



Torreznos



TORREZNOS DE CERDO FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

RASHER FRIED IN OLIVE OIL
RASHER FRIED IN OLIVE OIL
RASHER FRIED IN OLIVE OIL



En Aperitivos de Añavieja, s.a. sabemos que la variedad de productos es importante para nuestros clientes, por eso incluimos en nuestro portafolio un aperitivo cárnico típico de la alimentación mediterránea como lo son las "Cortezas de Cerdo". De lo mejor del cerdo, su lomo y sus jamones se obtienen nuestras cortezas deshidratadas y fritas en 100% Aceite de Oliva, un aperitivo crujiente con un sabor incomparable.

Controlamos todo el proceso desde el secado, corte, salado y fritura con la seguridad de ofrecer a nuestros compradores excelencia al adquirir en cualquier establecimiento las cortezas de cerdo provenientes del ganado porcino de las tierras sorianas y procesadas por Aperitivos de Añavieja



In Aperitivos de Añavieja, s.a. We know that products variety is very important to our costumers so, we include in our portfolio a meat snack typical of Mediterranean cuisine as "Pork Scratchings (rinds)"

From the best of pork, its loins and hams we get our pork scratchings dehydrated and fried in 100% Olive Oil, a crunchy snack with a unique flavour. We control the entire process from drying, cutting, frying and salting with total security we offer to our buyers excellence when they acquire in any establishment these pork scratchings from porks growed in Soria lands and processed by Aperitivos de Añavieja,s.a.



En Aperitivos de Añavieja, s.a. sabemos que la variedad de productos es importante para nuestros clientes, por eso incluimos en nuestro portafolio un aperitivo cárnico típico de la alimentación mediterránea como lo son las "Cortezas de Cerdo".

De lo mejor del cerdo, su lomo y sus jamones se obtienen nuestras cortezas deshidratadas y fritas en 100% Aceite de Oliva, un aperitivo crujiente con un sabor incomparable.

Controlamos todo el proceso desde el secado, corte, salado y fritura con la seguridad de ofrecer a nuestros compradores excelencia al adquirir en cualquier establecimiento las cortezas de cerdo provenientes del ganado porcino de las tierras sorianas y procesadas por Aperitivos de Añavieja



In Aperitivos de Añavieja, s.a. We know that products variety is very important to our costumers so, we include in our portfolio a meat snack typical of Mediterranean cuisine as "Pork Scratchings (rinds)"

From the best of pork, its loins and hams we get our pork scratchings dehydrated and fried in 100% Olive Oil, a crunchy snack with a unique flavour. We control the entire process from drying, cutting, frying and salting with total security we offer to our buyers excellence when they acquire in any establishment these pork scratchings from porks growed in Soria lands and processed by Aperitivos de Añavieja,s.a.

(ES) Ingredientes: Corteza de Cerdo, Aceite de Oliva, Sal, Especies.

(GB) Ingredients: Pork Skin, Olive Oil, Salt, Spices.

(FR) Ingrédients: Peau de porc, Huille de Olive, Sel, D'épices.

(DE) Zutaten: _____.

(PO): Ingredientes: Pele de Porco, Azeite de Oliva, Sal, Especiarias.*

(IT)

Conservar en lugar fresco y seco.
Store in a fresh and dry place.

Envasado en atmósfera protectora.
Packed in protective atmosphere.

Peso neto: / Net weight:
100 g. e



Elaborado por: / A product of:

APERITIVOS DE AÑAVIEJA S.A.

Ctra. de Añavieja p. km. 0'300

42108 - Muro - Soria - Spain

tel.: +34/976 190 080

fax: +34/976 190 081

www.anavieja.com

artesanass@anavieja.com

Producto de España / Product of Spain

Nº R.S.I. 26.05479/SO



**RESPETEMOS
EL ENTORNO**