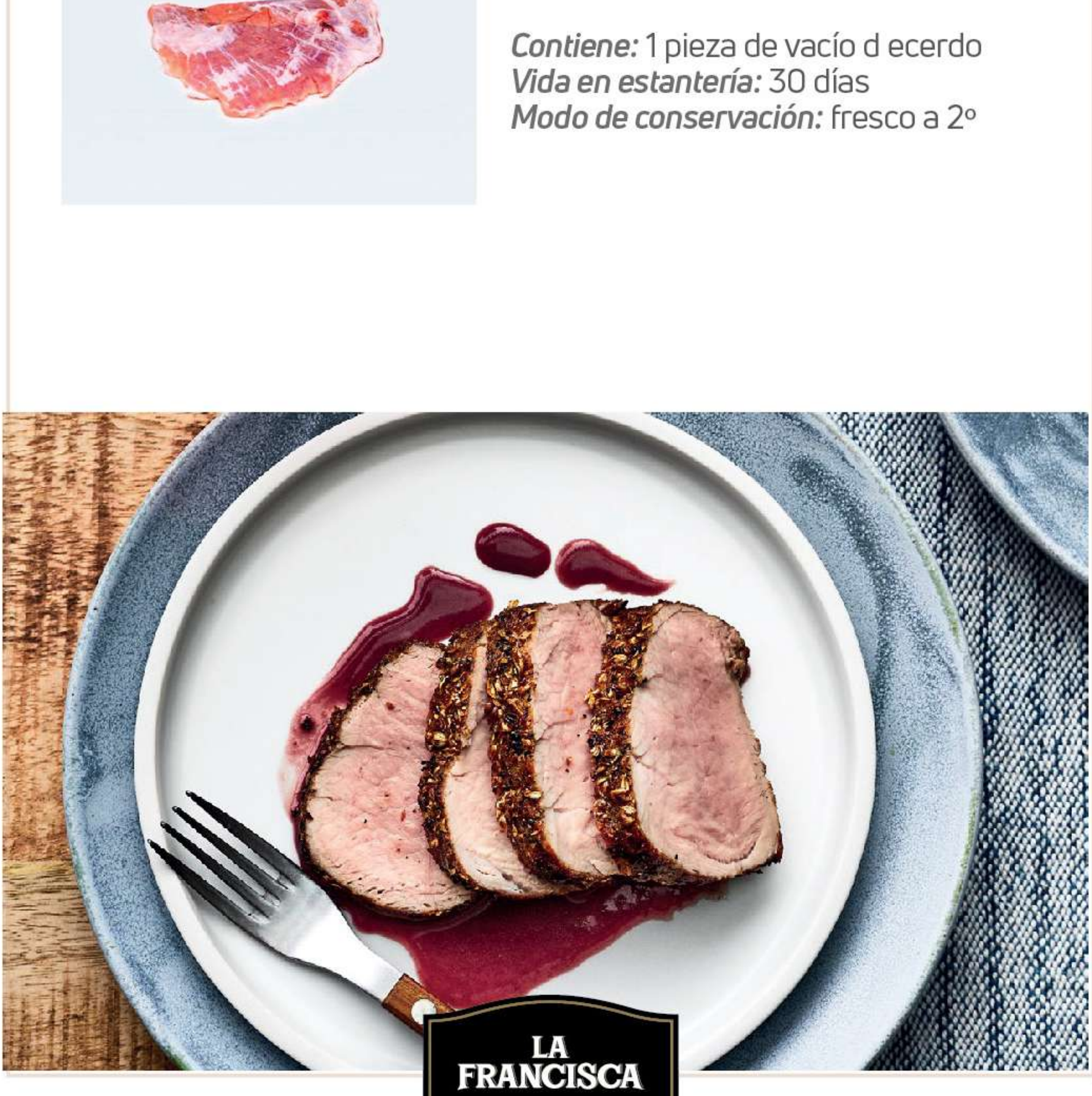
CORTES DE CARNE

SOLOMILLO DE CERDO

Contiene: 2 piezas de solomillo de cerdo
Vida en estantería: 30 días
Modo de conservación: fresco a 2°

VACÍO DE CERDO

Contiene: 1 pieza de vacío d ecerdo
Vida en estantería: 30 días
Modo de conservación: fresco a 2°



LA FRANCISCA

OTROS PRODUCTOS

JAMON CON HUESO CON CUERO

JAMON CON HUESO SIN CUERO

PALETA CON HUESO CON CUERO

PALETA CON HUESO SIN CUERO

RECORTE DE 1º

RECORTE DE 80/20

RECORTE DE 2º

RECORTE DE CABEZA

TOCINO

GRASA

GRASA(TAPA PALETA)

GRASA TJ

PAPADA

CUERO EN LONJA

PATA Y MANO

LA FRANCISCA

LA FRANCISCA

www.lafrancisca.com lafranciscaok

0800-888-3366 ventas@lafrancisca.com