



ANTONIO PALACIO LONGO EMBUTIDOS NAVEDA



Embutidos Naveda es una empresa familiar, dedicada a la elaboración de productos cárnicos típicos del Principado de Asturias, siguiendo las ancestrales costumbres de la Comarca de la Sidra, en el corazón de la cual nos ubicamos.

Calidad y un esmerado servicio a nuestros clientes han sido nuestros objetivos desde que iniciamos nuestra andadura. Todos nuestros productos han de superar exigentes controles de calidad, que comienzan con una cuidada selección de materias primas y supervisan todos los procesos de elaboración, en los que utilizamos técnicas artesanales como el embutido en tripa natural y ahumado con leña de roble.

Todo ello contribuye a recuperar el sabor que siempre tuvieron los embutidos "de casa".

PRODUCTOS

Chorizo Extra (Asturiano), Morcilla Asturiana, Embutido de Jabalí (Chorizo y Salchichón), Embutido de Ciervo (Chorizo y Salchichón), Longaniza de Chorizo Extra, Lomo Embuchado, Compango (Chorizo, Morcilla, Panceta), Preparados de Fabada, Callos Artesanos, Chorizo Criollo, Picadillo de Chorizo.

	Antonio Palacio Longo Gerente
	Naveda 12 33529 CABRANES Principado de Asturias ESPAÑA (SPAIN)
	+34 985 898 052 / 985 898 027
	+34 985 898 078
	comercial@naveda.com www.naveda.es





GB

Embutidos Naveda is a family company, dedicated to the elaboration of typical meat products of the Principality of Asturias, following the ancestral traditions of the District of the Cider, in the heart of which we are located

Quality and a careful service to our clients have been our objectives since we begin our venture. All our products must overcome demanding controls of quality that begin with a careful selection of raw materials and all the elaboration processes is supervised, in which we use craftsmanship techniques such as the sausage in natural technical handmade as the sausage in natural gut and smoked with oak firewood.

All of these contribute to recover the flavor that "homemade" cooked meats always had.

PRODUCTS

Chorizo Extra (Asturian) Spicy red sausage, Asturian Black/Blood sausage, Wild boar embutido (Chorizo and Salchichón), Deer embutido (Chorizo and Salchichón), Pork embutido of Chorizo Extra, Pork loin sausage, Compango the meat products (Chorizo, Black/Blood sausage, shoulder of pork), Ready to serve products for the Fabada Asturias Bean stew, Handmade Tripe, Chorizo Criollo, Chorizo mincemeat.

F

Embutidos Naveda est une entreprise familiale qui fabrique des spécialités de charcuterie Asturienne, en respectant les coutumes ancestrales de la Contrée du Cidre, au cœur de laquelle nous sommes situés.

La qualité et un service soigné envers nos clients, voilà l'objectif que nous nous sommes fixés depuis les débuts de notre entreprise. Tous nos produits sont soumis à d'exigeants contrôles de qualité, qui commencent par une sélection méticuleuse des matières premières pour superviser ensuite tous les processus de fabrication, pour lesquels nous utilisons des techniques artisanales telles que le boyau naturel qui enserme nos chorizos et saucissons et le fumage au bois de chêne.

Tout ceci contribue à conserver le goût qui a toujours caractérisé la charcuterie « maison ».

PRODUITS

Chorizo extra (Asturien); Boudin Asturien; Chorizo et Saucisson de Sanglier; Chorizo et Saucisson de Chevreuil; Longaniza de Chorizo Extra (long chorizo); Saucisse de longue fumée; Compango (Chorizo, Boudin, Lard); Préparation pour Fabada (sorte de Cassoulet Asturien); Tripes Artisanales; Chorizo Criollo (à chair blanche et épicé); Hachis de Chorizo.