LA
FRANCISCA

Pasión, tradición e innovación

En el Parque Industrial de Güemes, Salta, al pie de Cordillera de los Andes, nace La Francisca. Desde ahí, transformamos la riqueza de nuestra tierra en sabores únicos.

Desde nuestros inicios en el año 2007, como un emprendimiento familiar, hemos trabajado con una convicción inquebrantable en el control total del proceso productivo. Nuestra fortaleza radica en una integración productiva absoluta, lo que nos permite garantizar calidad, seguridad y trazabilidad en cada producto.

Impulsados por pasión, tradición, innovación y respeto por el medio ambiente garantizamos la calidad que nos caracteriza.

LÍNEA DE SECOS

Salame tipo Milán

Unidad: 1,8kg*

UXB: 8

Salame tipo Crespon

Unidad: 1,3kg*

UXB: 8

Salame tipo Cantimpalo

Unidad: 1,3kg*

UXB:8

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

Salamín Picado Fino

Tira x 4 unidades
Gancho x 10 tiras: 8kg*

Salamín Picado Grueso

Tira x 4 unidades
Gancho x 10 tiras: 8kg*

Chorizo Colorado tipo Español Ahumado

Libre de gluten

Tira x 6 Unidades
Gancho x 10 tiras: 10kg*

Chorizo Colorado

Tira x 6 Unidades
Gancho x 10 tiras: 10kg*

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

Salamin Especiado

con semillas / con ají

Unidad: 0,2kg*
Caja x 10kg

Salame Picado Extra Fino tipo Peperoni

Unidad: 0,5kg
UXB: 12 kg*

Longaniza tipo Andaluza

Libre de gluten

Tira x 2 unidades
Gancho x 10tiras: 8kg*

Longaniza tipo Calabresa

Libre de gluten

Tira x 2 unidades
Gancho x 10tiras: 8kg*

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

Salamin picado fino tipo Fuet

Unidad: 0,2kg

Caja x 8kg*

Salame de Campo Premium

Unidad: 0,4kg

Caja x 8kg*

Sopresatta

Unidades: 0,2kg*

Caja x 8kg*

Spianatta

Unidades: 0,4kg*

Caja x 8kg*

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

LÍNEA JAMONERÍA

Jamón Cocido Natural

Libre de gluten

Unidad: 6,0kg*

UXB: 2

Jamón Cocido Clásico

Libre de gluten

Unidad: 4,1kg*

UXB: 6

Fiambre Cocido de Pata de Cerdo

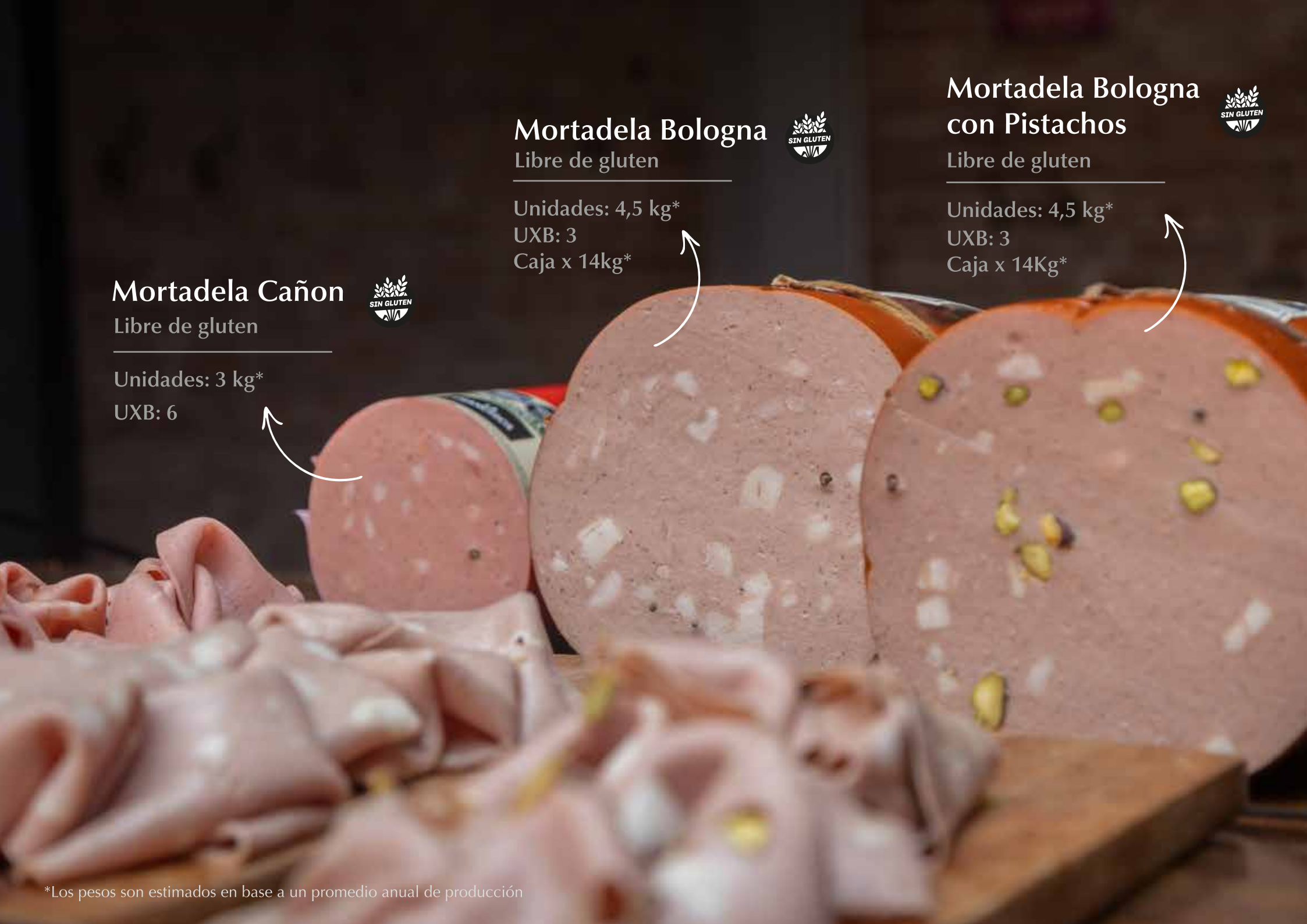
Libre de gluten

Unidad: 4,1kg*

UXB: 6

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

COCIDOS ESPECIALES



Mortadela Cañon

Libre de gluten

Unidades: 3 kg*
UXB: 6

Mortadela Bologna

Libre de gluten

Unidades: 4,5 kg*
UXB: 3
Caja x 14kg*

Mortadela Bologna con Pistachos

Libre de gluten

Unidades: 4,5 kg*
UXB: 3
Caja x 14Kg*

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

Queso de Cerdo

Unidades: 3,0 kg*

UXB: 6
Caja x 18Kg*

Salchichón con Morrones, Aceitunas y huevos tipo Primavera

Libre de gluten

Unidades: 2,7 kg*
UXB: 6
Caja x 18Kg*

Morcillón con Lengua

Libre de gluten

Unidad: 2,7 kg*

UXB: 6
Caja x 18kg*

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

MINI PIEZAS

Morcillón con lengua mini

SIN GLUTEN

Libre de gluten

Unidades: 0,3 kg*
Caja x 10kg*

Queso de cerdo

Unidades: 0,3 kg*
Caja x 10kg*

Mortadela con Pistachos

SIN GLUTEN

Libre de gluten

Unidades: 0,3 kg*
Caja x 10kg*

Salchichón tipo Primavera

Unidades: 0,3 kg*
Caja x 10kg*

Leberwurst

Unidades: 0,2 kg*
Caja x 10kg*

COCIDOS AHUMADOS

Lomo de Cerdo Cocido Ahumado a las Finas Hierbas

SELLADO AL VACIO

Unidades: 1 kg*

Caja x 10kg*

Lomo de Cerdo Cocido y Ahumado

SIN GLUTEN

Libre de gluten

SELLADO AL VACIO

Unidades: 1 kg*

Caja x 10kg*

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

Panceta Cocida y Ahumada

Libre de gluten

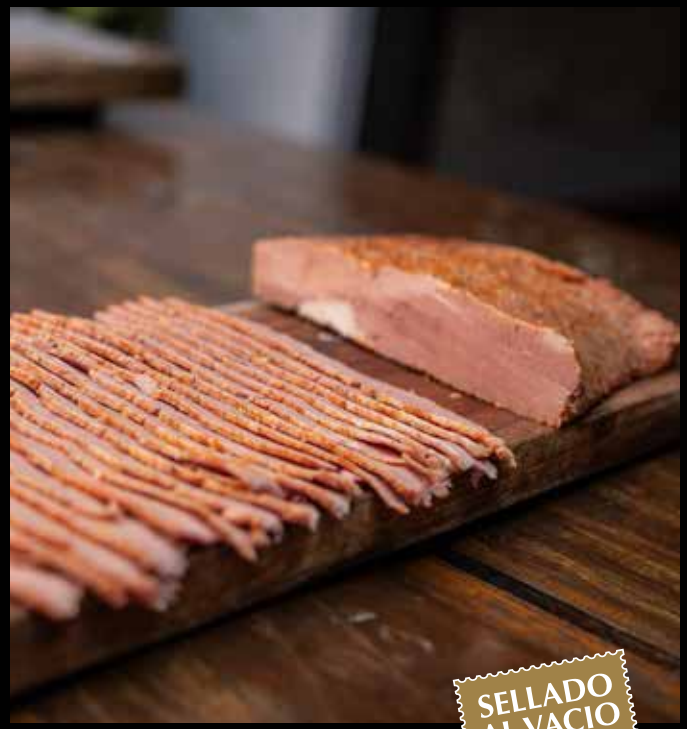
Unidad: 1kg*

Caja x 12 kg*

Pernil Braseado

Unidad: 8 a 10kg* aprox.

Venta x unidad



Pastrón

Pecho Vacuno Ahumado y Cocido

Unidad: 1kg*

Caja x 12 kg*

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

CURADOS

Lomo de Cerdo Curado

SELLADO AL VACIO

Unidad: 1kg*

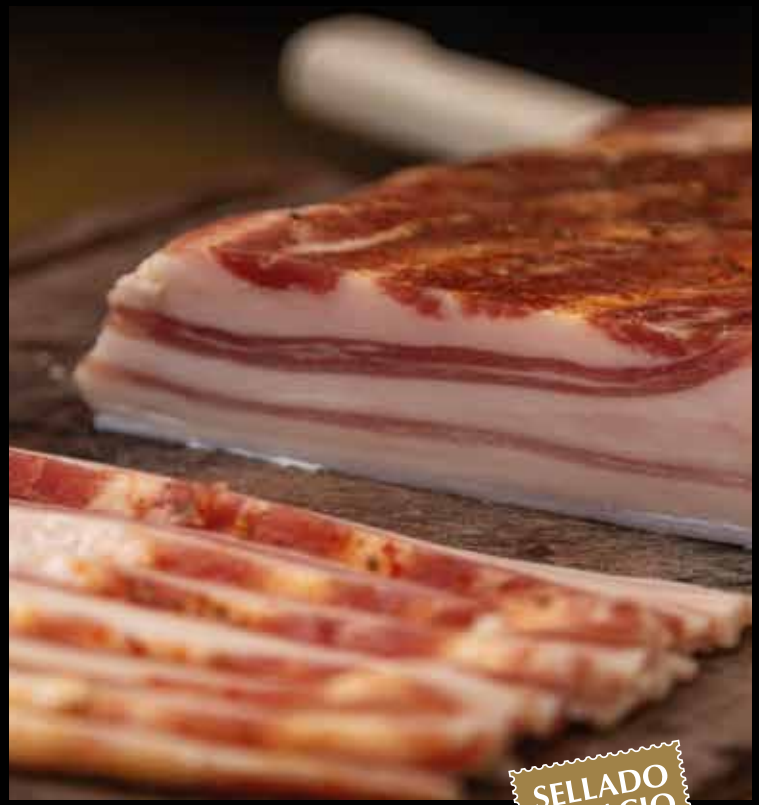
Caja x 12 kg*

Bondiola Curada

SELLADO AL VACIO

Unidad: 1kg*

Caja x 12 kg*



Panceta Salada

Unidad: 1kg*

Caja x 12 kg*

Culatello

Carne de Cuarto Trasero Curada y Estacionada

Unidad: 0,6 kg*

UXB: 12 kg*

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

ELABORADOS

Churrasquito de Cerdo con Salsa Barbacoa

Unidad: 0,5 kg*
Caja x 8 kg

Pork Chop Braseados

● Salsa Barbacoa ● Ahumadas

Unidad: 0,5 kg*
Caja x 8 kg*

Costillas de Cerdo Curadas y Cocidas

● Salsa Barbacoa ● Salsa Chimichurri

Unidad: 0,5 kg*
Caja x 8 kg

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

EMBUTIDOS

Chorizo Parrillero

SIN GLUTEN

Libre de gluten

SELLADO AL VACIO

Unidad x 4: 0,5kg*
UXB: 38

Unidad x 24: 2,7kg*
UXB: 8 (medio gancho)

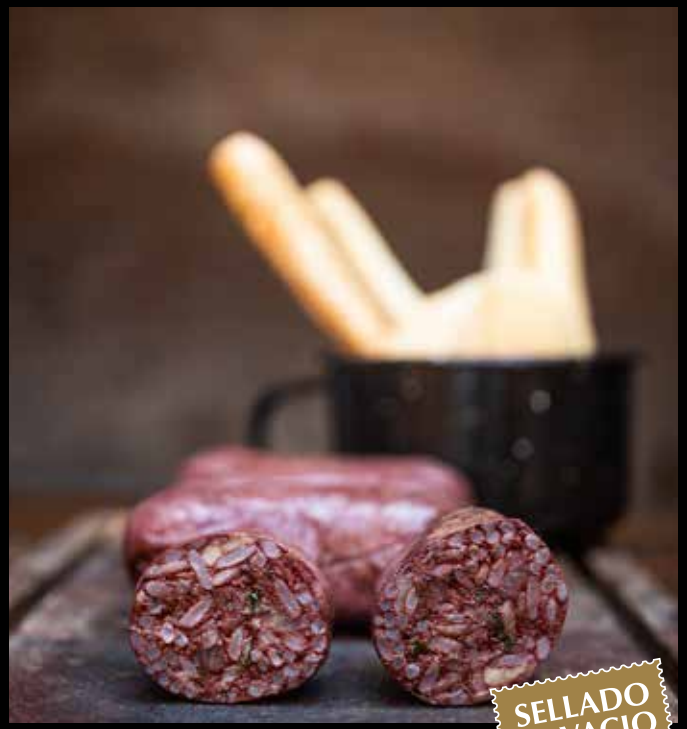
*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

Morcilla Vasca

Con Nueces y Pasas

Unidad: 0,6kg*

UXB: 30



Morcilla con arroz

Unidad: 0,6kg*

UXB: 30

Morcilla especial

Libre de gluten

Unidad: 0,5kg*

UXB: 38

Unidad: 5kg*

UXB: 2 (medio gancho)

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

Chorizo Puro Cerdo

Libre de gluten

Unidad x 6: 0,6kg* UXB: 38

Unidad x12: 1,0kg* UXB: 19

Saborizados con:

- Queso Azul
- Queso Parmesano
- Picante
- Ahumado

Chorizo Sureño

Chorizo con carne vacuna
y carme de cerdo

Unidad: 0,5 kg*

UXB: 38

Butifarra

Salchicha parrillera

Libre de gluten

Unidad: 0,5kg*

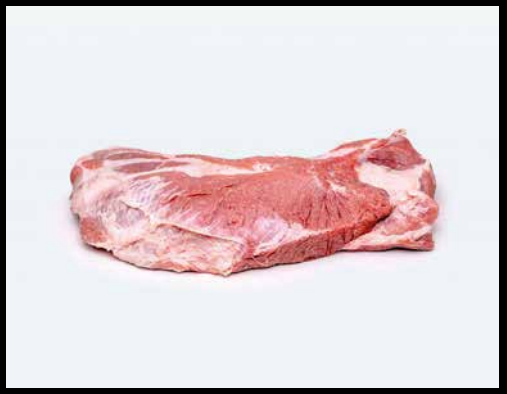
UXB: 38

*Los pesos son estimados en base a un promedio anual de producción

CORTES DE CARNE

Bifecitos de Cerdo

Contiene: 1 pieza de Bondiola de cerdo.
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de Conservación: Fresco a 2°.



Bondiola de Cerdo

Tipo de Corte: Ligeramente veteada, la bondiola es más conocida como v, en apariencia similar al jamón crudo.
Cocción: Asado a la parrilla, al horno y en estofado.
Contiene: 1 pieza de bondiola de cerdo.
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de conservación: Fresco a 2°

Carré de Cerdo

Código de Producto:
Tipo de Corte: Se efectúa en el lomo bajo, incluyendo en el corte el lomo, el hueso y el solomillo. Es el corte de cerdo más difundido en los hogares argentinos.
Contiene: 1 pieza de Carré de Cerdo.
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de Conservación: Fresco a 2°.

Chuletas de Paleta

Código de Producto:
Tipo de Corte: Tira de Carne que va desde la cadera hasta la paleta del cerdo.
Contiene:
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de Conservación: Fresco a 2º.

Solomillo de Cerdo

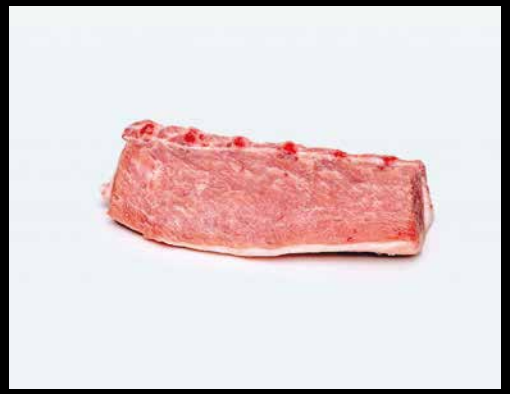
Código de Producto:
Tipo de Corte: Carne húmeda, rosada y con poca grasa. Es el corte más tierno. Cocción. Asado a la parrilla, salteado y de cocción rápida.
Contiene: 2 piezas de solomillo de cerdo.
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de Conservación: Fresco a 2º.

Vacío de Cerdo

Código de Producto:
Tipo de Corte: Producto crudo en corte especial, sabroso y de una textura única.
Contiene: 1 pieza de Vacío de Cerdo.
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de Conservación: Fresco a 2º.

Churrasquitos de Cerdo

Código de Producto:
Tipo de Corte: Corte ideal para parrilla. Es de mayor grosor que el matambrito. Cocción. Asado a la parrilla, horneado y guisado.
Contiene: 3 piezas de Churrasco de cerdo.
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de Conservación: Fresco a 2°.



Corte Americano

Código de Producto:
Tipo de Corte: Producto crudo en corte especial, extremo superior del lomo del cerdo
Contiene: 1 pieza de Bondiola de cerdo.
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de Conservación: Fresco a 2°.

Matambrito de Cerdo

Código de Producto:
Tipo de Corte: Es el corte que cubre la panza del animal. Muy sabroso, de cocción rápida.
Contiene: 1 pieza de matambre de cerdo.
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de Conservación: Fresco a 2º.

Pechito de Cerdo

Código de Producto:
Tipo de Corte: Es el costillar del cerdo. Se obtiene de la zona de la panceta. Cocción. A la parrilla o al horno.
Contiene: 1 pieza de Pechito de cerdo.
Vida de Estantería: 30 días.
Modo de Conservación: Fresco a 2º.

Sabés comer

Salta - Argentina

www.lafrancisca.com lafrancsicaok

+54 9 3874 41-7124 ventas@lafrancisca.com