



# CASTRO Y GONZÁLEZ

DESDE 1910

## Sabor y aroma a pimienta negra.

Lo más destacable de nuestro **Salchichón Castro y González Selección** es el uso de carnes de alta calidad como la presa y el perfecto equilibrio de sabor y aroma que le otorgan los ingredientes de la receta ancestral empleada en su elaboración.

## Black pepper aroma and taste.

The most outstanding element of our **Castro and González Selection Salchichón** is the use of high quality meats like neck and the perfect balance of taste and aroma that the ingredients of the ancestral recipe used in its production give it.

## Ingredientes:

Carne de cerdo Ibérico, sal, especias, dextrina, dextrosa, azúcar, emulgentes (E-450 i, E-450 iii, E-451 i, E-452 i, E-452 ii), proteína cárnica, antioxidantes (E-331 iii, E-325), conservadores (E-252, E-250), potenciadores del sabor (E-627, E-631).

Tripa natural de origen porcino.

## Ingredients:

Acorn-fed iberian pork meat, salt, spices, dextrin, dextrose, sugar, emulsifiers (E-450 i, E-450 iii, E-451 i, E-452 i, E-452 ii), meat protein, antioxidants (E-331 iii, E-325), preservative (E-252, E-250), flavor enhancers (E-627, E-631).

Natural casings of swine origin

## SALCHICHÓN CASTRO Y GONZÁLEZ SELECCIÓN

CASTRO Y GONZÁLEZ  
SALCHICHÓN

