

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



**NAVIDAD CON
SABOR A TRADICIÓN**

Feliz Navidad



PAVO Horneado



Peso:
5 Kg Aprox.



Rinde:
25 a 30 Personas

Sugerencia de preparación:  Hornear a 160°C por 60 - 90min aprox.

Para Calentar:

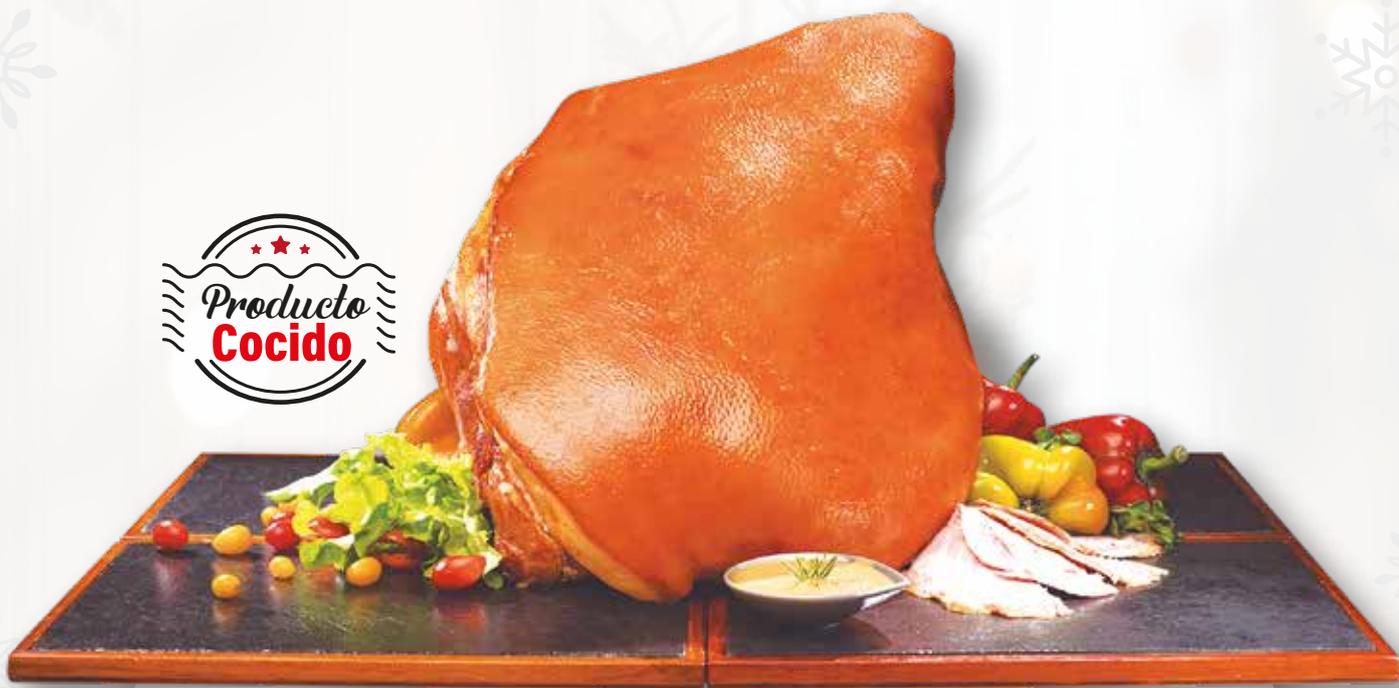
- Retire la envoltura.
- Coloque en una bandeja la pechuga hacia arriba.
- Cubra con papel aluminio.
- Llévelo al horno precalentado.

TIPS

- Para crocancia coloque sin el aluminio unos minutos al Grill hasta ver el punto deseado.
- Controlar periódicamente la preparación.



PERNIL Ahumado



Peso:
5 a 6 Kg Aprox.



Cada Kilo Rinde:
6 Porciones aprox.

Sugerencia
de preparación:  Hornear a 160°C
x 60 a 90 minutos

Para
Calentar:

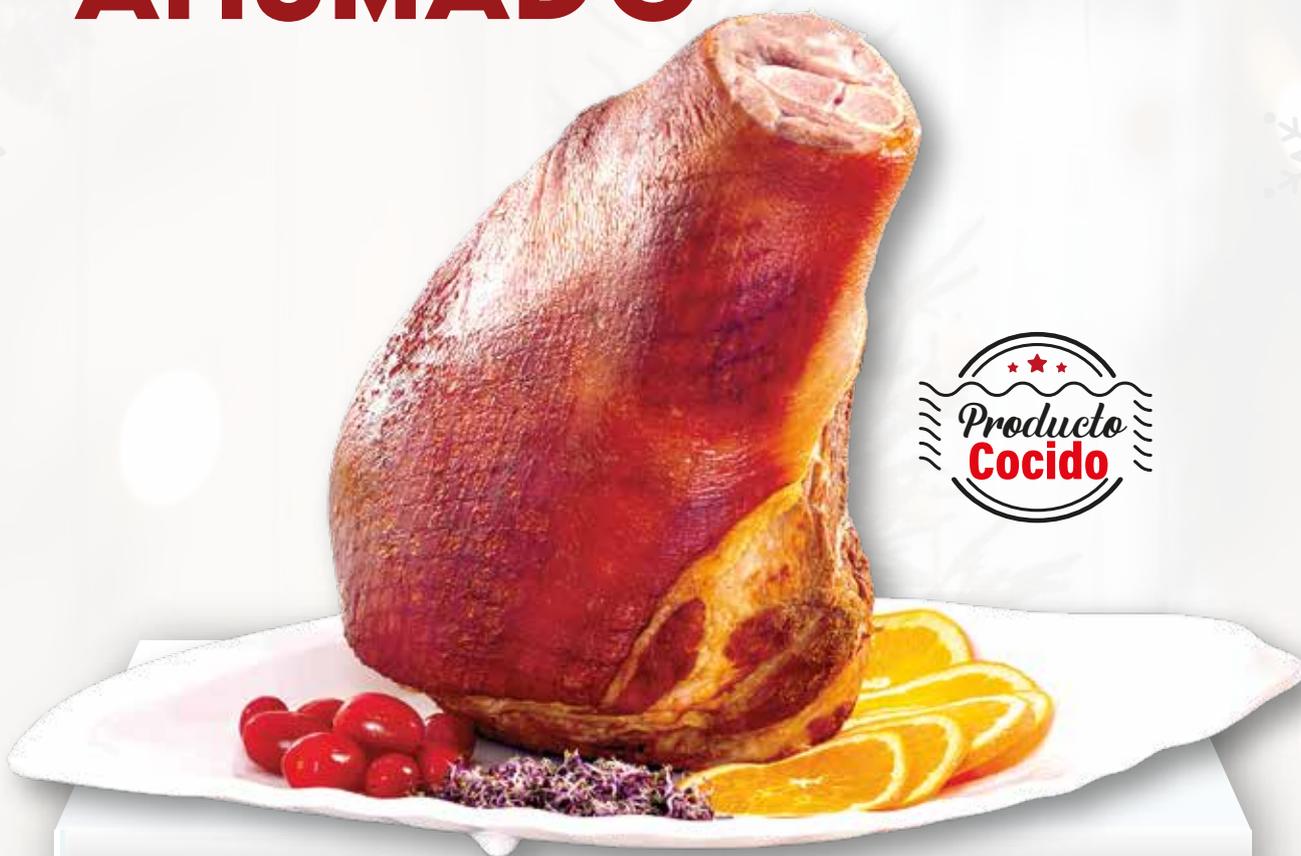
- Retire la envoltura.
- Coloque en una bandeja.
- Cubra con papel aluminio.
- Llévelo al horno precalentado.

TIPS

- Para crocancia coloque sin el aluminio unos minutos al Grill hasta ver el punto deseado.
- Controlar periódicamente la preparación.



PERNIL Corte Español AHUMADO



Peso:

3 a 4 Kg / 4 a 5 Kg / 5 a 6 Kg.



Cada Kilo Rinde:

6 Porciones aprox.

Sugerencia
de preparación:  Hornear a 160°C
x 60 a 90 minutos

Para
Calentar:

- Retire la envoltura.
- Coloque en una bandeja.
- Cubra con papel aluminio.
- Llévelo al horno precalentado.

TIPS

- Para crocancia coloque sin el aluminio unos minutos al Grill hasta ver el punto deseado.
- Controlar periódicamente la preparación.



PERNIL Ibérico



Peso:
1 Kg / 1.5 Kg / 2 Kg / 2.5 Kg



Cada Kilo Rinde:
6 a 8 Porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freir



A la plancha



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

TIPS

- Para crocancia coloque unos minutos al Grill hasta ver el punto deseado.
- Controlar periódicamente la preparación.



PERNIL Casero



Peso:
2 Kg y 3 Kg.



Cada Kilo Rinde:
6 Porciones aprox.

Sugerencia de preparación:  Hornear a 160°C x 30 a 45 minutos

Para Calentar:

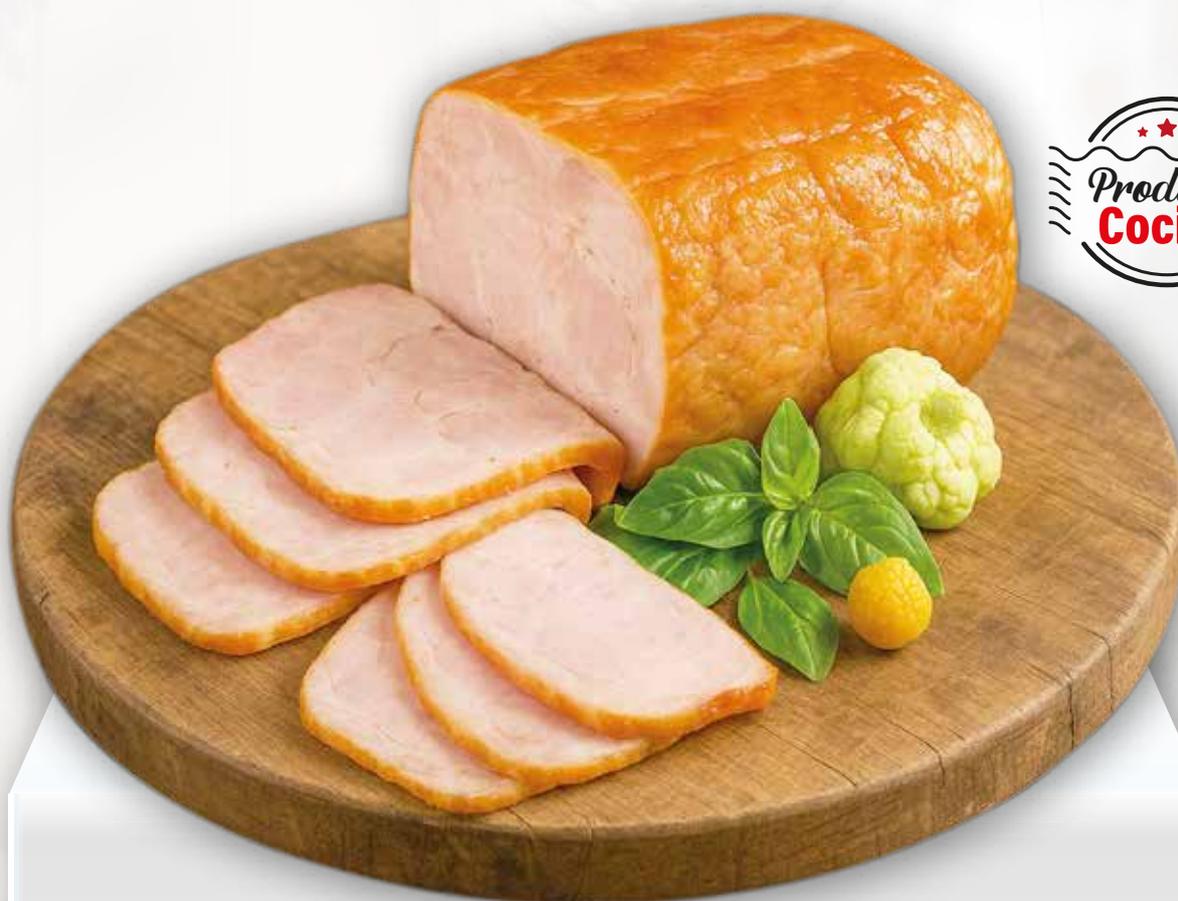
- Retire la envoltura.
- Coloque en una bandeja.
- Cubra con papel aluminio.
- Llévelo al horno precalentado.

TIPS

- Para crocancia coloque sin el aluminio unos minutos al Grill hasta ver el punto deseado.
- Controlar periódicamente la preparación.



PERNIL Artesanal



Peso:
1 Kg / 1.5 Kg / 2 Kg / 3 Kg



Cada Kilo Rinde:
6 a 8 Porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freir



A la plancha



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

TIPS • Controlar periódicamente la preparación.



MINI PERNIL

Codillo



 **Peso:**
1,2 Kg.

 **Rinde:**
5 Porciones aprox.

Sugerencia de preparación:  Hornear a 160°C x 20 a 40 minutos

Para Calentar:

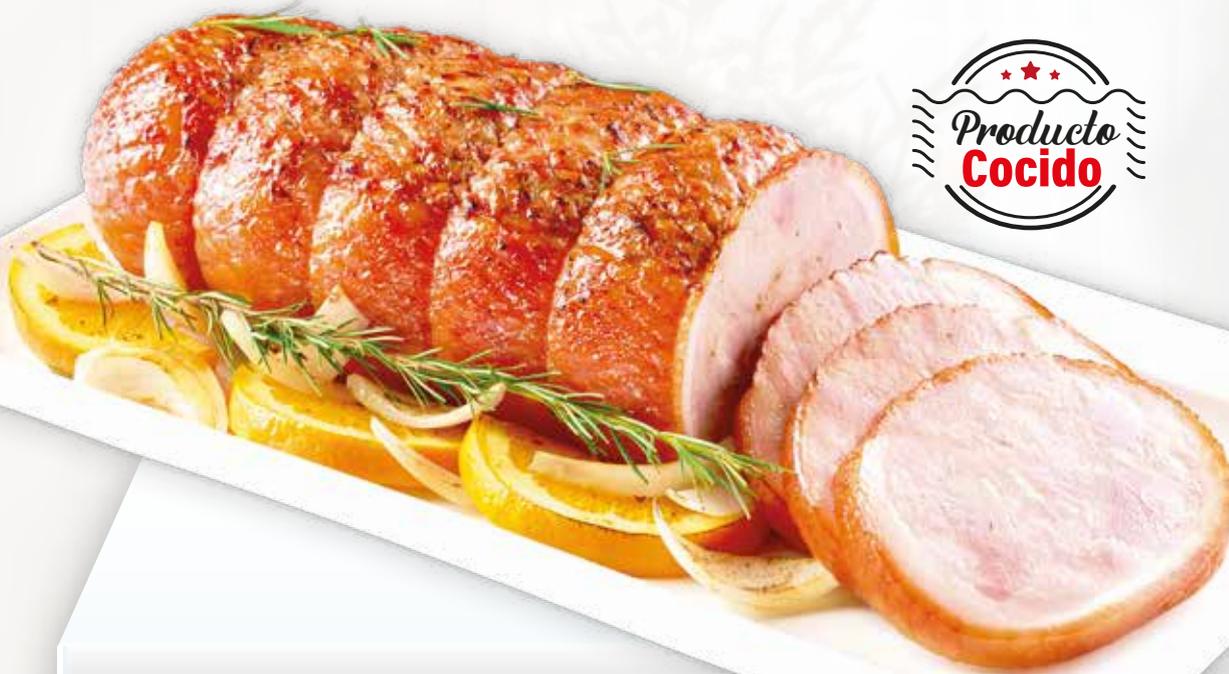
- Retire la envoltura.
- Coloque en una bandeja.
- Cubra con papel aluminio.
- Llévelo al horno precalentado.

TIPS

- Para crocancia coloque sin el aluminio unos minutos al Grill hasta ver el punto deseado.
- Controlar periódicamente la preparación.



PORCHETTA



Peso:
1.250 Kg y 2.5 Kg .



Cada Kilo Rinde:
6-8 porciones por Kilo.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freir



A la plancha



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

TIPS • Controlar periódicamente la preparación.



MATAMBRE Relleno



Contiene Queso Mozzarella



Peso:
1 Kg aprox.



Cada Kilo Rinde:
6-8 porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freír



A la plancha



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

TIPS

- Controlar periódicamente la preparación.



BONDIOLA

Española



Peso:
1,2 Kg aprox.



Cada Kilo Rinde:
6-8 porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freir



A la plancha



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

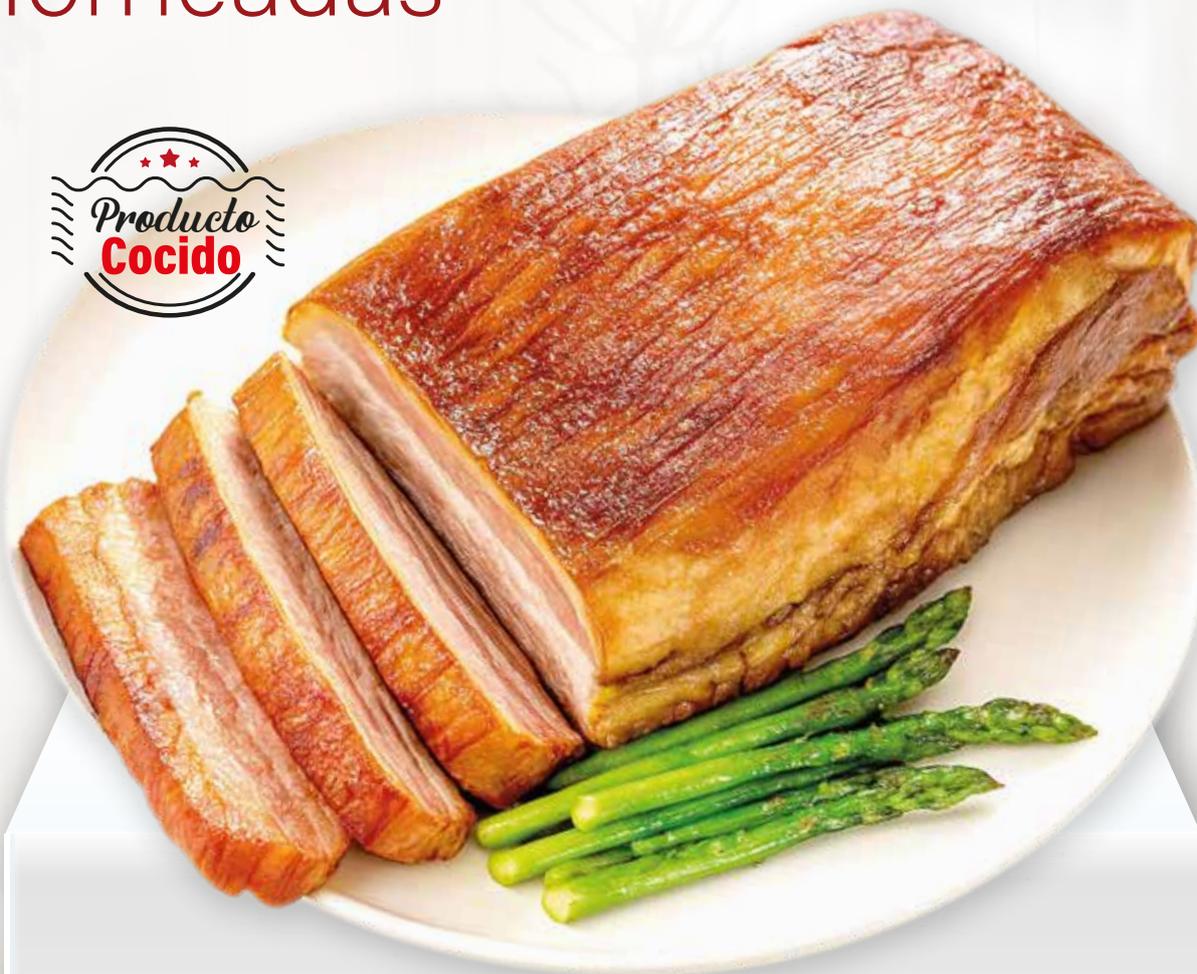
TIPS

- Controlar periódicamente la preparación.



COSTILLAS DE CERDO

Horneadas



Peso:
2 Kg.



Cada Kilo Rinde:
6-8 porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freir



Al Grill



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

TIPS

- Controlar periódicamente la preparación.



LOMO DE CERDO

Horneado



Peso:
1 Kg / 1.5 Kg / 2 Kg / 2.5 Kg



Cada Kilo Rinde:
6 a 8 Porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freir



A la plancha



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

TIPS

- Controlar periódicamente la preparación.



PECHUGÓN

de Pavo



Peso:
1 Kg / 1.5 Kg / 2 Kg



Cada Kilo Rinde:
6 a 8 Porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freír



A la plancha



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

TIPS

- Controlar periódicamente la preparación.



PECHUGÓN DE PAVO

Relleno



Peso:
1 Kg / 1.5 Kg / 2 Kg



Cada Kilo Rinde:
6 a 8 Porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freir



A la plancha



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

TIPS

- Controlar periódicamente la preparación.



PASTEL navideño



Peso:
1 Kg / 2 Kg / 2,5 Kg



Cada Kilo Rinde:
6 a 8 Porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freír



A la plancha



Hornear a 160°C
de 15 - 30 min

TIPS

- Controlar periódicamente la preparación.



POLLO Ahumado



Peso:
1,5 Kg Aprox.



Rinde:
8 Porciones aprox.

Sugerencia de preparación:
Dividir en porciones.



Freir



A la plancha



Hornear a 160°C
por 30 min

TIPS

- Controlar periódicamente la preparación.



SALCHICHÓN

Cervecerero

NIVEL MEDIO



Producto Cocido

Listo para Servir



Peso:
500 g.



Rinde:
4 - 5 personas

Sugerencia de preparación: Dividir en porciones.



Servir Frío
para picar.



Freir



A la
plancha



PAVO



Peso:

5 a 6 / 6 a 7 / 7 a 8 / 8 a 9 / 9 a 10 / 10 a 11 Kg. Aprox.



Cada Kilo Rinde:

5 Porciones Aprox.

**Sugerencia
de preparación:**



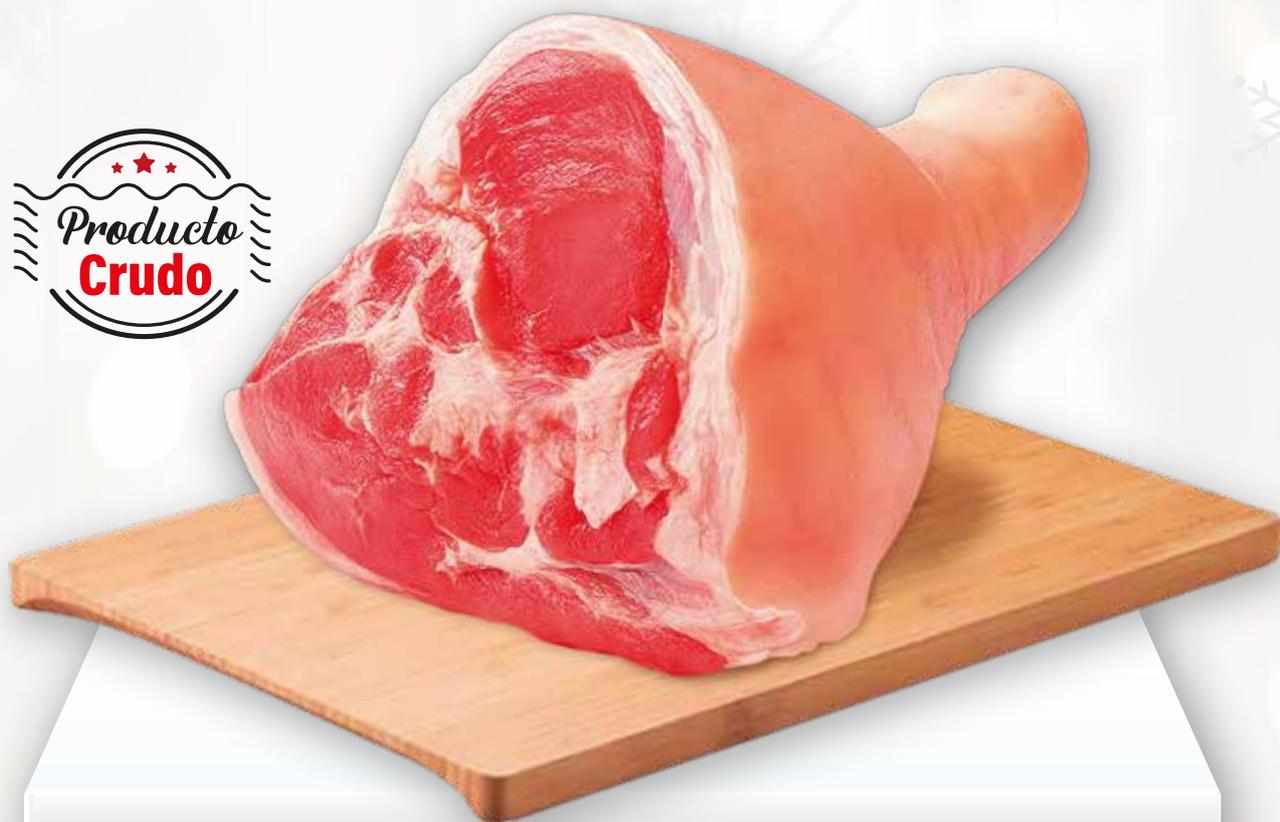
Por cada kilo de producto
hornear 40 min a 180°C.

TIPS

- Para hornear adobar el pavo a su gusto.
- Controlar periódicamente la cocción.
- Cocinar hasta que la válvula de temperatura sobresalga.



PIERNA de Cerdo



Peso:

7 a 8 / 8 a 9 / 9 a 10 / 10 a 11 K / 11 a 12 Kg Aprox.



Cada Kilo Rinde:

5 Porciones Aprox.

Sugerencia
de preparación:



Por cada kilo de producto
hornear 45 min a 180°C.

TIPS

- Para hornear adobar la pierna a su gusto.
- Controlar periódicamente la cocción.



COSTILLAR de Cerdo



Peso:
4 a 5 Kg / 6 a 7 Kg.



Cada Kilo Rinde:
5 Porciones Aprox.

Sugerencia de preparación:



Al Grill



Por cada kilo de producto
hornear 45 min a 180°C.

TIPS

- Adobar el costillar de cerdo a su gusto.
- Controlar periódicamente la cocción.



PERNIL Corte Español



Peso:
3 a 4 Kg. / 4 a 5 Kg / 5 a 6 Kg.



Cada Kilo Rinde:
5 Porciones Aprox.

Sugerencia de preparación:



Por cada kilo de producto
hornear 45 min a 180°C.

TIPS

- Adobar el Pernil corte español a su gusto.
- Controlar periódicamente el estado de cocción.



Brazo de CERDO



Peso:
6 a 7 Kg.



Rinde:
30 a 35 Porciones Aprox.

Sugerencia de preparación:



Por cada kilo de producto
hornear 45 min a 180°C.

TIPS

- Adobar el Brazo de cerdo a su gusto.
- Controlar periodicamente el estado de cocción.



PAVO Marinado



Contiene Medidor de Cocción



 **Peso:**
7 a 8 Kg.

 **Rinde:**
35 - 40 porciones aprox.

Sugerencia de preparación:  Hornear a 180°C por 4 ½ a 5 Horas aprox.



1 Retira la bolsa impresa exterior que contiene el pavo marinado y deséchala, deja solamente la funda interna de cocción transparente.



2 Antes de cocinar, descongela el pavo en el refrigerador durante un periodo de 24 a 48 horas. Coloca el pavo con la bolsa horneable y acomódalo sobre una bandeja. Asegúrate de dejar espacio libre alrededor del producto dentro del horno, evitando que la bolsa toque las paredes, resistencias eléctricas o llamas directas, ya que esta se expandirá durante la cocción.



3 Haz dos pequeñas perforaciones en la parte superior de la bolsa para permitir la liberación del vapor.



4 Introduce el pavo en el horno previamente precalentado a una temperatura media de 180°C (350°F). Cocinar hasta que la válvula de temperatura sobresalga.

Sugerencia de preparación: Hornear por 4 ½ a 5 horas aprox.



5 Una vez que el pavo esté completamente cocido, retíralo del horno y deja reposar durante 5 minutos. Luego, corta la bolsa con cuidado y, si lo deseas, separa el caldo para preparar una salsa con su jugo.

Para un acabado más dorado, puedes retirar el pavo de la bolsa y colocarlo bajo el grill hasta alcanzar el tono deseado.



Recomendación:
descongelar de 24 a 48
horas en refrigeración



Cocinar después de
descongelar totalmente

TIPS • Ya se encuentra Marinado listo para hornear.
• Controlar periódicamente la cocción.

ENCUÉNTRALO EN
DELICATTO
PIGGIS



PERNIL Corte Español Marinado



Peso:
6 a 7 Kg.



Rinde:
25 - 30 Porciones Aprox.

Sugerencia de preparación:



Hornear a 180°C
por 4 a 5 horas

TIPS

- Ya se encuentra Marinado listo para hornear.
- Controlar periódicamente la cocción.



PIERNA de Cerdo Marinado



Peso:
11 a 12 Kg.



Rinde:
60 Porciones Aprox.

Sugerencia
de preparación:  Hornear a 180°C,
por 7 - 8 horas aprox.

TIPS

- Ya se encuentra Marinado listo para hornear.
- Controlar periódicamente la cocción.



LOMO DE CERDO

Marinado



Producto
NUEVO



Peso:
1.25 Kg, 2.5 Kg.



Cada Kilo Rinde:
5 Porciones Aprox.

Sugerencia de preparación:



Al Grill



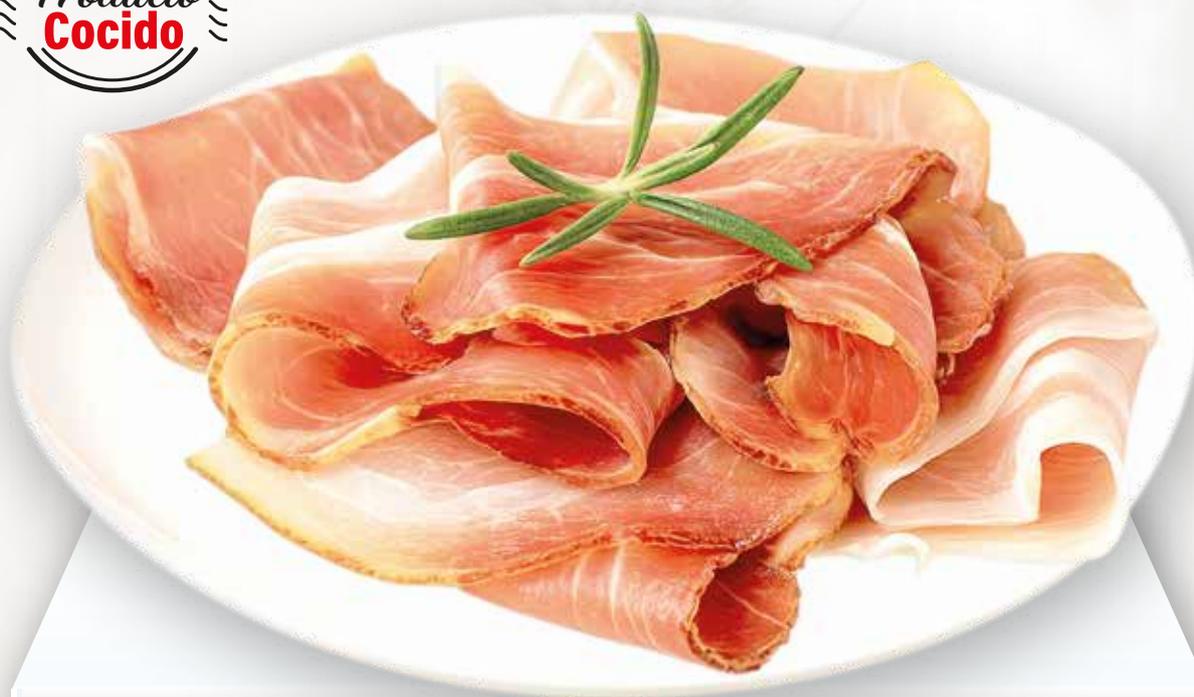
Por cada kilo de producto
hornear 45 min a 180°C.

TIPS

- Ya se encuentra Marinado listo para hornear o al grill.
- Controlar periódicamente la cocción.



TOCINO Ahumado



Peso:
500 g. / 1 Kg.



Cada Kilo Rinde:
10 personas aprox.

Sugerencia: Dividir en porciones.



Freir



A la
plancha



TOCINO AHUMADO

Medio en Grasa



Peso:
500 g. / 1 Kg.



Cada Kilo Rinde:
10 personas aprox.

Sugerencia: Dividir en porciones.



Servir Frío
para picar.



Freir



A la
plancha



❖ Feliz Año Nuevo ❖



Cuenca Fábrica: La Castellana y Segovia (Sector Aeropuerto). Telf.: 07 280 6169.
Guayaquil: Av. 1ra. 3-00 y Calle Segunda (Mapasingue Oeste). Telf.: 07 280 6169 - Ext.1400-1401.
Quito: Calle N, Lote 4 y Av. General Enríquez. Telf.: 07 280 6169 - Ext. 1410-1411.

Delicatto: La Castellana y Segovia (Sector Aeropuerto). Telf.: 07 286 8534
Delicatto: Av. 10 de Agosto y Francisco Moscoso (Esq.). Telf.: 07 281 8600 / 093 905 0123.
Delicatto: Av Primero de Mayo y Pasaje Primero de Mayo. Telf.: 093 919 0903.

FELIZ NAVIDAD
Sabor que une familias

PIGGIS®
Alimentos de confianza

BÚSCANOS EN:



App

www.embutidospiggis.com