



**Hermanos
PLEGUEZUELOS**
INDUSTRIAS CARNICAS

Tradición familiar, calidad profesional.



A close-up photograph of a pig's head, focusing on its reddish, wrinkled ears. The pig's skin is dark brown and appears moist. The background is slightly blurred, showing more of the pig's head and ears.

Hermanos Pleguezuelos

“Elegimos las mejores piezas y las tratamos de forma tradicional”

Somos una pequeña empresa familiar, la calidad es nuestro lema. Hemos heredado recetas por las que durante años hemos ido adaptando a las nuevas tecnologías pero siguiendo el método de producción de toda la vida, haciendo del sabor tradicional nuestro distintivo.



Chistorra

En su elaboración se utilizan pimentones de gran calidad que nos recuerdan a los sabores tradicionales. Es un elaborado en tripa natural de cordero que le aporta un calibre idóneo para degustarlo en guisos, planchas o barbacoas.

Fuet

Curado obtenido de una mezcla de magro y tocino de cerdo y embutido en tripa natural de pequeño calibre, que lo hace ideal para disfrutar como aperitivo.

Morcilla

Producto elaborado a partir de cebolla natural cocida, manteca y sangre de cerdo. Para obtener su sabor único empleamos una mezcla de las mejores especias, consiguiendo un producto sin gluten y libre de alérgenos.





Nuestro entorno

Nuestra empresa se ubica en Benalúa, entre campos de melocotones cultivados a los pies de Sierra Nevada.

Una localización privilegiada que añade a nuestros embutidos y a todas nuestras especialidades curadas, frescas y cocidas el sabor de las manzanas caseras.



Chorizo fresco

Producto elaborado artesanalmente con carne de cerdo, sal, ajo y pimentón de gran calidad. Lo ofrecemos en variedades dulce y picante, ideales para orear y guisos caseros.

Salchichón

Embutido curado, preparado con una selección de carnes de gran calidad que nos permiten encontrar el equilibrio entre magro y tocino.

Chorizo casero extra

El curado y secado se realiza a temperaturas bajas ralentizando el proceso para obtener una curación homogénea en toda la pieza. El resultado es un chorizo de sabor suave con un color rojo intenso.

Cabezada curada

Solo con las mejores cabezadas conseguimos un producto curado único, obtenido tras un laborioso y cuidado proceso de secado que nos lleva hasta 60 días.





Nuestra experiencia

A pesar de nuestra dilatada experiencia somos una empresa familiar compuesta por jóvenes, con gran capacidad de innovación a las exigencias de los consumidores, siempre con la calidad y la tradición como referentes.





Benalúa. Avenida Emigrantes, 17
18510 BENALUA (Granada)

Tel: 958 676 133 · comercial@carnicaspleguezuelos.com
www.carnicaspleguezuelos.com

