

# Nuestros Productos



Para la elaboración de nuestros embutidos seleccionamos de forma rigurosa tanto la materia prima (cerdo hembra o macho), como los ingredientes, que siempre son **especies naturales** (pimentón, sal, pimienta, y ajo). Con todos estos ingredientes, mucha dedicación y una adecuada curación con humo natural, obtenemos unos embutidos artesanales de elevada calidad y un sabor inconfundibles.

Disponemos de los siguientes productos de elaboración propia:

\* **Chorizo:** [Chorizo Extra Herradura](#), [Chorizo Extra Cular](#), Chorizo Atado (Barbacoa), Chorizo Extra Herradura de Vaca, Chorizo Extra Cular de Vaca, Chorizo Extra Cular Ibérico.

\* **Salchichón:** [Salchichón](#), Salchichón Cular (Chorizo Blanco ).

\* **Lomo:** Lomo Curado de cerdo, Lomo Curado Ibérico,

\* **Cecina:**

\* **Jamón:** Jamón Curado de Cerdo (12-14 meses) , Jamón Curado de Cerdo (20-24 meses), Jamón Curado al Vacío (deshuesado), Jamón Curado al Vacío (deshuesado trozos), Jamón Curado Ibérico, Paletilla Curada de Ibérico.

\* **Botillo:**

\* **Costilla Adobada Curada:**

\* **Panceta Curada:**

\* **Lacón Curado:**

\* **Caretas Curadas:**

\* **Patatas Curadas:** Patatas Curadas de Cerdo.

\* **Orejas Curadas:** Orejas.

\* **Bandejas de Embutido:** Bandejas.

**Fabrica de Embutidos Hijos de Francisco Miguel, S.L.**

Plaza de Santa Colomba, 13,

24700 Astorga (León)



**Telefono: 987 61 62 55**