

# Productos Cárnicos Tradicionales y denominaciones consagradas por el uso



## ANDROLLA

Embutido con costilla de cerdo adobado y curado al humo



## BUTIFARRA

Embutido de carne de cerdo, tocino y menudencias picados tras la cocción



## CABEZA de JABALÍ

Producto cárnico de la cabeza del cerdo tratado por calor



## CACHUELA

Producto cárnico con hígado de cerdo tratado por calor



## CALLOS

Estómagos cocidos de vaca, cerdo o cordero



## CHISTORRA

Embutido mezcla de carnes y grasas sometido a proceso corto de secado madurado



## CHORIZO CULAR

Embutido de magro y tocino en tripa gruesa de cerdo secado madurado



## CHORIZO de PAMPLONA

Embutido de carne y grasa picada fina secado madurado



## CHORIZO de TEROR

Embutido de carne y grasa de cerdo no secado ni madurado y de textura untuosa



## CHOSCO

Embutido de lengua, magro, lomo y papada en ciego de cerdo secado madurado



## FUET

Salchichón fino, blanquecino debido a moho o flor exterior



## GÜEÑA

Embutido de carne de cerdo en tripa de cordero secado madurado



## IMPERIAL de LORCA

Embutido de carnes y grasas de cerdo fermentadas secado madurado



## LACÓN

Producto cárnico de las extremidades delanteras del cerdo tratado por calor o secado madurado



## LOMO EMBUCHADO

Embutido de músculos de cerdo secado madurado



## LONGANIZA de ARAGÓN

Embutido de carne de cerdo picada secado madurado



## MAGRETA

Producto cárnico esencialmente grasa del cerdo, adobado, cocido y horneado



## MORCILLA de CEBOLLA

Embutido de sangre de cerdo, manteca y cebolla tratado por calor



## MORCÓN

Embutido de magro de cerdo en ciego de cerdo secado madurado



## MOSCANCINA

Embutido de sangre y sebo de vacuno tratado por calor



## RELLENO de HUÉSCAR

Embutido de carne de cerdo, pollo, jamón, huevos cocidos y pan en estómago de cerdo o tripa cular



## SABADIEGO

Embutido de carne y sangre curado y ahumado



## SALCHICHÓN de MÁLAGA

Embutido de carnes y grasas, sometido a proceso corto de secado madurado



## ZARAJOS

Producto cárnico de intestino de cordero lechal marinado y enmadrado alrededor de un sarmiento o similar



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

alimentación.es  
Saber más para comer mejor

