



1984

1984



**DELIPAVO**

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

# NUESTRA HISTORIA

DELIPAVO ES LA ÚNICA EMPRESA COLOMBIANA CON MÁS DE 30 AÑOS DE TRAYECTORIA EN LA PRODUCCIÓN DE CARNES FRÍAS DE PAVO DE EXCELENTE CALIDAD.

DELIPAVO inició sus actividades en octubre de 1982, elaborando y horneando los rollos de pavo en cocinas caseras y distribuyéndolos en su punto de venta. En vista de la aceptación del producto se constituye como sociedad limitada el 5 de mayo de 1986. En esa época y mediante convenio con una salsamentaría se especializa en la elaboración de tres productos: Rollo de pavo ahumado, Salami de Pavo y Paté de hígado de pavo, iniciando su comercialización en supermercados.

DELIPAVO adquiere en 1994 la maquinaria y la tecnología necesarias para adecuar su propia planta de producción en Tenjo (Cundinamarca) e iniciar el desarrollo de nuevos productos. Durante los últimos años DELIPAVO ha alcanzado el éxito en la industria de las carnes frías de Pavo, con base en los ideales de calidad, consistencia y servicio sobre los cuales fue fundada y que han sido parte fundamental de su permanencia en el mercado y continuo crecimiento.



## 1982

INICIO A SUS ACTIVIDADES

5 de Mayo de

## 1986

SE CONSTRUYE COMO  
SOCIEDAD LIMITADA

## 1994

ADQUIERE LA MAQUINARIA Y  
TECNOLOGÍA NECESARIAS PARA  
ADECUAR SU PROPIA PLANTA DE  
PRODUCCIÓN

## 2024

DURANTE LOS ÚLTIMOS AÑOS  
DELIPAVO HA ALCANZADO EL  
ÉXITO EN LA INDUSTRIA DE LAS  
CARNES FRÍAS DE PAVO

# SOBRE NOSOTROS

**NOS APASIONA HACER  
LAS COSAS BIEN Y TRABAJAMOS POR  
HACERLAS CADA VEZ MEJOR**

Alimentarse de una forma sana y equilibrada es una preocupación muy común en la sociedad actual. Los profesionales de la restauración tienen esta misma inquietud, cada vez más, procuran ofrecer a los clientes platos que favorezcan una sensación y un estado de bienestar, sin renunciar a una cocina sabrosa. (Cocina con Joan Roca 10 edición)

Delipavo lleva 38 años trabajando en una línea de más de 45 productos en los que predominan las materias primas saludables como lo son las pechugas y muslos de pavo como ingrediente principal en la elaboración de nuestros productos, usando la tecnología y técnicas adecuadas para cocinarlos ya sea al horno, al vapor y dando el toque de humo necesario con aserrín de madera de la

haya, a temperaturas controladas y llevándolos a temperatura interna de 73 grados centígrados para garantizar su inocuidad. Adicionalmente usamos dos técnicas en el empaque al vacío en donde se extrae el aire y se sella el film y en atmósfera modificada donde se extrae el aire y se introduce CO<sub>2</sub> y N para evitar el crecimiento de microorganismos y garantizar la vida útil del producto siempre y cuando se conserve la cadena de frío entre 2°C y 4°C. Su conservación y alistamiento se realiza dentro de cámaras con temperaturas controladas para garantizar la cadena de frío y se empacan en cajas de cartón reciclables para ser entregados a nuestros clientes en vehículos refrigerados.

## PROCESOS



## COCCIÓN



## DESPACHOS

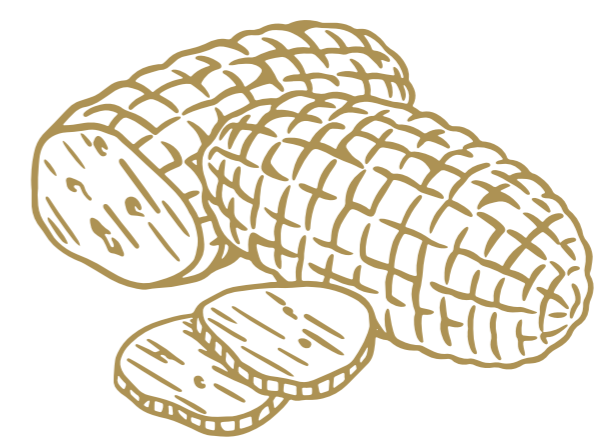


HECHO CON  
MANOS  
COLOMBIANAS





# NUESTROS PRODUCTOS SON



100% CARNE DE PAVO

- SIN GLUTEN
- SIN COLORES ARTIFICIALES
- SIN HUMO LÍQUIDO
- SIN LECHE
- SIN HARINAS
- SIN SABORES ARTIFICIALES



# CERTIFICACIONES DE CALIDAD



## HACCP

Certificación otorgada por el INVIMA a las diferentes líneas de producción, por medio de la cual se garantiza la inocuidad de los productos elaborados.

## ISO 22000

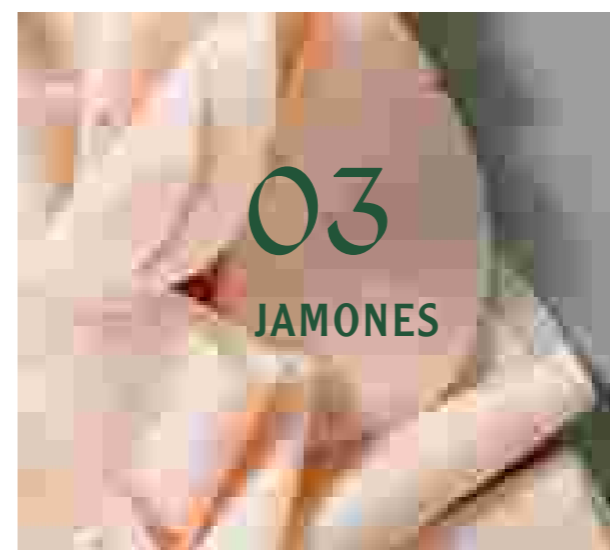
Certificación otorgado por 5G5 Colombia que garantiza la implementación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, por medio del cual se garantiza la elaboración de productos aptos para el consumo.



**PRODUCCIÓN DE CARNES FRÍAS DE PAVO, PECHUGAS JAMONES. EMBUTIDOS Y PAVOS RELLENOS, HORNEADOS Y AHUMADOS**



# ÍNDICE



SIN  
GLUTENSIN COLORES  
ARTIFICIALESSIN SABORES  
ARTIFICIALES

## PECHUGAS HORNEADAS

SU PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL, ELEVAN ESTAS  
PECHUGAS DE PAVO DE ALTÍSIMA CALIDAD A UN NIVEL SUPERIOR.  
UNA EXQUISITEZ ÚNICA CON UN SABOR, AROMA  
Y TEXTURAS MEMORABLES

## PECHUGA DE PAVO AL NATURAL

En la elaboración de este producto utilizamos medias pechugas de pavo frescas enteras, deshuesadas, sin piel, cocinadas al vapor. Es un producto exquisito, saludable y de altísima calidad que convertirá tus comidas en grandes experiencias gastronómicas.

Peso por pieza

**1,6-2,2 KG**

Presentación

**TAJADO\***

Vida útil

**38 DÍAS\*\***

### Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Rebanada (30g)  
Número de porciones por envase: 33 Aprox.

	Por 100 g	Por porción
<b>Calorías (kcal)</b>	<b>116</b>	<b>32</b>
Grasa total	1.3 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.3 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Az. añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	26 g	7.9 g
<b>Sodio</b>	<b>335 mg</b>	<b>101 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.70 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.2 mg	0.36 mg

### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo deshuesada y sin piel Agua, Sal, Azúcar, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Carragenina (Estabilizante), Mezcla de Especies (Cebolla, Ajo), Ácido Ascórbico (Antioxidante).

\*por 250g o 500g en atmósfera modificada

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.



## 02 PECHUGA DE PAVO MEDITERRÁNEA



En la elaboración de este producto utilizamos Media pechuga de pavo sin hueso y sin piel, adobada a mano con especias naturales de la tierra como el tomillo, el laurel y el orégano. Asada en el horno y llena de sabores y colores.

Peso por pieza  
**1,6-2,2 KG**

Presentación  
**TAJADO\***

Vida útil  
**38 DÍAS\*\***



### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo Deshuesada y sin Piel, Agua, Sal, Azúcar, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Mezcla de Especies (Laurel, Pimienta, Cebolla, Ajo, Orégano, Tomillo), Vinagre, Carragenina (Estabilizante), Sorbato de Potasio (Conservante), Ácido Ascórbico (Antioxidante)

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

\*por 250g o 500g en atmósfera modificada

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Tajada (25g) Número de porciones por envase: 10 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	<b>111</b>	<b>25</b>
Grasa total	0.7 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.2 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	1.2 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Az. añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	25 g	6.2 g
<b>Sodio</b>	<b>371 mg</b>	<b>93 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.70 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.1 mg	0.28 mg

## PECHUGA DE PAVO ESTILO CAJÚN 03



Vida útil  
**38 DÍAS\*\***



Peso por pieza  
**1,6-2,2 KG**

Presentación  
**TAJADO\***

En la elaboración de este producto utilizamos media pechuga de pavo sin hueso y sin piel, adobada a mano con un recubrimiento de paprika, chile, tomillo y ajo, especias propias de la gastronomía Cajún, rica en tradición y cultura.

### INGREDIENTES

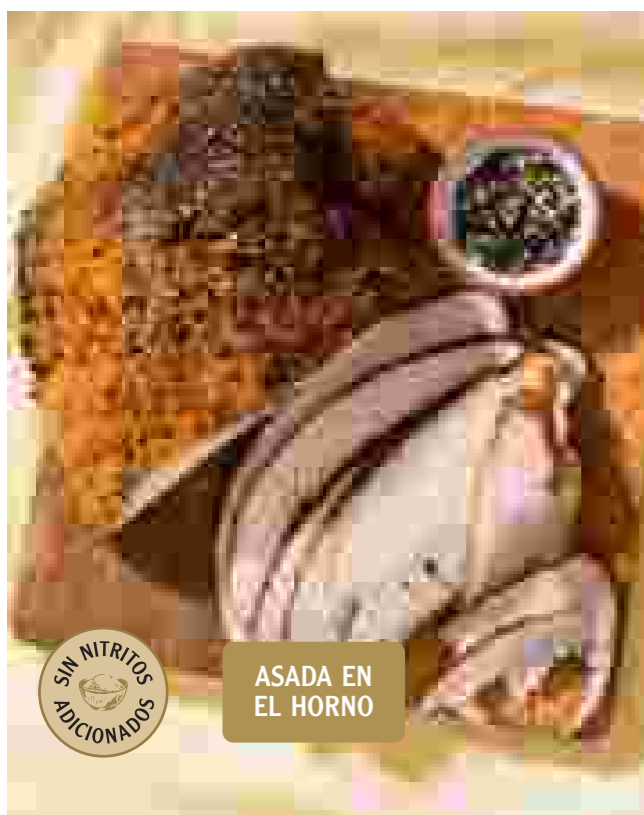
Pechuga de Pavo Deshuesada y sin Piel, Agua, Sal, Mezcla de Especies (Cebolla, Ajo, Paprika, Pimienta, Comino, Oregano, Perejil), Azúcar, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Carragenina (Estabilizante), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Sorbato de Potasio (Conservante)

\*por 250g o 500g en atmósfera modificada

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Tajada (25g) Número de porciones por envase: 10 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	<b>111</b>	<b>24</b>
Grasa total	0.9 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.2 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	1.8 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	1.3 g	0 g
<b>Az. añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	24 g	5.9 g
<b>Sodio</b>	<b>329 mg</b>	<b>82 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.80 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.1 mg	0.28 mg

## 04 PECHUGA DE PAVO A LAS PIMIENTAS



ASADA EN EL HORNO

Media pechuga de pavo sin hueso y sin piel, adobada a mano, con una mezcla generosa de granos de pimienta y asada en el horno. La particular fusión de pimientos hace de esta pechuga una explosión de sabor que te encantará.

### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo Deshuesada y sin Piel, Agua, Sal, Mezcla de Especies (Cebolla, Ajo, Paprika, Pimienta, Comino, Oregano, Perejil), Azúcar, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Carragenina (Estabilizante), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Sorbato de Potasio (Conservante)

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Tajadas (25g)		
Número de porciones por envase: 10 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	100	21
Grasa total	1.2 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	1.3 g	0g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 mg	0 mg
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	21 g	5,3 g
<b>Sodio</b>	<b>412 mg</b>	<b>103 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,60 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1,1 mg	0,28 mg

\*por 250g o 500g en atmósfera modificada

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

Vida útil  
**38 DÍAS\*\***

Peso por pieza  
**1,6-2,2 KG**

Presentación  
**TAJADO\***

## 05 PECHUGA DE PAVO CONDIMENTADA COMO PASTRAMI



En la elaboración de este producto utilizamos medias pechugas de pavo frescas enteras, deshuesadas, sin piel, adobada a mano con las especias del pastrami tradicional pimienta negra, blanca, nuez moscada y ajo. Su sabor es fuerte y único.

### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo Deshuesada y sin Piel, Agua, Sal, Mezcla de Especies (Cebolla, Ajo, Paprika, Pimienta, Comino, Oregano, Perejil), Azúcar, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Carragenina (Estabilizante), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Sorbato de Potasio (Conservante)

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Tajada (21g)		
Número de porciones por envase: 12 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	109	21
Grasa total	0,6 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0,2 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>2,0 mg</b>
Carbohidratos totales	3,8 g	0,8 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 mg	0 mg
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	22 g	4,5 g
<b>Sodio</b>	<b>394 mg</b>	<b>83 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	29 mg	0 mg
Zinc	1,0 mg	0 mg

ASADA EN EL HORNO

## 06 PECHUGA DE PAVO BARBECUE

En la elaboración utilizamos medias pechugas de pavo sin hueso y sin piel, adobada a mano con un recubrimiento de especias como paprika, cebolla, pimienta de cayena, eneldo y coriandro. Asada en el horno y ligeramente ahumada, logra un sabor algo picante.

### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo Deshuesada y sin Piel, Agua, Mezcla de Especies (Cebolla, Ajo, Paprika, Pimienta, Nuez Moscada, Comino), Sal, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Carragenina (Estabilizante), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Azúcar, Sorbato de Potasio (Conservante)



Vida útil  
**38 DÍAS\*\***

Peso por pieza  
**1,6-2,2 KG**

Presentación  
**TAJADO\***



\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

\*por 250g o 500g en atmósfera modificada

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Tajada (25g)		
Número de porciones por envase: 10 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	108	24
Grasa total	0,9 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0,5 g</b>	<b>0,1 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	0,9 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 mg	0 mg
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	24 g	5,9 g
<b>Sodio</b>	<b>403 mg</b>	<b>101 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,50 mg	0 mg
Calcio	40 mg	0 mg
Zinc	1,1 mg	0,28 mg

NUESTROS PRODUCTOS, AL SER ARTESANALES, SON IRREGULARES EN SU FORMA. POR LO TANTO, EN ESTA TABLA SUGERIMOS ALGUNOS GROSORES, DE ACUERDO AL USO QUE SE LE VAYA A DAR; SÁNDWICHES, ENSALADAS, PIZZAS, PLATO FUERTE, ENTRE OTROS.

GROSOR TAJADA	PESO/TAJADA
3 mm	3 a 30 gr.
5 mm	20 a 60 gr.
1 cm	40 a 115 gr.

SIN  
GLUTENSIN COLORES  
ARTIFICIALESSIN SABORES  
ARTIFICIALES

## SABORES ESPECIALES

EL SABOR DE ESTAS PECHUGAS ES INMENSO,  
AROMATIZADAS CUIDADOSAMENTE CON UNA SELECCIÓN  
DE ESPECIAS, MIEL Y PANELA QUE LE APORTAN  
UN TOQUE INIGUALABLE



### 01 PECHUGA DE PAVO SILVESTRE

Elaborada con cortes enteros de pechuga de pavo cocinados al vapor en sus propios jugos y ligeramente espolvoreados con paprika y laurel. El delicado sabor de este producto deleita a aquellos que lo prueban.

#### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo Deshuesada y sin piel, Agua, Miel de Abejas, Sal, Carragenina (Estabilizante), Vinagre, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Fibra Vegetal, Sorbato de Potasio (conservante), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Vida útil  
**38 DÍAS\***

Peso por  
pieza  
**1,5-1,8 KG**

Presentación  
\*\*  
**TAJADO**

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Tajada (21 g)		
Número de porciones por envase: 12 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Grasa total	0.5 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.1 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	1.7 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	18 g	3.7 g
<b>Sodio</b>	<b>734mg</b>	<b>154 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.60 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0.90 mg	0 mg

\*por 250g o 500g  
en atmósfera  
modificada



### 02 PECHUGA DE PAVO AHUMADA CON MIEL

Esta elaborada con cortes enteros de pechuga de pavo mezclados con miel de abejas, horneados y delicadamente ahumados de forma natural, para un sabor sutilmente dulce.

#### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo Deshuesada y sin piel, Agua, Miel de Abejas, Sal, Carragenina (Estabilizante), Vinagre, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Fibra Vegetal, Sorbato de Potasio (conservante), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Vida útil  
**38 DÍAS\***

Peso por  
pieza  
**1,3-1,5 KG**

Presentación  
\*\*  
**TAJADO**

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Tajada (21 g)		
Número de porciones por envase: 12 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Grasa total	0.9 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.3 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	3.5 g	0.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	1.9 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>1.0 g</b>	<b>0.2 g</b>
Proteína	20 g	4.2 g
<b>Sodio</b>	<b>647 mg</b>	<b>142 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.8 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.0 mg	0 mg

\*\*después de  
abrir el producto  
consumirlo en un  
tiempo no mayor  
a 5 días.

## 03 PECHUGA DE PAVO ACARAMELADA



Elaborada con cortes enteros de pechuga de pavo cocinados al vapor en sus propios jugos. Debe su sabor único a su costra de azúcar morena, paprika, pimienta blanca y cúrcuma.

Peso por pieza  
**1 - 1,1 KG**

Vida útil  
**38 DÍAS\***

Presentación  
**TAJADO**  
por 250g o 500g

\*Después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Tajada (28g)		
Número de porciones por envase: 9 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías	<b>81</b>	<b>16</b>
Grasa total	1.0 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.4 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 mg	0 mg
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	18 g	3.9 g
<b>Sodio</b>	<b>650 mg</b>	<b>137 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.50 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0.90 mg	0 mg

### INGREDIENTES

Pechuga de pavo Deshuesada y sin piel, Agua, Sal, Mezcla de Especies (Pimienta, Cúrcuma, Paprika, Color Caramelo Natural, Panela, Ajo, Cebolla), Carragenina (Estabilizante), Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Fibra Vegetal, Sorbato de Potasio (Conservante), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

## 04 PECHUGA DE PAVO A LA NARANJA



Elaborada con cortes enteros de pechuga de pavo cocinados al vapor en sus propios jugos. Su costra de cáscara de naranja, ajo y perejil le da un delicado sabor a notas cítricas.

Peso por pieza  
**1 - 1,1 KG**

Vida útil  
**38 DÍAS**

Presentación  
**TAJADO**  
por 250g o 500g

Después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Tajada (21g)		
Porciones: 12 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías	<b>85</b>	<b>15</b>
Grasa total	0.9 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.3 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	1.3 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Az. añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	18 g	3.7 g
<b>Sodio</b>	<b>688 mg</b>	<b>145 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.70 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0.80 mg	0 mg

### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo Deshuesada y sin Piel, Agua, Sal, Carragenina (Estabilizante), Mezcla de Especies (Polvo de Jugo Naranja Natural, Ajo, Cebolla), Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Fibra Vegetal, Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

## 05 PECHUGA DE PAVO AHUMADA CON MIEL Y MOSTAZA

Elaborada con cortes enteros de pechuga de pavo cocinados al vapor en sus propios jugos. Debe su sabor único a su costra de azúcar morena, paprika, pimienta blanca y cúrcuma.

### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Agua, Mostaza, Miel, Sal, Carragenina (Estabilizante), Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Mezcla de Especies (Pimienta, Ajo), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).



#### Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 tajada (21 g)

Número de porciones por envase: 12 Aprox.

	Por 100 g	Por porción
<b>Calorías (kcal)</b>	<b>126</b>	<b>26</b>
Grasa total	2.7 g	0.6 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.9 g</b>	<b>0.2 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0.4 mg</b>
Carbohidratos totales	8.3 g	1.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	17 g	3.5 g
<b>Sodio</b>	<b>703 mg</b>	<b>148 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.3 mg	0.27 mg
Calcio	23 mg	4.8 mg
Zinc	3.1 mg	0.65 mg

Vida útil  
**38 DÍAS\*\***

Peso por pieza  
**1,3-1,5 KG**

Presentación  
**TAJADO\***  
por 250g o 500g

\*\*Después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.



**NUESTROS PRODUCTOS, AL SER ARTESANALES, SON IRREGULARES EN SU FORMA. POR LO TANTO, EN ESTA TABLA SUGERIMOS ALGUNOS GROSORES, DE ACUERDO AL USO QUE SE LE VAYA A DAR; SÁNDWICHES, ENSALADAS, PIZZAS, PLATO FUERTE, ENTRE OTROS.**

GROSOR TAJADA	PESO/TAJADA
1,5 mm. 	0,020 - 0,025 kg.
2 mm. 	0,028 kg.
3 mm. 	0,036 kg.
5 mm. 	0,055 kg.
1 cm. 	0,108 kg.



## JAMONES

SON JAMONES COCIDOS AL VAPOR Y/O LIGERAMENTE AHUMADOS, ELABORADOS CON PECHUGA Y MUSLOS DE PAVO QUE CUENTAN CON UN AROMA, SABOR Y TEXTURA INCOMPARABLES. ALGO QUE CONSEGUIMOS GRACIAS A SU LENTA Y CUIDADOSA COCCIÓN Y AHUMADO.

## 01 PECHUGA DE PAVO

Elaborada con cortes enteros de pechuga de pavo cocinados al vapor en sus propios jugos, suavemente condimentados para realzar su delicado sabor.



### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo Deshuesada y sin Piel, Agua, Sal, Carragenina (Estabilizante), Vinagre, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Fibra Vegetal, Sorbato de Potasio (Conservante), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Pimienta, Nitrito de Sodio (Conservante).

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 tajada (21 g)		
Número de porciones por envase: 12 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	78	14
Grasa total	1.6 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.7 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	16 g	3.4 g
<b>Sodio</b>	<b>720 mg</b>	<b>151 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.65mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.1 mg	0.23 mg

\*por 250g o 500g en atmósfera modificada

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

Vida útil  
**38 DÍAS\*\***

Peso por pieza  
**2-2,2 KG**

Presentación  
**TAJADO\***

## 02 PECHUGA DE PAVO AHUMADA

Elaborada con cortes enteros de pechuga de pavo, horneados y delicadamente ahumados con maderas naturales que le dan un sabor suave y muy agradable.



### INGREDIENTES

Pechuga de Pavo Deshuesada y sin Piel, Agua, Sal, Carragenina (Estabilizante), Vinagre, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Fibra Vegetal, Sorbato de Potasio (Conservante), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Pimienta, Nitrito de Sodio (Conservante).

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 tajada (21 g)		
Número de porciones por envase: 12 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	86	15
Grasa total	1.6 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.4 g</b>	<b>0.1 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	18 g	3.8 g
<b>Sodio</b>	<b>699 mg</b>	<b>147 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.40 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0.90 mg	0 mg

\*por 250g o 500g en atmósfera modificada

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

## 03 JAMÓN DE PAVO AHUMADO



Elaborado con muslos de pavo cocinados al vapor en sus propios jugos, ligeramente condimentados para realzar su sabor natural y aroma.

Peso por pieza  
**2 - 2,2 KG**

Vida útil  
**38 DÍAS**

Presentación  
**TAJADO**  
por 250g o 500g

Después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 tajada (21 g)		
Número de porciones por envase: 12 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	99	20
Grasa total	3.0 g	0.6 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>1.3 g</b>	<b>0.2 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	18 g	3.7 g
<b>Sodio</b>	<b>585 mg</b>	<b>123 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.70 mg	0 mg
Calcio	39 mg	0 mg
Zinc	1.5 mg	0.32 mg

### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Agua, Sal, Carragenina (Estabilizante), Mezcla de Especies (Pimienta, Ajo), Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Fibra Vegetal, Vinagre, Sorbato de Potasio (Conservante), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

## 04 JAMÓN DE PAVO



Elaborado con muslos de pavo cocinados al vapor en sus propios jugos, ligeramente condimentados para realzar su sabor natural y aroma.

Peso por pieza  
**2 - 2,2 KG**

Vida útil  
**38 DÍAS**

Presentación  
**TAJADO**  
por 250g o 500g

Después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

### Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Tajada (21g) Número de porciones por envase: 12 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	<b>83</b>	<b>17</b>
Grasa total	2.3 g	0.4 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>1.2 g</b>	<b>0.2 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	1.6 g	0.3 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 mg	0 mg
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	14 g	3.0 g
<b>Sodio</b>	<b>444 mg</b>	<b>93 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.6 mg	0 mg
Calcio	21 mg	0 mg
Zinc	1.9 mg	0.40 mg

### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Agua, Sal, Carragenina (Estabilizante), Vinagre, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Fibra Vegetal, Sorbato de Potasio (Conservante), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Pimienta, Nitrito de Sodio (Conservante).

## 05 PASTRAMI DE PAVO



El sabor, aroma y vistosidad que destacan este pastrami se logran gracias a la creativa combinación de los muslos de pavo con la cebolla, la pimienta y el ajo y a su recubrimiento de pimientas, cocinados al vapor.

Peso por pieza  
**2.3 - 2,5 KG**

Vida útil  
**38 DÍAS**

Presentación  
**TAJADO**  
por 250g o 500g

Después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

### Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 tajada (21 g) Número de porciones por envase: 12 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	<b>105</b>	<b>20</b>
Grasa total	30 g	0.6 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>1.0 g</b>	<b>0.2 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	1.6 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	18 g	3.7 g
<b>Sodio</b>	<b>603 mg</b>	<b>127 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.80 mg	0 mg
Calcio	21 mg	0 mg
Zinc	1.9 mg	0.40 mg

### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Agua, Sal, Carragenina (Estabilizante), Fibra Vegetal, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Mezcla de Especies (Mezcla de Pimienta, Ajo, Nuez Moscada, Cebolla), Sorbato de Potasio (Conservante), Nitrito de Sodio (Conservante), Ácido Ascórbico (Antioxidante).

# 06 ROLLO DE PAVO AHUMADO

Elaborado con trozos de pechuga y muslos de pavo, enrollados en su misma piel, horneados y delicadamente ahumados de manera natural. Es nuestro clásico. A través del tiempo se le han incorporado avances tecnológicos a su fórmula ancestral, pero se ha mantenido intacto ese sabor tradicional que siempre se recuerda.

## INGREDIENTES

Carne de Pavo Deshuesado con Piel, Agua, Sal, Carragenina (Estabilizante), Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Sorbato de Potasio (Conservante), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

### Información Nutricional

Tamaño de porción: 2 Tajadas (32g) Número de porciones por envase: 8 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	<b>84</b>	<b>27</b>
Grasa total	2.2 g	0.7 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>1.2 g</b>	<b>0.4 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 mg	0 mg
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	16 g	5.2 g
<b>Sodio</b>	<b>923 mg</b>	<b>295 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.40 mg	0 mg
Calcio	31 mg	0 mg
Zinc	1.3 mg	0.42 mg



Vida útil  
**38 DÍAS\*\***

Peso por pieza  
**1,2-1,8 KG**

Presentación  
**TAJADO\***  
por 250g o 500g

\*\*Después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.



**NUESTROS PRODUCTOS, AL SER ARTESANALES, SON IRREGULARES EN SU FORMA. POR LO TANTO, EN ESTA TABLA SUGERIMOS ALGUNOS GROSORES, DE ACUERDO AL USO QUE SE LE VAYA A DAR; SÁNDWICHES, ENSALADAS, PIZZAS, PLATO FUERTE, ENTRE OTROS.**

GROSOR TAJADA	PESO/TAJADA
1 m.m. 	13 a 16 g
2 mm. 	20 a 30 g
5 mm. 	45 a 55 g
1 cm. 	90 a 105 g



# OTROS PRODUCTOS

## 01 PEPPERONI DE PAVO



Elaborado con muslos de pavo y grasa de cerdo, condimentado con pimentón y ahumado naturalmente. ¡Sabroso!

### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Agua, Grasa de Cerdo, Sal, Mezcla de Especies (Paprika, Ajo, Nuez Moscada), Azúcar, Carragenina (Estabilizante), Vinagre, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Sorbato de Potasio (Conservante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 4 tajadas (24 g)		
Número de porciones por envase: 10 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	220	53
Grasa total	14 g	3.4 g
Grasa saturada	7.1 g	1.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	17 g	4.1 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	6.6 g	1.6 g
Sodio	875 mg	210 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.5 mg	0 mg
Calcio	23 mg	0 mg
Zinc	2.8 mg	0.55 mg

Vida útil  
**75 DÍAS\*\***

Peso por  
unidad  
**1,1-1,2 KG**

Presentación  
**TAJADO\***

\*por 250g o 500g  
en atmósfera  
modificada

\*\*después de abrir el  
producto consumirlo en un  
tiempo no mayor a 5 días.

## 02 PATÉ DE HÍGADO DE PAVO



Elaborado con hígado de Pavo y especias naturales como cebolla, ajo, pimienta negra y mejorana, suavizado con el delicioso sabor a bosque y pino de la mejorana. Un sabor capaz de satisfacer paladares exigentes.

### INGREDIENTES

Hígado de Pavo, Grasa de Cerdo, Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Leche Descremada, Sal, Mezcla de especias (Pimienta, Cebolla, Mejorana, Tomillo, Nuez Moscada), Azúcar, Sorbato de Potasio (Conservante), Vinagre, Acido Ascórbico (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 cucharada (15 g)		
Número de porciones por envase: 7 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	341	51
Grasa total	28 g	4.2 g
Grasa saturada	11 g	1.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	7.2 g	1.1 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	15 g	2.2 g
Sodio	774 mg	116 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	2.4 mg	0 mg
Calcio	56 mg	0 mg
Zinc	2.5 mg	0.38 mg

Vida útil  
**38 DÍAS\*\***

Peso por  
unidad  
**0.1g**

\*\*después de abrir el  
producto consumirlo en  
un tiempo no  
mayor a 5 días.

## PERNIL DE PAVO AHUMADO 03



Perniles de Pavo adobados con especias, horneadas y ahumados con aserrín natural.

### INGREDIENTES

Pernil de Pavo con Hueso y Piel, Agua, Sal, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Azúcar, Mezcla de Especies (Ajo, Cebolla, Pimienta), Vinagre, Acido Ascórbico (Antioxidante), Sorbato de Potasio (Conservante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Vida útil  
**38 DÍAS\*\***

Peso por  
unidad  
**0.28g-0.4g**

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 rebanada (40 g)		
Número de porciones por envase: 16 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	143	57
Grasa total	5.6 g	2.2 g
Grasa saturada	1.2 g	0.4 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	8.1 g	3.2 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	15 g	6.1 g
Sodio	815 mg	326 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.65 mg	0 mg
Calcio	50 mg	20 mg
Zinc	3.2 mg	1.3 mg

\*\*después de abrir el  
producto consumirlo en un  
tiempo no mayor a 5 días.

Elaborado con una mezcla de pechuga de pavo y trozos de muslos de pavo, ligeramente ahumado.

### INGREDIENTES

Carne de Pavo Deshuesada y sin Piel, Agua, Grasa de Cerdo, Sal, Mezcla de Especies (Pimienta, Ajo), Vinagre, Fibra Vegetal, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Sorbato de Potasio (Conservante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Vida útil  
**38 DÍAS\*\***

Peso por  
unidad  
**0.25g**

\*\*después de abrir el  
producto consumirlo en  
un tiempo no  
mayor a 5 días.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/2 tajada (12 g)		
Número de porciones por envase: 21 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	218	26
Grasa total	18 g	2.1 g
Grasa saturada	6.4 g	0.8 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	14 g	1.7 g
Sodio	842 mg	101 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.40 mg	0 mg
Calcio	9 mg	0 mg
Zinc	1.4 mg	0 mg

## TOCINETA DE PAVO 04





HECHO CON  
MANOS  
COLOMBIANAS

## SALCHICHAS & CHORIZOS

NUESTRAS SALCHICHAS Y CHORIZOS SON ELABORADAS CUIDADOSAMENTE A PARTIR DE MUSLOS DE PAVO CONVIRTIÉNDOLOS EN UN TESORO GASTRONÓMICO QUE CUMPLIRÁ SIN DUDA CON LAS EXPECTATIVAS DE LOS MÁS EXIGENTES.



### 01 SALCHICHAS DE PAVO CAMPESINAS

Elaborados con muslos de pavo deshuesado y sin piel, ligeramente ahumada con aserrín natural y cocida al vapor. Son de consistencia agradable y sabor delicado.

#### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Grasa de Cerdo, Fibra Vegetal, Sal, Mezclas de Especies (Cebolleta, Cebolla, Pimienta, Nuez Moscada), Salsa de Soya, Vinagre, Carragenina (Estabilizante), Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Sorbato de Potasio (Conservante), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Vida útil

**75 DÍAS\*\***

Peso por unidad

**0.016  
-0.017 g**

Unidades por paquete

**14-16**

Presentación  
**250g**

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 2 Unidades (33 g)		
Número de porciones por envase: 8 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	211	70
Grasa total	13 g	4.4 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>5.0 g</b>	<b>1.7 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	2 g	0.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	21 g	7.0 g
<b>Sodio</b>	<b>585 mg</b>	<b>193 mg</b>
Vitamina A	0 µg IR	0 µg IR
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.1 mg	0.4 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	2.0 mg	0.66 mg

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.



### 02 SALCHICHAS DE PAVO TIPO CÓCTEL

Elaborados con carne de pavo molida finamente y cocinadas al vapor; elaborado en tripa natural, atados manualmente, secados y ahumados con aserrín natural.

#### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Grasa de Cerdo, Agua, Fibra Vegetal, Sal, Vinagre, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Mezcla de Especies (Pimienta, Cebolla), Sorbato de Potasio (Conservante), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Vida útil

**75 DÍAS\*\***

Peso por unidad

**0.014 g**

Unidades por paquete

**17**

Presentación  
**250g**

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (42 g)		
Número de porciones por envase: 6 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	282	114
Grasa total	25 g	10 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>11 g</b>	<b>4.6 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	2.2 g	0.9 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	12 g	5.1 g
<b>Sodio</b>	<b>735 mg</b>	<b>309 mg</b>
Vitamina A	0 µg IR	0 µg IR
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.1 mg	0.46 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.7 mg	0.71 mg

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.



## 03 SALCHICHAS DE PAVO ITALIANAS

Elaborados con carne de Pavo Molida, ligeramente ahumada con aserrín natural y cocinadas al vapor, con una mezcla de sal, hinojo y pimienta negra, es una salchicha bien sazónada tipo italiana.

### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Grasa de Cerdo, Sal, Carragenina (Estabilizante), Mezcla de Especies (Pimienta, Hinojo), Vinagre, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/2 Unidad (48 g)		
Número de porciones por envase: 6 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	<b>248</b>	<b>119</b>
Grasa total	18 g	8.6 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>7.3 g</b>	<b>3.5 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	6.4 g	3.1 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	15 g	7.2 g
<b>Sodio</b>	<b>727mg</b>	<b>349 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.1 mg	0.53 mg
Calcio	21 mg	0 mg
Zinc	2.9 mg	1.4 mg

Vida útil  
**75 DÍAS\*\***

Peso por unidad  
**0.220-  
0.240 g**

Unidades por paquete  
**3**

Presentación  
**250g**

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.



## 04 SALCHICHA DE PAVO POLACA

Elaboradas con muslos de pavo, grasa de cerdo y una mezcla perfecta de ajo, perejil, apio y pimienta negra, para producir el sabor propio de la salchicha Kielbasa o polaca. Cocidas y ligeramente ahumadas, están embutidas en tripa natural, por lo que no requieren ser peladas al dorarlas en la sartén o la parrilla.

### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Agua, Grasa de Cerdo, Sal, Mezcla de Especies (Pimienta, Perejil, Apio, Especies), Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Vinagre, Ácido Ascórbico (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (48 g)		
Número de porciones por envase: 6 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	<b>192</b>	<b>94</b>
Grasa total	14 g	6.9 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>4.4 g</b>	<b>2.1 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	1.4 g	0.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	15 g	7.2 g
<b>Sodio</b>	<b>922 mg</b>	<b>442 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.2 mg	0.58 mg
Calcio	32 mg	0 mg
Zinc	1.2 mg	0.57 mg

Vida útil  
**75 DÍAS\*\***

Peso por unidad  
**0.200 -  
0.220 g**

Presentación  
**1 unidad x  
110 g**

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

## 05 SALCHICHAS DE PAVO

Elaborados con carne de pavo molida finamente y cocinadas al vapor; elaborado en tripa natural, atados manualmente, secados y ahumados con aserrín natural.

### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Grasa de Cerdo, Agua, Fibra Vegetal, Sal, Vinagre, Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Mezcla de Especies (Pimienta, Cebolla), Sorbato de Potasio (Conservante), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Vida útil  
**75 DÍAS\*\***

Peso por unidad  
**0.044 g**

Unidades por paquete  
**6**

Presentación  
**250g**

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Unidad (42 g)		
Número de porciones por envase: 6 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	<b>282</b>	<b>114</b>
Grasa total	25 g	10 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>11 g</b>	<b>4.6 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	2.2 g	0.9 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	12 g	5.1 g
<b>Sodio</b>	<b>735 mg</b>	<b>309 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.1 mg	0.46 mg
Calcio	39 mg	0 mg
Zinc	1.7 mg	0.71 mg



## 06 CHORIZO DE PAVO

Elaborados con carne de pavo molida, ligeramente ahumados con aserrín natural y cocinados al vapor. Simplemente retírelos de la bolsa y realice unos cortes transversales, colóquelos en un sartén o en un plancha a fuego suave hasta que doren.

### INGREDIENTES

Muslo de Pavo Deshuesado y sin Piel, Grasa de Cerdo, Fibra Vegetal, Sal, Carragenina (Estabilizante), Vinagre, Mezcla de Especies (Cebolla, Pimienta, Ajo), Fosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Ácido Ascórbico (Antioxidante), Sorbato de Potasio (Conservante), Nitrito de Sodio (Conservante).

Vida útil  
**75 DÍAS\*\***

Peso por unidad  
**0.054 g**

Unidades por paquete  
**5**

Presentación  
**250g**

\*\*después de abrir el producto consumirlo en un tiempo no mayor a 5 días.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Unidad (50 g)		
Número de porciones por envase: 5 Aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	<b>212</b>	<b>107</b>
Grasa total	14 g	7.1 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>5.2 g</b>	<b>2.6 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	1.6 g	0.8 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	20 g	10 g
<b>Sodio</b>	<b>576 mg</b>	<b>288 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.90 mg	0.45 mg
Calcio	32 mg	0 mg
Zinc	1.5 mg	0.75 mg



# SNACKS

VERSÁTILES Y PRÁCTICOS, LOS SNACKS SON IDEALES PARA CONSUMIR EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA.



SALCHICHAS DE PAVO CON GRASA VEGETAL

120 GR

PECHUGA DE PAVO A LA NARANJA

120 GR



PECHUGA DE PAVO ACARAMELADA

120 GR



PECHUGA DE PAVO  
SILVESTRE

120 GR



PECHUGA DE PAVO  
AL ESTILO CAJÚN

120 GR



PECHUGA DE PAVO  
CONDIMENTADA  
COMO PASTRAMI  
120 GR



PECHUGA DE PAVO  
A LAS PIMIENTAS

120 GR

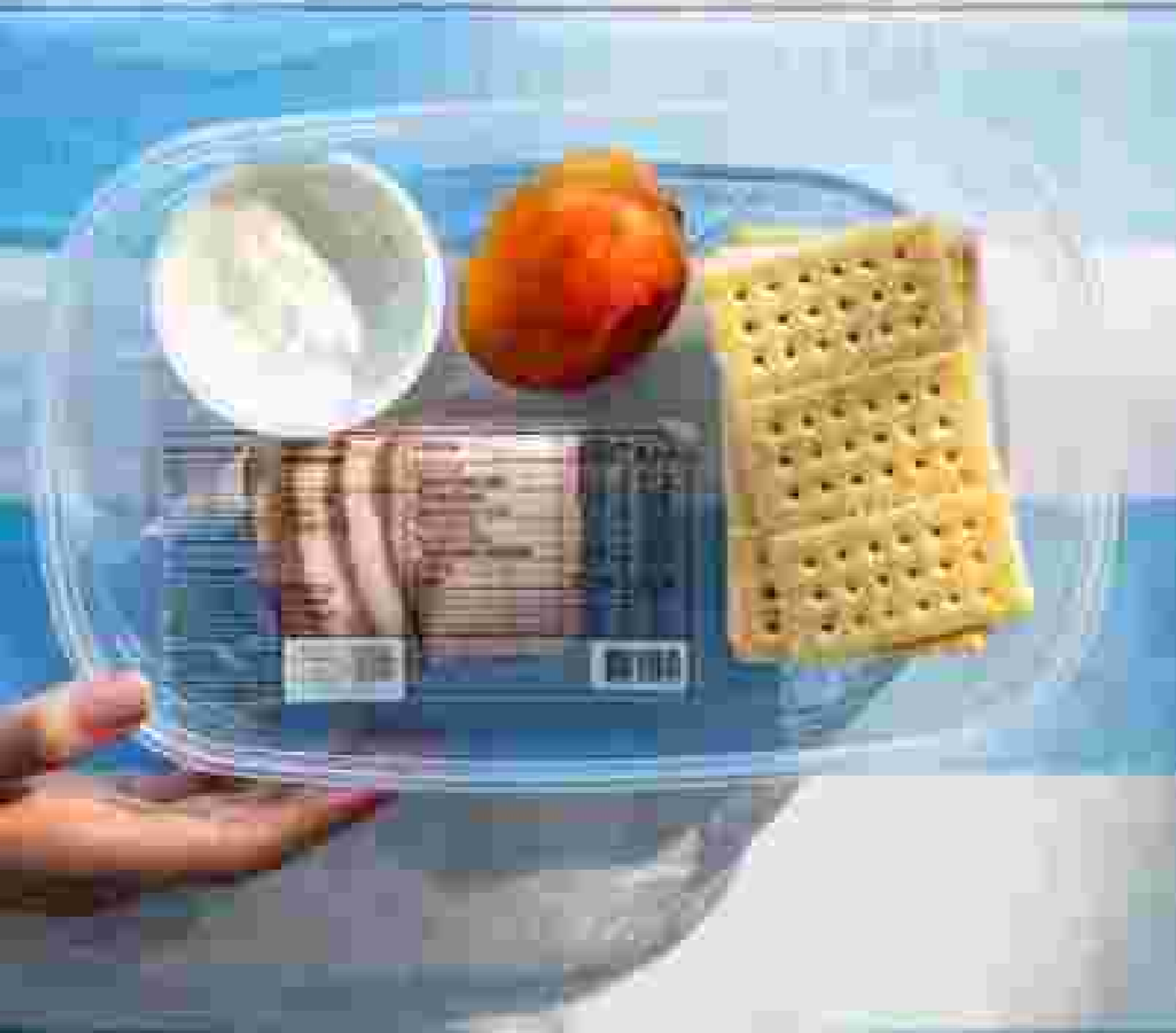
PECHUGA DE PAVO  
BARBECUE

120 GR



PECHUGA DE PAVO  
MEDITERRÁNEA

120 GR





## UN MUNDO DE POSIBILIDADES

ALGUNAS RECETAS SENCILLAS, SALUDABLES Y  
DELICIOSAS CON DELIPAVO.

# 01

## HUEVOS RANCHEROS CON SALCHICHA DE PAVO POLACA



### INGREDIENTES

2 Huevos fritos  
1 Salchicha de pavo polaca  
Delipavo  
3 Tortillas mexicanas  
2 Tomates  
2 Cebolla cabezona blanca  
Cilantro  
Sal  
150 gr Quesito alpina  
desgranado

### PASO A PASO

1. Cortar la tortilla en triángulos y tostarlos en la airfryer o al horno hasta que queden crocantes (como totopos), para hacer la salsa ranchera: en un sartén tatar los tomates y las cebollas, procesarlos en licuadora y reservar.
2. Partir la salchicha en rodajas y ponerlas a dorar en un sartén caliente (dorar por ambos lados)
3. En un plato poner una cama de totopos, encima poner el quesito, salchichas, salsa ranchera y los huevos fritos, volver a poner una capa de totopos, quesito, salchichas y salsa
4. Decorar con hojitas de cilantro y servir.



## TOSTADA DE AGUACATE CON PECHUGA DE PAVO A LA NARANJA



### INGREDIENTES

1 Aguacate hass  
1 Tostada de pan masa madre  
30 gramos de zumo de limón  
Mozzarella bufala  
1 huevo cocido  
1 Pechuga de pavo a la naranja DELIPAVO  
5 Gajos de naranja  
3 Hojas de cilantro

### PASO A PASO

1. Dorar el pan masa madre con ghee en una parrilla o horno por ambos lados
2. Hacer un puré de aguacate, agregarle zumo de limón y sal al gusto. mezclar bien para incorporar los ingredientes
3. Cortar en julianas el huevo cocido y el queso mozzarella de búfala
4. Esparcir el puré de aguacate sobre la tostada de pan masa madre
5. Poner sobre la cama de puré de aguacate la pechuga de pavo a la naranja, el huevo, los gajos de naranja y mozzarella de búfala
5. Decorar con hojas de cilantro. Servir y disfrutar

## AREPA DE JENGIBRE CON PECHUGA DE PAVO ACARAMELADA



### INGREDIENTES

Arepa de choclo  
20g Ghee  
Huevo frito  
30g Quesito desgranado  
4g Jengibre rayado  
3g Hojas de perejil liso  
130g Pechuga de pavo acaramelada Delipavo

### PASO A PASO

1. En un sartén calentar la arepa de choclo (por ambos lados) con ghee y jengibre fresco rayado
2. Sobre la arepa de choclo poner una cama de quesito
3. Sobre la cama de quesito poner la pechuga de pavo acaramelada y el huevo frito
4. Agregarle sal y pimienta al gusto.
5. Decorar con hojas de perejil y servir

## 04

## ENSALADA DE PAVO



CALIDAD Y PASIÓN  
DESDE 1984

### INGREDIENTES

- Mix de hojas verdes 150 gr
- Pechuga de pavo condimentada como pastrami Delipavo 130gr
- Vinagreta mostaza
- Queso azul 80 gr
- Palmitos en conservas 40 gr
- Arándanos frescos 50 gr
- Almendras

### PASO A PASO

1. En un plato hondo, hacer una cama con el mix de lechugas
2. Agregar los palmitos, queso azul, arándanos, pechuga de pavo condimentada como pastrami Delipavo y las almendras
3. Servir aparte la vinagreta
4. Emplatar y disfrutar

