

Morcilla Tradicional de Burgos

La evolución



EMBUTIDOS  DE
cardena

desde 1925



SIN GLUTEN

Morcilla Tradicional de Burgos

Embutidos de Cardena es una empresa artesana tradicional que desarrolla su actividad en el mercado burgalés desde 1925. En los últimos años ha evolucionado y experimentado con nuevos sabores y se ha convertido en una empresa capaz de satisfacer tanto los paladares más castizos y tradicionalistas como a los más progresistas y transgresores.

En Embutidos de Cardena exigimos materias primas de la máxima calidad. El uso de la Cebolla Horcal y el Arroz Bomba marca la diferencia. La calidad y selección de sus productos le han hecho merecedor de numerosos galardones, entre ellos el "Fine Food Great Taste Awards 2008" en productos de Gourmet de Londres.

Purista en la utilización de la materia prima, Embutidos de Cardena es el único fabricante que respeta las tradiciones en la elaboración de la Morcilla Tradicional de Burgos. Es la primera empresa tradicional homologada por la CEE.

Embutidos de Cardena se caracteriza por tener almacén propio de Cebolla Horcal con más de 300 toneladas. El riguroso control que se lleva a cabo durante la campaña de selección garantiza la calidad permanente de este producto.

Del mismo modo seleccionamos durante la campaña, 15 toneladas del mejor Arroz Bomba, el cual utilizamos en nuestros productos gourmet. Y en el caso de la Morcilla Clásica y Común utilizamos el mejor Arroz Bahía Extra.

La Morcilla Tradicional de Burgos es uno de nuestros patrimonios gastronómicos, que Embutidos de Cardena elabora siguiendo las tradiciones en una amplia gama de productos que podéis consultar a continuación.



Morcilla
de Autor



MORCILLA DE AUTOR

Tripa de cerdo con arroz bomba



Este es uno de nuestros productos más espectaculares, La Morcilla de Autor, llamada Ciego, proviene de una de las recetas más tradicionales de nuestras costumbres gastronómicas.

Se trata de una morcilla de desmesurado calibre y de una especialidad casi perdida en la tradición de las clásicas matanzas, que con nuestra maestría hemos recuperado y mejorado. Se realiza un proceso de cocción lenta de casi cuatro horas. Si quieres sorprender a un amante de la cocina, no dudes en regalarle una de estas morcillas.

envase individual



Burgos



ENVASADA AL VACÍO Y PASTEURIZADA: CONSERVAR: CADUCIDAD:
Sin conservantes, sin gluten. Entre 3º y 8º C. ±30 días.

la ciudad de la

gastronomía
12-15
2011 XIII CONGRESO
lomejordelagastronomia.com



Medalla de
Oro 2011

lomejordelagastronomia.com



Mejor Producto Cárnico
2013

Artesanos de Castilla y León



ELABORACIÓN



FREÍR:

Sacar del envase ½ hora antes y dejar atemperar. Cortar en rodajas de 2 cm. de grosor. Freír en abundante aceite muy caliente a 190°, colocar las rodajas separadas, freír hasta que se vea el grano de arroz tostado durante 2 o 3 minutos al gusto.



HORNO:

Precalentar el horno a 160°. Envolver la pieza entera en papel de aluminio, no hace falta pinchar, e introducir en el horno 30 minutos, cortar en rodajas al tamaño deseado.



PARRILLA:

Cortar en rodajas de 2 cm., colocar sobre la parrilla con brasa suave durante 2 minutos, vuelta y vuelta.

USOS

Además de su uso tradicional para la elaboración en rodajas o entera, esta morcilla tiene un fácil "descamisado" y es ideal para salteados, masas, ensaladas, canapés, etc... debido a su facilidad para desmenuzarse con muy poca temperatura, con lo que mantenemos todo su sabor y textura.

FORMATO



GRANEL:

Cajas de 5 kg. / 7 kg. / 10 kg.



ESTUCHE INDIVIDUAL:

Estuche de 1 unidad.
Peso aproximado 800 g.



Morcilla de Autor con reducción de Pimiento Morrón.
Juan González, "Juanillo", RESTAURANTE LA FAVORITA.

Flan de Morcilla Suprema de Cardena y Crema de Alubias con Velo de Gominola de Guindilla y sus Bombones Cremosos con Polvo de Almendra.
José Pablo Ruipérez, RESTAURANTE LOS CLAVELES.





Morcilla Tradicional de Burgos



SUPREMA

Tripa de cerdo con arroz bomba



La elaboración de esta morcilla, como su propio nombre indica, es suprema, ya que utilizamos la tripa natural de cerdo respetando la tradición y la excelencia del Arroz Bomba.

La unión de dos productos junto con el alto contenido en Cebolla Horcal, aporta a esta morcilla un mayor contenido en fibra.



Burgos
denominación de origen protegida



ENVASADA AL VACÍO Y PASTEURIZADA:
Sin conservantes, sin gluten.

CONSERVAR:
Entre 3º y 8º C.

CADUCIDAD:
±30 días.

ELABORACIÓN



FREÍR:

Sacar del envase ½ hora antes y dejar atemperar. Cortar en rodajas de 2 cm. de grosor. Freír en abundante aceite muy caliente a 190º, colocar las rodajas separadas, freír hasta que se vea el grano de arroz tostado durante 2 o 3 minutos al gusto.



HORNO:

Precalentar el horno a 180º. Envolver la pieza entera en papel de aluminio e introducir en el horno 15 minutos, cortar en rodajas al tamaño deseado.



PARRILLA:

Colocar sobre la parrilla la pieza entera con brasa suave, cortar al gusto.

USOS

Máxima creatividad en cualquier proceso de fritura, al estar embutida con tripa natural de cerdo, se transforma en un sorprendente crujiente, ideal para la elaboración de platos, deshidrataciones, así como mousses, soufflés, coulants, rellenos y masas, por su fino sabor. La elaboración de esta morcilla con Arroz Bomba y Cebolla Horcal facilita el proceso de digestión y aporta un plus en fibra.

FORMATO



GRANEL:
Cajas de 5 kg. / 7 kg. / 10 kg.



ESTUCHE DE 4:
Estuche de 4 unidades.
Peso aproximado 1,6 kg.



ESTUCHE INDIVIDUAL:
Estuche de 1 unidad.
Peso aproximado 400 g.



LATA:
Lata de 1 unidad.
Peso aproximado 500 g.

Cuchy de Morcilla Selecta con Bacalao, Manzana Reineta y daditos de Tomate Raf.
Luis Miguel Camarero, RESTAURANTE PUERTA REAL.

Morcilla Tradicional de Burgos



SELECTA

Tripa de vaca con arroz bomba



En esta Morcilla Selecta también utilizamos el magnífico Arroz Bomba, pero esta vez la embutimos con tripa de vaca, que por su composición proteínica, hace que se comprima mucho más en la cocción y deje un aspecto más texturizado.

Con un contenido del 60% en Cebolla Horcal aporta a nuestro producto un mayor contenido en fibra.



Burgos
denominación de origen



ENVASADA AL VACÍO Y PASTEURIZADA:
Sin conservantes, sin gluten.

CONSERVAR:
Entre 3º y 8º C.

CADUCIDAD:
± 30 días.



ELABORACIÓN



FREÍR:

Sacar del envase ½ hora antes y dejar atemperar. Cortar en rodajas de 2 cm. de grosor. Freír en abundante aceite muy caliente a 190°, colocar las rodajas separadas, freír hasta que se vea el grano de arroz tostado durante 2 o 3 minutos al gusto.



HORNO:

Precalentar el horno a 180°. Envolver la pieza entera en papel de aluminio e introducir en el horno 15 minutos, cortar en rodajas al tamaño deseado.



MICROONDAS:

Cortar en rodajas de 1 cm. y cocinar durante 1 minuto a 600w de potencia.

USOS

Al estar embutida con tripa natural de vaca, se recomienda el uso de rodajas mucho más gruesas, lo que nos abre un abanico de posibilidades en raciones con más presencia de producto y la construcción de platos con relieve. Ideal para el uso en guisos.

FORMATO



GRANEL:

Cajas de 5 kg. / 7 kg. / 10 kg.



ESTUCHE DE 4:

Estuche de 4 unidades.
Peso aproximado 1,6 kg.



ESTUCHE INDIVIDUAL:

Estuche de 1 unidad.
Peso aproximado 400 g.

Morcilla Tradicional de Burgos



CLÁSICA

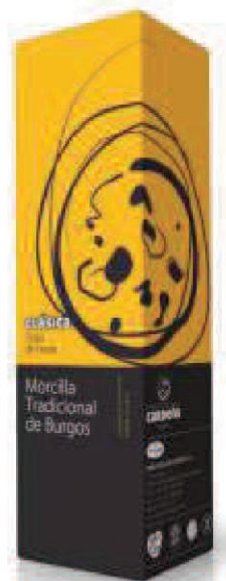
Tripa de cerdo



Para elaborar esta Morcilla Clásica utilizamos Arroz Bahía Extra, su textura aparente es de mayor cocción, al encontrarse éste más saturado y manifiesta mayor jugosidad. Al embutirse con tripa natural de cerdo retiene mejor los sabores.

Y como en todos nuestros productos, su alto contenido en Cebolla Horcal aporta un mayor contenido en fibra.

envase individual



Burgos



ENVASADA AL VACÍO Y PASTEURIZADA:
Sin conservantes, sin gluten.

CONSERVAR:
Entre 3º y 8º C.

CADUCIDAD:
± 30 días.

ELABORACIÓN



FREÍR:

Sacar del envase ½ hora antes y dejar atemperar. Cortar en rodajas de 2 cm. de grosor. Freír en abundante aceite muy caliente a 190º, colocar las rodajas separadas, freír hasta que se vea el grano de arroz tostado durante 2 o 3 minutos al gusto.



HORNO:

Precalentar el horno a 180º. Envolver la pieza entera en papel de aluminio e introducir en el horno 15 minutos, cortar en rodajas al tamaño deseado.



PARRILLA:

Colocar sobre la parrilla la pieza entera con brasa suave, cortar al gusto.

USOS

Es la mejor morcilla para hacer en pieza entera, a la parrilla, brasas, gratinados y salamandras. Ideal para utilizarla en revueltos, mousses, puding, etc...

FORMATO



GRANEL:

Cajas de 5 kg. / 7 kg. / 10 kg.



ESTUCHE DE 4:

Estuche de 4 unidades.
Peso aproximado 1,6 kg.



ESTUCHE INDIVIDUAL:

Estuche de 1 unidad.
Peso aproximado 400 g.

Morcilla Clásica a la Brasa con Pimiento Morrón Asado.
Juan González, "Juanillo", RESTAURANTE LA FAVORITA.



Morcilla Tradicional de Burgos



común

Tripa de vaca



Esta morcilla es la más común de las Morcilla de Burgos que puedes encontrar en el mercado, pero nosotros le damos un plus con la utilización del excelente Arroz Bahía Extra y su alto contenido en Cebolla Horcal.

Embutimos todos los ingredientes amasados en crudo, con lo que no preceemos el arroz.

Al no tener agua, la morcilla no se rompe en fritura a altas temperaturas, consiguiendo una costra perfecta y jugosidad en su interior.



envase individual



Burgos
denominación de origen



ENVASADA AL VACÍO Y PASTEURIZADA:
Sin conservantes, sin gluten.

CONSERVAR:
Entre 3º y 8º C.

CADUCIDAD:
± 30 días.

ELABORACIÓN



FREÍR:

Sacar del envase ½ hora antes y dejar atemperar. Cortar en rodajas de 2 cm. de grosor. Freír en abundante aceite muy caliente a 190º, colocar las rodajas separadas, freír hasta que se vea el grano de arroz tostado durante 2 o 3 minutos al gusto.



HORNO:

Precalentar el horno a 180º. Envolver la pieza entera en papel de aluminio e introducir en el horno 15 minutos, cortar en rodajas al tamaño deseado.



MICROONDAS:

Cortar en rodajas de 1 cm. y cocinar durante 1 minuto a 600w de potencia.

USOS

Para platos comunes de todos los días, esta morcilla le da un aporte de gran sabor en guisos, cocidos y elaboraciones tradicionales, acompañamientos de toda la vida, con patatas, huevos, tomate, etc...

FORMATO



GRANEL:
Cajas de 5 kg. / 7 kg. / 10 kg.



ESTUCHE DE 4:
Estuche de 4 unidades.
Peso aproximado 1,6 kg.



ESTUCHE INDIVIDUAL:
Estuche de 1 unidad.
Peso aproximado 400 g.

Cocido de Alubia del País con Chorizo y Morcilla de Cardeña
Luis Miguel Camarero, RESTAURANTE PUERTA REAL.





Bosque de Manzanas de Morcilla .
Saul Gómez, RESTAURANTE BLUE GALLERY.



Morcilla de Manzana



envase individual

manzana

Tripa de vaca con arroz bomba



Embutidos de Cardena ha desarrollado esta Morcilla de Manzana, proporcionando un producto lo suficientemente evolucionado dentro de la innovación gastronómica.

Para utilizar directamente en la cocina de creatividad, facilitando los primeros pasos en la elaboración de nuevos platos, como ha demostrado nuestro experto cocinero colaborador Saúl Gómez Carrillo, utilizando como base esta sorprendente morcilla en sus creaciones.



Burgos
Acreditado



ENVASADA AL VACÍO Y PASTEURIZADA:
Sin conservantes, sin gluten.

CONSERVAR:
Entre 3° y 8° C.

CADUCIDAD:
±30 días.

ELABORACIÓN



FREÍR:

Sacar del envase ½ hora antes y dejar atemperar. Cortar en rodajas de 2 cm. de grosor. Freír en abundante aceite muy caliente a 190°, colocar las rodajas separadas, freír hasta que se vea el grano de arroz tostado durante 2 o 3 minutos al gusto.



HORNO:

Precalentar el horno a 180°. Envolver la pieza entera en papel de aluminio e introducir en el horno 15 minutos, cortar en rodajas al tamaño deseado.



MICROONDAS:

Cortar en rodajas de 1 cm. y cocinar durante 1 minuto a 600w de potencia.

USOS

Por su sorprendente sabor esta morcilla permite utilizarse por sí sola como aperitivo, entrante o como plato singular. La evolución del producto nos aporta esos primeros pasos dentro de la elaboración de una nueva creatividad, sin descartar un posible "postre".

FORMATO



GRANEL:
Cajas de 5 kg. / 7 kg. / 10 kg.



ESTUCHE DE 4:
Estuche de 4 unidades.
Peso aproximado 1,6 kg.



ESTUCHE INDIVIDUAL:
Estuche de 1 unidad.
Peso aproximado 400 g.

Calamar de Morcilla



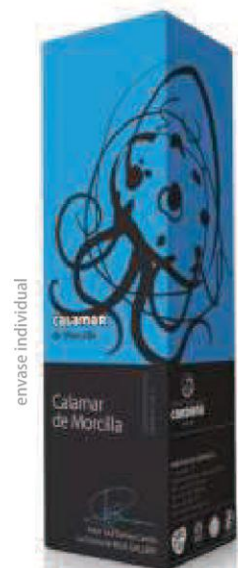
calamar de Morcilla



Este producto ha sido desarrollado en la cocina del Blue Gallery, por Saúl Gómez Carrillo, una novedad de la gastronomía moderna, su restaurante aparece en la guía "Gourmetour" como establecimiento recomendado con "10".

En colaboración con Embutidos de Cardena y tras un año de trabajo, ponemos a su alcance un producto de alta expresión.

Lucha de titanes donde escalan los sabores del calamar y la morcilla entre sí, sin llegar a saber quién gana.



envase individual



Burgos
denominación de origen



ENVASADA AL VACÍO Y PASTEURIZADA:
Sin conservantes, sin gluten.

CONSERVAR:
Entre 3º y 8º C.

CADUCIDAD:
± 30 días.

ELABORACIÓN



PLANCHA:

Cortar en frío, rodajas de 1 cm. de grosor, colocar las rodajas 2 minutos por cada lado al gusto.



HORNO:

Precalentar el horno a 120º, asar el calamar durante 10 minutos, cortar en rodajas al tamaño deseado.



MICROONDAS:

Cortar en rodajas de 1 cm. y cocinar durante 1 minuto a 600w de potencia.



NO FREÍR

NO

quitar el exterior,
es el calamar

USOS

El Calamar de Morcilla es un plato por sí solo. Sugerimos un acompañamiento, troceando pimientos rojos en dados pequeños y saltear con una cucharada de azúcar, la salsa resultante ligarla con tinta de calamar, añadir una cucharada de maicena y fumet de pescado hasta conseguir una salsa suave.

FORMATO



GRANEL:

Cajas de 5 kg. / 7 kg. / 10 kg.



ESTUCHE DE 4:

Estuche de 4 unidades.
Peso aproximado 1,6 kg.



ESTUCHE INDIVIDUAL:

Estuche de 1 unidad.
Peso aproximado 400 g.



Calamar de Morcilla con Crema de Piquillo con su propia tinta.
Saul Gómez, RESTAURANTE BLUE GALLERY.





Morcilla
Tradicional
de Burgos



Bacalao

Morcilla con Bacalao



Una novedad de la gastronomía moderna y salvaje. Morcilla con Bacalao de Alaska de pesca sostenible al Pil-Pil

Alto contenido en Vitamina D, lo que le hace ser un alimento funcional por el escaso contenido en grasas saturadas.



Burgos



ENVASADA AL VACÍO Y PASTEURIZADA:
Sin conservantes, sin gluten.

CONSERVAR:
Entre 3° y 8° C.

CADUCIDAD:
±30 días.



FREÍR:

Sacar del envase ½ hora antes y dejar atemperar. Cortar en rodajas de 2 cm. de grosor. Freír en abundante aceite muy caliente a 190°, colocar las rodajas separadas, freír hasta que se vea el grano de arroz tostado durante 2 o 3 minutos al gusto.



HORNO:

Precalentar el horno a 180°. Envolver la pieza entera en papel de aluminio e introducir en el horno 15 minutos, cortar en rodajas al tamaño deseado.



PARRILLA:

Colocar sobre la parrilla entera con brasa suave, cortar al gusto.

FORMATO



EMBUTIDOS DE
cardena
desde 1925



GRANEL:
Cajas de 5 kg. / 7 kg. / 10 kg.



ESTUCHE DE 4:
Estuche de 4 unidades.
Peso aproximado 1,6 kg.



ESTUCHE INDIVIDUAL:
Estuche de 1 unidad.
Peso aproximado 400 g.



Premio 2011
Innovación
Gastronómica
Burgos
adventa



Perfecto de Bacalao al Pil-Pil, Praliné de Piñones, Vinagreta de Manzana de las Caderechas y Nachos de Morcilla Suprema.
Patxi Álvarez, RESTAURANTE TÁBULA GASTRO BAR.

envase individual



nachos

de Morcilla suprema con arroz bomba

Este producto ha sido desarrollado por Isabel Álvarez y su equipo. La innovación y modernidad de su cocina es un referente tanto a nivel local como nacional.

Gracias a su colaboración Embutidos de Cardena ha recogido esta idea para convertirla en una gran novedad gastronómica.

Partiendo de la mejor fórmula de morcilla suprema, hemos obtenido el mejor resultado.



ENVASADO CON NITRÓGENO:
Sin conservantes, sin gluten.

CONSERVAR:
En lugar fresco
y seco

CADUCIDAD:
± 150 días.

APLICACIONES



APERITIVO SNACK:

Patatas, aceitunas, unos mejillones y por qué no, unos "Nachos de Morcilla". Un snack original, divertido y que seguro, dará que hablar. Haz del aperitivo, el momento más original del día.



ENTRANTE:

Te presentamos una idea original para "dipear", un entrante, que seguro te sorprenderá. Puedes acompañarlo con diferentes salsas y convertirlo en un divertido plato para compartir.



DECORACIÓN:

Vamos más lejos y queremos darte ideas novedosas, ¿te imaginas una crema de verduras con una montañita de estos maravillosos "Nachos de Morcilla"?, también pueden ser un gran acompañamiento para carnes, deja volar tu imaginación.

FORMATO



CAJA DE 30 UNIDADES:
Peso aproximado 750 g.



CAJA DE 90 UNIDADES:
Peso aproximado 2,25 kg.



BOLSA INDIVIDUAL:
Peso aproximado 25 g.



BOLSA HOSTELERÍA:
Peso aproximado 200 g.

Huevo Frito con Tierra de Morcilla a mi manera.
Saúl Gómez, RESTAURANTE BLUE GALLERY.



Morcilla Tradicional de Burgos

TIERRA

de Morcilla Suprema
Texturizado de Morcilla

Buscábamos una nueva forma de entrar dentro de la elaboración de platos, tanto en la alta cocina, como en la cocina casera diaria.

Hemos desarrollado un nuevo concepto culinario fácil de aplicar y sugestivo para acompañar cremas, purés, fondos de carne o simplemente decorativos. Se trata de una Morcilla Suprema totalmente deshidratada de agradable sabor... a Morcilla.



ENVASADO CON NITRÓGENO:
Sin conservantes, sin gluten.

CONSERVAR:
En lugar seco

CADUCIDAD:
± 90 días.



ELABORACIÓN



ACOMPAÑAMIENTOS Y DECORACIÓN:

Para aplicar sobre cremas, purés de verduras o legumbres siempre en el momento de servir, sobre huevos fritos y revueltos, en pizzas podemos utilizarlo como un ingrediente aportando gran sabor.

USOS

Mantener el embase siempre cerrado, tiende a rehidratarse en ambientes húmedos. Si se deja abierto se reduce su conservación. Remover antes de aplicar. Una cucharada equivale a una rodaja de morcilla.

FORMATO



CAJA DE 12 UNIDADES:
Peso aproximado 1,2 Kg.



BOTE:
Peso aproximado 100 g.

Morcilla Tradicional de Burgos

Preparado de

TORTILLA DE PATATA

con Morcilla Suprema

Hemos creado un Preparado de Tortilla de Patata con Pimiento del Piquillo y con nuestra Morcilla Suprema para facilitar la labor en la cocina y acercar este producto a los más perezosos, SÓLO HAY QUE ECHARLE HUEVOS...

Es muy fácil de preparar, vertemos y calentamos todo el contenido en una sartén, se añaden 4 o 5 huevos batidos, un poco de sal y la hacemos a nuestro gusto.

envase individual



ENVASADO EN TARRO DE CRISTAL
PASTEURIZADO:
Sin gluten.

CONSERVAR:
En lugar fresco
y seco

CADUCIDAD:
±3 Años.

Pastel de Tortilla de Morcilla de Burgos Suprema con Crema de Pimiento Verde
y Fondant de Queso de Cabra.
Nacho Cifrian, RESTAURANTE COMOSAPIENS, Atapuerca.



PREPARACIÓN

-  1 Verter el contenido
-  2 Batir 4-5 huevos
-  3 Retirar aceite sobrante (es reutilizable)
-  4 Añadir sal al gusto

USOS

Una vez abierto mantener en el frigorífico y consumir en el plazo de una semana.

FORMATO



CAJA DE 12 UNIDADES



TARRO:
Peso neto 340 g.


EMBUTIDOS DE
cardena
desde 1925




EMBUTIDOS DE
cardena
desde 1925

CHOCOLATE NEGRO

con Morcilla

Motivados por la necesidad de crear un postre de Morcilla. Una innovación gastronómica. Ponemos a su alcance un producto de alta expresión.

Partiendo de la mejor fórmula de morcilla, hemos obtenido el mejor resultado.



Burgos
D.O.P.



CONSERVAR:
Lugar fresco y
seco.

CADUCIDAD:
±24 meses.





CEBOLLA HORCAL FRITA

lista para cocinar

Te presentamos nuestra amplia gama de cebolla frita en un nuevo formato, para hacerte la vida más fácil y cómoda, calentar y listo.

Destacamos los tarros de 950 gr, 475 gr. y nuestras cajas de 5 y 10 kg.

Son una estupenda idea para cualquier comida o cena, fácil y cómoda.





CEBOLLA CONFITADA en TIRAS

especial hamburguesas

Te presentamos nuestra amplia gama de cebolla frita en un nuevo formato, para hacerte la vida más fácil y cómoda, calentar y listo.

Destacamos los tarros de 950 gr, 475 gr. y nuestras cajas de 5 y 10 kg.

Son una estupenda idea para cualquier comida o cena, fácil y cómoda.



CEBOLLA PASTEURIZADA

listo para cocinar

Te presentamos nuestra amplia gama de cebolla pasteurizada en un nuevo formato, para hacerte la vida más fácil y cómoda, calentar y listo.

Destacamos nuestras cajas de 5, 10 y 20 kg.

Son una estupenda idea para cualquier comida o cena, fácil y cómoda.





ESTUCHE INDIVIDUAL:

Estuche de 1 unidad.




EMBUTIDOS DE
cardeña
desde 1925



Mejor Identidad
Visual 2012
Artesanos de Castilla y León



ESTUCHE 4 unidades:



GRANEL:

Cajas de 5 kg.,
7 kg. y 10 kg.



ESTUCHE AUTOR:

Estuche de 1 unidad.
Peso aprox. 800 g.



BOLSA INDIVIDUAL:

1 unidad.
Peso aprox. 25 g.



BOTE INDIVIDUAL:

1 unidad.
Peso aprox. 100 g.



TARRO:

Peso neto 340 g.



PEDIDOS

En Embutidos de Cardeña le ayudamos a la hora de encontrar los productos acordes a sus necesidades.

@ Envíe un correo electrónico al departamento de ventas, un representante responderá a su consulta por correo electrónico:
info@morcilladeburgos.com



Para obtener un servicio más rápido: móvil 670 497 110



Puede enviarnos su pedido por fax, si ya ha contactado con el departamento de ventas al: (+34) 947 290 095

Horario de oficina: de lunes a viernes, ininterrumpido de 8:00 a 15:00 horas.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Embutidos de Cardeña S.L. aceptará devoluciones de productos dentro de las primeras 24 horas, a contar desde la recepción de la mercancía por el cliente. Sólo se aceptarán devoluciones previamente autorizadas por Embutidos de Cardeña S.L.

Para solicitar esta autorización, el cliente contactará previamente con Embutidos de Cardeña S.L. y una vez autorizada, se le indicará la dirección de envío de la mercancía y las condiciones para que la devolución sea aceptada.