



CERDYCÁRNICOS
Calidad y frescura

 **+57 320 8985843**



cerdycarnicos



cerdycarnicos.com

Carrera 30#71a04 Manrique Versalles

Experiencia



Tenemos más de 20 años de experiencia en líneas de carnes con un servicio personalizado a tu disposición. Somos una hermosa tradición familiar.

Líneas de carnes

Pollo • Res • Cerdo • Carnes frías

COMBOS

Cerdycombo ECONÓMICO

1/2 Libra Cañon
1/2 Libra Pierna
1/2 Libra Pezuña
1/2 Libra Espinazo
1/2 Libra Chicharrón

Cerdycombo BÁSICO

1 Libra de Pierna
1 Libra de Chicharrón
1 Libra de Cañon o Costilla
1 Libra de Espinazo o Osobuco

Cerdycombo FAMILIAR

1 Libra de Pierna
1 Libra de Costilla
1 Libra de Cañon
1 Libra de Chicharrón

Salsa de Pimentones

- Sal y pimienta al gusto.
- 2 pimentones rojos, grandes.
- 2 cucharaditas de aceite de oliva.
- 1/2 taza de nueces o almendra (opcional)

1. Asar los pimentones en la parrilla hasta que la piel se vea quemada por todos los lados.

2. Dejar enfriar y retirar la piel. Lo importante es no lavar para no perder el sabor a ahumado.

3. Moler la carne o contenido del pimentón asado con las nueces (opcional) sal, pimienta y las dos cucharaditas de aceite de oliva.





*Bienvenidos a la familia **CERDYCÁRNICOS***

*¡Cuenta con nosotros para darle
sabor a tus mejores momentos!*

CERDYCOMBO PREMIUM

*1 Libra de Cañon
1 Libra de Costilla
1 Kg de Chicharrón
1Kg de Pierna
1Kg de Obosuco o
Pezuña o espinazo*

CERDYCOMBO ELITE

*1 Libra de Cañon
1 Libra de Costilla
1 Kg de Chicharrón
1Kg de Pierna*





Calidad y Frescura

Nuestras carnes porcionadas y empacadas al vacío con una selecta separación en sus cortes logrando optimizar el tiempo de preparación en tu alimentación en casa .

PICADA Personal

*1/2 Libra de Chicharrón
1/2 Libra de Costilla
1/2 de Pierna
1 Paquete de Chorizos
(14 cm / 4-und)*



PICADA Familiar

*1 Kg de Chicharrón
1 Libra de Costilla
1 Libra de Pierna
1 Paquete de Chorizos
(16 cm / 5-und)*



PICADA PREMIUM

1 Kg de Chicharrón
1 Kg de Costilla
1 Kg de Pierna
2 Paquetes de Chorizos (12und)



POLLO

Alitas
Molipollo
Minichuzos
Medio pollo
Contramuslo
Muslo a granel
Patatas y cabezas

Alitas de pollo

1-6 Alitas de pollo limpias
-1 1/2 tazas de Harina
-2 cucharada de Paprika
-2 Huevos batidos
-2 tazas de Aceite

1. Corta las alas por las articulaciones.
2. Agrega salpimenta.
3. Ponlas por la harina mezclada con la paprika, después por el huevo y repite el procedimiento.
4. REFRIGERA por 20 minutos.
5. CALIENTA el aceite y fríe las alitas hasta que se doren y estén cocidas por el centro.



¡Contáctanos!



Si necesitas un domicilio inmediato
ponte en contacto por WhatsApp



+57 320 8985843



cerdycarnicos



cerdycarnicos.com

***¡Seguimos los protocolos de bioseguridad
porque cuidarnos es cuidarte!***

*¡Lleva todo lo que
necesitas para tus
reuniones!*

**Salsas
Arepas
Carbón
Mecato
Aderezos**

***Tenemos variedad de
productos carnícos***

*Carne de cerdo
Pierna
Cañón
Costilla
Chicharrón
Espinazo
Osobuco
Caretá
Empeya
Garra*

*¡Le damos sabor a tus
mejores momentos!*

