



**BANDEJAS de TORREZNO de SORIA precocinado**



**BANDEJA HORECA**

Peso unitario: ± 1,300 Kg

Unidades por caja: 5 bandejas

Cajas por palet completo: 70 cajas

La elaboración de panceta curada y su consumo (en fritura) han gozado y gozan de gran tradición en España, pero esa elaboración de panceta no se hace por igual en todo el país. Ni es igual la fritura resultante, ni se llama de la misma forma ya que, hoy día, la panceta frita recibe diferentes

nombres: panceta, torrezno, bacon, tocineta, tocino frito... Los elaboradores de la panceta de Soria defendemos que la panceta y el producto resultante de freírla, el torrezno, son distintos al de otras provincias españolas, son exclusivos de Soria.

**BANDEJAS de DADOS de TORREZNO de SORIA precocinado**



**BANDEJA HORECA**

Peso unitario: ± 1 kg

Unidades por caja: 5 bandejas

Cajas por palet completo: 70 cajas

**BANDEJAS de VIRUTAS de TORREZNO de SORIA precocinado**



**BANDEJA HORECA**

Peso unitario: ± 1 kg

Unidades por caja: 5 bandejas

Cajas por palet completo: 70 cajas

Nuestras nuevas Virutas de Torrezno de Soria son el producto gourmet que los paladares más exigentes estaban esperando. Se trata de Torrezno de Soria con la corteza precocinada, cortado en finas lonchas

de forma que al freírlo en aceite caliente, adquiere su especial forma rizada formando un original snack fino y crujiente. Solo te llevará dos minutos de tu tiempo el proceder en su fritura.



# Dados de Torrezno de Soria





# Torrezno de. Soria





# Viruta de Torrezno de Soria



Videoreceta Viruta