



EMBUTIDOS EL HÓRREO, S.L.



José Severino Monte Fernández
Director Comercial



C/ Las Cabañas, 43-45
33180 NOREÑA
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 740 079



+34 985 744 519



elhorreo@embutidoselhorreo.com
www.embutidoselhorreo.com

Embutidos El Hórreo fue creada en 1908. La empresa está certificada por la norma ISO 9001:2000 para la elaboración y comercialización de embutido y salazón.

Actualmente, los nietos del fundador continúan con la tradición en la fabricación de productos cárnicos.

PRODUCTOS

Gama Regional: Chorizo extra, chorizo primera, chorizo segunda, morcilla asturiana, lacón, panceta.

Gama Tradicional: Chorizo vela dulce y picante, chorizo cular y salchichón cular, lomo, criollo dulce y picante, pinchos y tapas de chorizo, morcilla y criollo, loncheados de 100 gramos de chorizo dulce, picante, lomo, jamón y salchichón.

Gama Horeca: Productos pensados para facilitar el trabajo a los profesionales dedicados a la hostelería y restauración.





GB

Embutidos El Hórreo was created in 1908. The company is certified by the norm ISO 9001:2000 for the elaboration and commercialization of cooked, cured and salted meats.

At present, the founder's grandchildren continue with the tradition in the production of meat products.

PRODUCTS

Regional Range: High quality chorizo, first rate chorizo, second rate chorizo, asturian black pudding, streaky bacon, cured shoulder.

Traditional Range: Sweet chorizo, spicy chorizo, high quality saucisson and extra quality chorizo in a natural guts, cured loin, sweet and spicy grilled sausage, pinchos and tapas, chorizo, black pudding and grilled sausages, slices cured products, chorizo, saucisson, loin and ham.

Catering Range: These products are designed to make easy to catering work. It is improved the packaging and formats.

F

La société **Embutidos El Hórreo** a été créée en 1908. Elle est certifiée par la norme ISO 9001:2000 pour l'élaboration et la commercialisation de charcuterie et de salaisons.

Actuellement, les neveux du fondateur respectent la tradition d'origine pour la fabrication de leurs produits.

PRODUITS

Gamme régionale: Chorizo extra, chorizo de premier choix, chorizo de deuxième choix, boudin asturien, jambonneau, lard.

Gamme traditionnelle: Bâtons de chorizo doux ou piquant; Chorizo et saucisson de qualité (grosse tripe; Longe de porc fumé; Chorizo créole (chair blanche) doux et piquant; Amuse-gueules et tapas de chorizo, boudin et chorizo créole (chair blanche); Sachets de 100 g en tranches de chorizo doux et piquant, longe de porc fumée, jambon et saucisson.

Gamme traiteur: Ces produits sont pensés pour faciliter le travail des professions de l'hôtellerie et de la restauration.