



En la provincia de Burgos, en plena Ribera del Duero, “Morcillas la Ribera” alza sus instalaciones como las pioneras del sector homologadas por la Unión Europea.

Continuando con la tradición chacinera de nuestros antepasados, y junto con una constante investigación encaminada a mejorar los niveles tecnológicos y de calidad de nuestros productos, centramos nuestra labor en la elaboración de productos típicos de la matanza del porcino.

En “Morcillas La Ribera” unimos las mejores materias primas:

- ✓ Cebolla “horcal”, caracterizada por su dulzor y suave aroma.
- ✓ Arroz “extra” de la variedad regional valenciana “bahía”.
- ✓ Especies naturales, principalmente pimentón de “La Vera”.
- ✓ Tripa de colágeno, un antioxidante natural y reconstituyente de zonas muertas del cuerpo humano.

Y nuestros más rigurosos controles de calidad y envasado con las más avanzadas técnicas, que permiten conservar intactos todo el aroma y sabor.

El resultado es un producto rico en hierro y libre de gluten.

“Morcillas La Ribera” es, hoy en día, la empresa de referencia en el mundo de la Morcilla de Burgos.

PRODUCTOS DE MÁXIMA CALIDAD Y SABOR
SON LA TARJETA DE PRESENTACIÓN DE NUESTRA EMPRESA



Seguimos la tradición.

Los productos «**Morcillas La Ribera**»
son el resultado de unir tradición artesana
y avanzada tecnología



ESP
10-09344-BU
C.E.E.

**MORCILLAS
LA RIBERA, S.L.**

C/ San Isidro, 46
09441 **SOTILLO DE LA RIBERA** (BURGOS - ESPAÑA)

E-mail: info@morcillaslaribera.com
www.morcillaslaribera.com

Telf. 947 53 23 53 • Fax 947 54 67 07
Atención personal: Tel. 616 90 73 20

**Morcillas
de Burgos**

LA RIBERA



**Productos
Artesanos**

Morcilla de Burgos



- Embutido a base de cebolla orcal, arroz extra, sangre, manteca y especias naturales.
- Caducidad: 30 días.
- RECETARIO: en rodajas, frita, a la plancha, al microondas, en revueltos, cremas, canelones y pimientos rellenos, en pizzas, empanadas y empanadillas. En cocidos y asada.
- ¡Ah!, y no repite.

Morcilla de Burgos. Larga duración



- Se trata de la misma morcilla que la anterior pero con otro tratamiento de pasteurización, que no perdiendo la cadena de frío conseguimos una caducidad de 90 días.
- RECETARIO: en rodajas, frita, a la plancha, al microondas, en revueltos, cremas, canelones y pimientos rellenos, en pizzas, empanadas y empanadillas. En cocidos y asada.
- ¡Ah!, y no repite.

Morcilla de Cebolla



- Embutido a base de cebolla, pan liofilizado, tocino descortezado, sangre y especias.
- Producto sometido a oreo y secado.
- RECETARIO: en pequeñas rodajas, como embutido curado para aperitivos. En cocidos, asada después de hidratada.



Morcilla de Burgos congelada



- Embutido a base de cebolla orcal, arroz extra, sangre, manteca y especias naturales.
- Estado: Congelada. Conservación: -18° C.
- RECETARIO: Frita, a la plancha, al microondas, en revueltos, cremas, canelones y pimientos rellenos, en pizzas, empanadas y empanadillas. En cocidos y asada.
- ¡Ah!, y no repite.



Picadillo



- Carne de aguja o cabecero de cerdo, picada y adobada en su estilo más tradicional, que luego servía para embutir el chorizo.
- Caducidad: 30 días.
- RECETARIO: frito en sartén o freidora, a la plancha.



Chorizo fresco y oreado



- Embutido a base de magro y panceta de cerdo, pimentón y especias.
- Oreado 8 días con humedad y temperatura controladas.
- Caducidad: 90 días.
- RECETARIO: en los distintos formatos, se puede cocinar a la brasa, plancha y cocido al vino.

Torreznillos



- Papada de cerdo adobada y oreada en secadero a temperatura y humedad controladas, posteriormente será picada en pequeños dados y envasada para su conservación.
- Caducidad: 90 días.
- RECETARIO: fritos al gusto, para aperitivo o acompañamiento de otros platos.

Chistorra de cerdo

- Embutido a base de carne fresca de cerdo adobada y embutida en tripa natural de cordero, con un proceso de curación en secadero con temperatura y humedad controlada.
- Caducidad: 90 días.
- RECETARIO: a la plancha, a la parrilla y cocida al vino. Para pizzas y empanadas. En cocidos y asada.

