





Bajo la iniciativa de tres jóvenes hermanos y contando como único capital su ilusión y esfuerzo, nace en 1988 **Hermanos Bricio**, una industria dedicada a la elaboración de embutidos.

Sin perder el carácter familiar, signo de autenticidad en la elaboración de nuestros productos, combinamos los métodos tradicionales con las nuevas tecnologías.

Productos **tradicionales y caseros**, siguiendo las **recetas originales**, utilizando especias y materias primas de excelente calidad.

El crecimiento de nuestro mercado nos ha exigido transformarnos en una industria cárnica moderna, **competitiva y eficaz**, provista de personal cualificado y de los equipos técnicos y sanitarios más eficaces para certificar la **calidad** de nuestros productos.

Con la confianza que ello nos ofrece, es para nosotros motivo de satisfacción poder mostrarle nuestra gama de productos, **garantizando la calidad** de los mismos, para que nuestros clientes puedan disfrutar del **sabor de siempre**.



CHORIZO FRESCO

El chorizo de siempre, siguiendo las recetas tradicionales y elaborado de manera artesanal con ingredientes naturales. De sabor suave, sabor manchego. Especial para guisos, fritos, barbacoas, aperitivos...

El más casevo

Ingredientes Chorizo Fresco: Magro de cerdo, pimentón, sal común, azúcar, **proteína láctea**, Dextrosa, Dextrina, emulgente (E-451), potenciador del sabor (E-621), especias, antioxidantes (E-301 y E-331), conservantes (E-252 y E-250) y colorante (E-120).

| Información Nutricional | (por 100 g) |
|-------------------------|-------------------------|
| Valor energético | 429,9 Kcal 1832,9 KJ |
| Grasas | 60,6 g |
| Hidratos de Carbono | 9 g |
| Proteínas | 24,1 g |

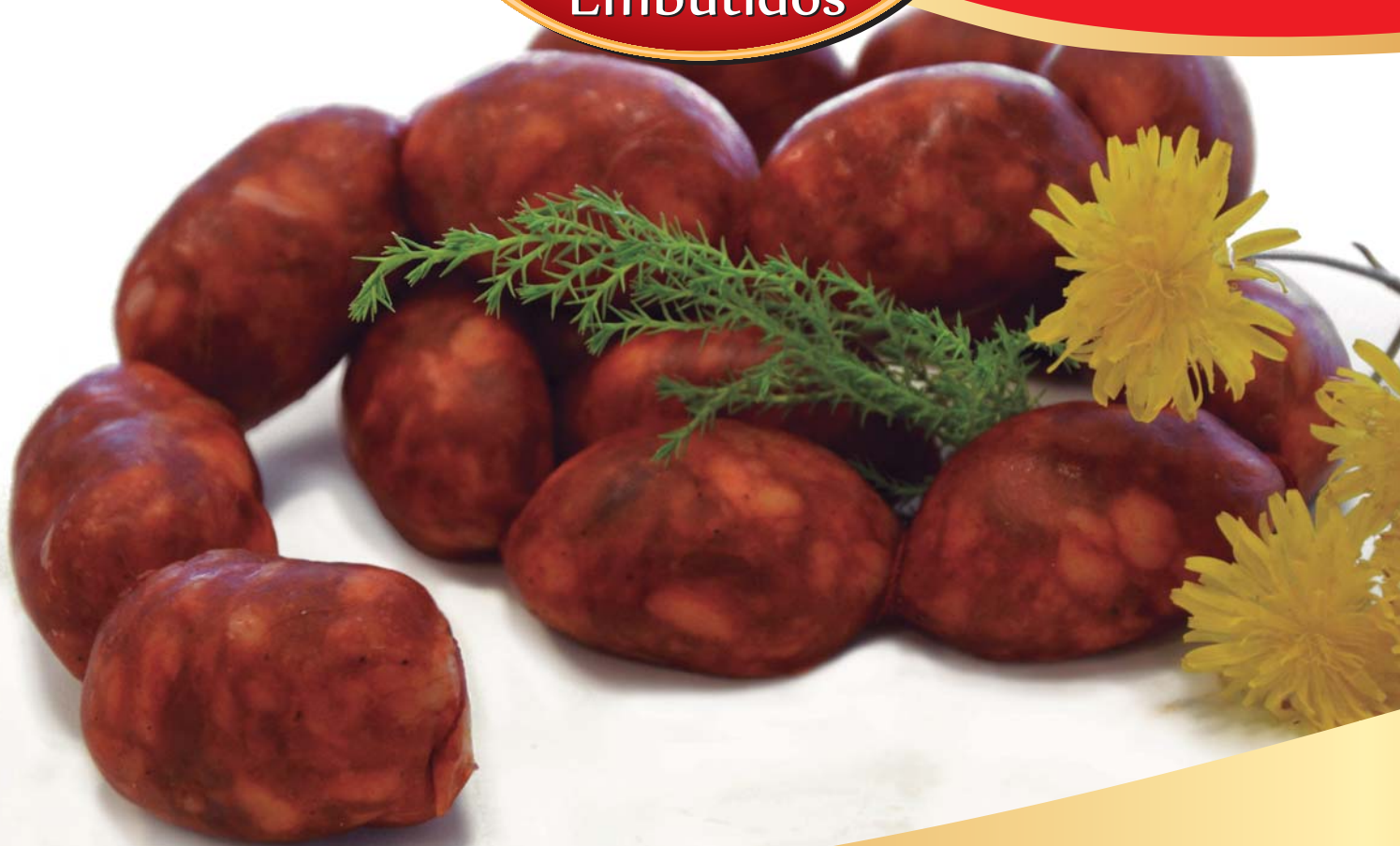
Hermanos Bricio, S.A. · Calle Rocinante · Parcela 49 · Polígono Industrial Tarancón Sur · 16400 · Tarancón · Cuenca · ESPAÑA

Tel. +34 969 320 262 · Fax: +34 969 326 260

www.embutidosbricio.com · bricio@embutidosbricio.com

ES
10.7235/CU
CE





CHORIZO DE PINCHO

El chorizo de siempre, siguiendo las recetas tradicionales y elaborado de manera artesanal con ingredientes naturales. Embutido en piezas pequeñas, que lo hacen ideal para disfrutarlo en barbacoas, pinchos, aperitivos...

Ingredientes Chorizo Fresco: Magro de cerdo, pimentón, sal común, azúcar, **proteína láctea**, Dextrosa, Dextrina, emulgente (E-451), potenciador del sabor (E-621), especias, antioxidantes (E-301 y E-331), conservantes (E-252 y E-250) y colorante (E-120).

| Información Nutricional | (por 100 g) |
|-------------------------|-------------------------|
| Valor energético | 429,9 Kcal 1832,9 KJ |
| Grasas | 60,6 g |
| Hidratos de Carbono | 9 g |
| Proteínas | 24,1 g |

El más pequeño

Hermanos Bricio, S.A. · Calle Rocinante · Parcela 49 · Polígono Industrial Tarancón Sur · 16400 · Tarancón · Cuenca · ESPAÑA

Tel. +34 969 320 262 · Fax: +34 969 326 260

www.embutidosbricio.com · bricio@embutidosbricio.com

ES
10.7235/CU
CE





CHISTORRA

Elaborada con una cuidada selección de carne de cerdo bien picada, condimentada con sal, ajo picado y pimentón, que le confieren su color tan peculiar.

La más popular

Ingredientes Chorizo Fresco: Magro de cerdo, pimentón, sal común, azúcar, **proteína láctea**, Dextrosa, Dextrina, emulgente (E-451), potenciador del sabor (E-621), especias, antioxidantes (E-301 y E-331), conservantes (E-252 y E-250) y colorante (E-120).

| Información Nutricional | (por 100 g) |
|-------------------------|-------------------------|
| Valor energético | 429,9 Kcal 1832,9 KJ |
| Grasas | 60,6 g |
| Hidratos de Carbono | 9 g |
| Proteínas | 24,1 g |

Hermanos Bricio, S.A. · Calle Rocinante · Parcela 49 · Polígono Industrial Tarancón Sur · 16400 · Tarancón · Cuenca · ESPAÑA

Tel. +34 969 320 262 · Fax: +34 969 326 260

www.embutidosbricio.com · bricio@embutidosbricio.com

ES
10.7235/CU
CE





ACHORIZADO DULCE Y PICANTE

El chorizo tradicional es de consistencia firme y compacta. Seleccionamos las mejores especias y condimentos para su elaboración, consiguiendo un producto de gran calidad, con el inconfundible sabor y aroma de siempre.

Pura artesanía

Ingredientes Chorizo Curado: Magro y panceta de cerdo, sal común, pimentón, azúcar, especias, **lactosa**, dextrina, **proteína láctea**, emulgentes (Tripolifosfato sódico, Pirofosfato ácido de sodio), antioxidante (Ascorbato sódico), conservadores (Nitrito sódico, Nitrato potásico) y colorante (Carmín Cochinilla).

| Información Nutricional | (por 100 g) |
|-------------------------|---------------------|
| Valor energético | 446 Kcal 1845 KJ |
| Grasas | 41,1 g |
| Ác. Grasos Saturados | 15,61 g |
| Hidratos de Carbono | 1,1 g |
| Azúcares | 0,5 g |
| Proteínas | 18,0 g |
| Sal | 7,5 mg |





CHORIZO SARTA DULCE Y PICANTE

El chorizo de siempre, elaborado de manera artesanal, embutido en sarta y con forma de herradura. Sometido a un lento proceso de curación, que le confiere un sabor suave y tierno.

El auténtico

Ingredientes Chorizo Sarta: Magro y panceta de cerdo, sal común, pimentón, azúcar, especias, **lactosa**, dextrina, **proteína láctea**, emulgentes (Tripolifosfato sódico, Pirofosfato ácido de sodio), antioxidante (Ascorbato sódico), conservadores (Nitrito sódico, Nitrato potásico) y colorante (Carmín Cochinilla).

| Información Nutricional | (por 100 g) |
|-------------------------|---------------------|
| Valor energético | 446 Kcal 1845 KJ |
| Grasas | 41,1 g |
| Ac. Grasos Saturados | 15,61 g |
| Hidratos de Carbono | 1,1 g |
| Azúcares | 0,5 g |
| Proteínas | 18,0 g |
| Sal | 7,5 mg |





CHORIZO VELITA

El más largo, el más delgado, el de inconfundible sabor.
Tan suave, que es ideal para la merienda de los niños.

El más suave

Ingredientes Chorizo Velita: Magro y panceta de cerdo, sal común, pimentón, azúcar, especias, **lactosa**, dextrina, **proteína láctea**, emulgentes (Tripolifosfato sódico, Pirofosfato ácido de sodio), antioxidante (Ascorbato sódico), conservadores (Nitrito sódico, Nitrato potásico) y colorante (Carmín Cochinilla).

| Información Nutricional | (por 100 g) |
|-------------------------|---------------------|
| Valor energético | 475 Kcal 1887 KJ |
| Grasas | 42,9 g |
| Hidratos de Carbono | 0,9 g |
| Proteínas | 16,7 g |

Hermanos Bricio, S.A. · Calle Rocinante · Parcela 49 · Polígono Industrial Tarancón Sur · 16400 · Tarancón · Cuenca · ESPAÑA

Tel. +34 969 320 262 · Fax: +34 969 326 260

www.embutidosbricio.com · bricio@embutidosbricio.com

ES
10.7235/CU
CE





SALCHICHÓN CON NUECES

Elaborado con las carnes más selectas del cerdo y especias naturales. Acompañado de nueces picadas, que le aportan un original y agradable sabor.

El más original

Ingredientes Salchichón con Nueces: Magro y panceta de cerdo, nueces (10%), sal, **leche en polvo**, lactosa, dextrosa, jarabe de glucosa, **proteína de soja**, especias, emulgente (Tripolifosfato sódico), acidulante (Glucono-delta-lactona), potenciador del sabor (Glutamato Monosódico), antioxidante (Ascorbato sódico), conservadores (Nitrito sódico, Nitrito potásico) y colorante (Carmín Cochinilla).

| Información Nutricional | (por 100 g) |
|-------------------------|---------------------|
| Valor energético | 406 Kcal 1682 KJ |
| Grasas | 33,1 g |
| Ác. Grasos Saturados | 10,95 g |
| Hidratos de Carbono | 1,3 g |
| Azúcares | 1,3 g |
| Proteínas | 25,6 g |
| Sal | 3,70 g |

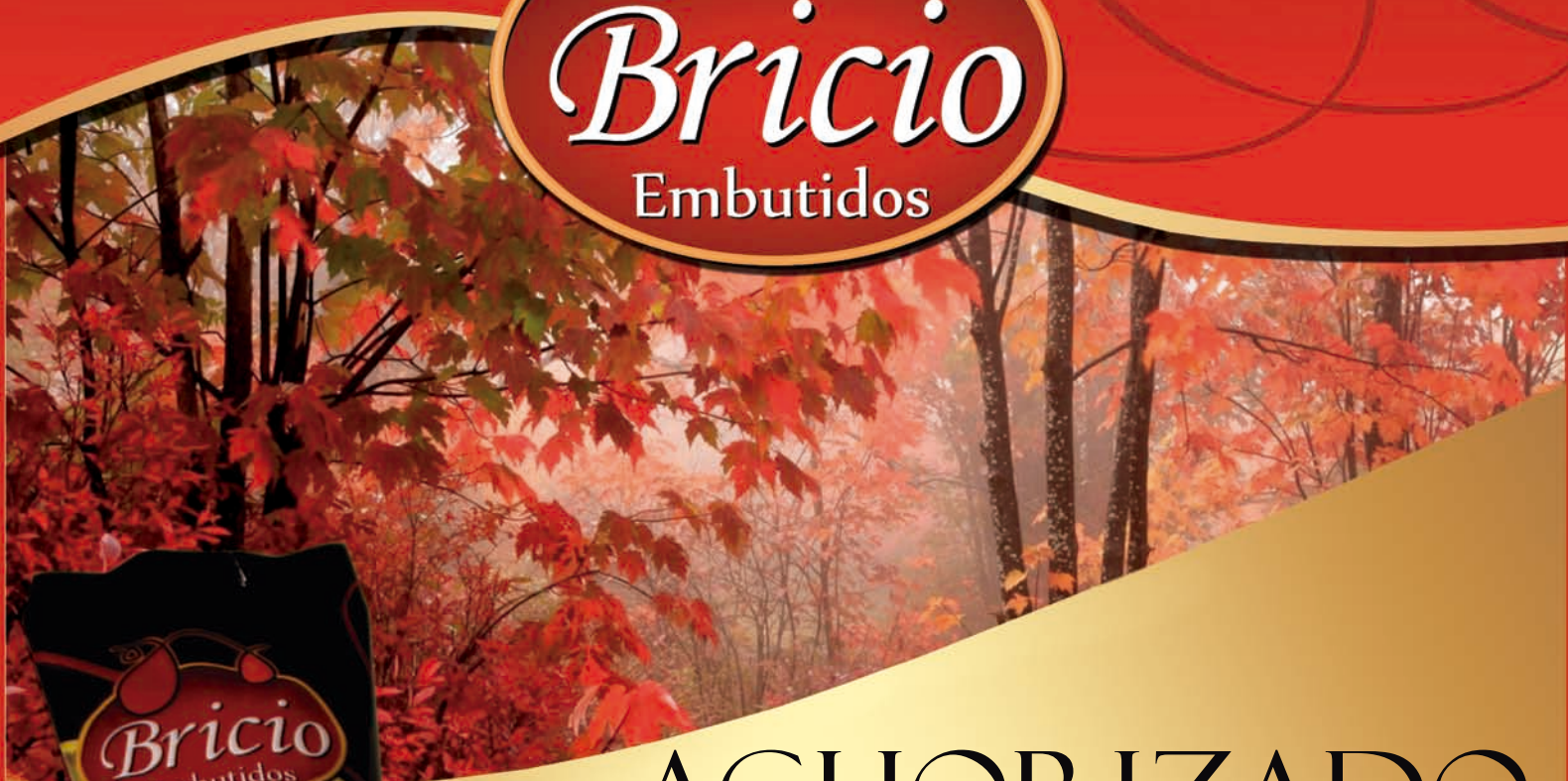
Hermanos Bricio, S.A. · Calle Rocinante · Parcela 49 · Polígono Industrial Tarancón Sur · 16400 · Tarancón · Cuenca · ESPAÑA

Tel. +34 969 320 262 · Fax: +34 969 326 260

www.embutidosbricio.com · bricio@embutidosbricio.com

ES
10.7235/CU
CE





ACHORIZADO TRADICIONAL

Una perfecta combinación de magro de cerdo y tocino, una cuidada selección de especias y una curación tradicional, hacen de éste un producto de excelente calidad, con un sabor y aroma característicos.

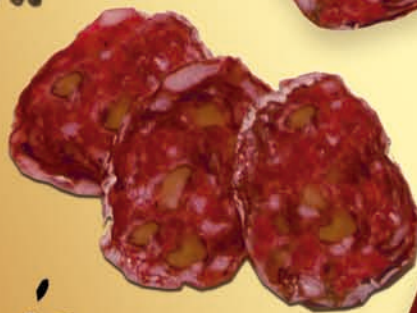
El sabor de siempre





SALCHICHÓN CON NUECES

Nuestro salchichón tradicional
elaborado con nueces picadas,
beneficiosas para la salud.
Un producto innovador,
con un peculiar sabor.



Pura artesanía



Hermanos Bricio, S.A.

C. Rocinante, Parcela 49 · P.I. Tarancón Sur
16400 · Tarancón · Cuenca · España
Tel. + 34 969 32 02 62 · Fax. + 34 969 32 62 60

www.embutidosbricio.com · info@embutidosbricio.com