

**MOR
VEGA**



MOR VEGA



LA HISTORIA SE REMONTA A 1922, CUANDO NUESTRA ABUELA COMENZÓ A ELABORAR MORCILLAS EN LA MONTAÑA DE LEÓN, ATENDIENDO A UNA MODESTA CLIENTELA. CON EL TIEMPO, EL NEGOCIO PASÓ A MANOS DE SU HIJA, Y LA DEMANDA AUMENTÓ, LLEVÁNDONOS A ADQUIRIR EMBUTIDORAS MANUALES Y MÁQUINAS PARA PICAR LA GRASA.

CON LA LLEGADA DE LA TERCERA GENERACIÓN, LA DEMANDA SE MULTIPLICÓ Y LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO NOS MOTIVARON A ERIGIR LA ACTUAL FACTORÍA EN SAHELICES DE SABERO. AUNQUE CON NUEVOS RECURSOS Y MAYORES FACILIDADES, NOS MANTENEMOS FIELES A LOS MISMOS INGREDIENTES Y PROCESOS QUE HACE UN SIGLO.

EN MORCILLAS MORVEGA, SIEMPRE ESTAMOS INNOVANDO. HEMOS SIDO PIONEROS EN SACAR LA MORCILLA EN TARRO DE VIDRIO, CON UNA MUY LARGA DURACIÓN Y SIN NECESIDAD DE FRÍO (MIENTRAS NO SE ABRA EL TARRO), Y TAMBIÉN SIN NINGÚN TIPO DE CONSERVANTE NI COLORANTE, CIENTO POR CIENTO MORCILLA.

EL PRODUCTO



MORCILLA EXTRA

ES COMO TENER UN PEDACITO DE LEÓN SIEMPRE A MANO, LISTO PARA SATISFACER ANTOJOS EN CUALQUIER MOMENTO. ABRES EL TARRO Y TE ENVUELVE ESE AROMA IRRESISTIBLE. ES EL COMPLEMENTO PERFECTO PARA CUALQUIER OCASIÓN, DESDE UNA MERIENDA IMPROVISADA HASTA UNA CENA GOURMET CON AMIGOS. ADEMÁS, SU SABOR ÚNICO DELEITARÁ TUS SENTIDOS.

300GR / TARRO



MORCILLA CON CECINA

UN ENCUENTRO DE SABORES DE LA TIERRA: LA MORCILLA Y LA CECINA. LA INTENSIDAD DE LA MORCILLA, CON SU SABOR ESPECIADO Y SU TEXTURA UNTUOSA, SE COMPLEMENTA A LA PERFECCIÓN CON LA DELICADEZA AHUMADA Y SALADA DE LA CECINA. ¡TE SENTIRÁS COMO EN CASA DISFRUTANDO DE LA MEJOR COMBINACIÓN DE PRODUCTOS DE LEÓN!

300GR / TARRO



MORCILLA AL QUESO DE CABRALES

LA MORCILLA, CON SU SABOR PROFUNDO Y SU TEXTURA IRRESISTIBLE, SE UNE AL QUESO CABRALES, CON SU CARÁCTER AUDAZ Y SU CREMOSIDAD ÚNICA PARA CREAR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA INOLVIDABLE. CADA BOCADO ES UN VIAJE A TRAVÉS DE LOS SABORES DE ASTURIAS Y LEÓN, UN HOMENAJE A LA TRADICIÓN Y LA EXCELENCIA CULINARIA ESPAÑOLA.

300GR/ TARRO



MORCILLA AL QUESO DE VALDEÓN

EL DÚO PERFECTO: MORCILLA CON QUESO DE VALDEÓN. UNA COMBINACIÓN QUE DESPIERTA LOS SENTIDOS Y HACE VIBRAR TU PALADAR EN CADA BOCADO. LA INTENSIDAD DE LA MORCILLA SE FUNDE CON LA CREMOSIDAD Y EL SABOR ROBUSTO DEL QUESO. EXPERIMENTARÁS UNA EXPLOSIÓN DE SABORES. ¡UNA DELICIA GASTRONÓMICA QUE TE HARÁ QUERER REPETIR UNA Y OTRA VEZ!

300GR / TARRO

EL PRODUCTO



MORCILLA CON COMPOTA DE MANZANA

LA INTENSIDAD TERROSA DE LA MORCILLA SE ENTRELAZA CON LA FRESCURA Y DULZURA DE LA COMPOTA. ES EL ENCUENTRO ENTRE LO TRADICIONAL Y LO INNOVADOR, DONDE LOS CONTRASTES SE CONVIERTEN EN ARMONÍA Y LA SORPRESA SE CONVIERTE EN PLACER. ¡PREPÁRATE PARA DESCUBRIR UNA NUEVA DIMENSIÓN DE SABOR CON ESTA COMBINACIÓN ÚNICA!

200GR / TARRO



MORCILLA CON CEBOLLA CARAMELIZADA

IMAGINA ESTA FUSIÓN GASTRONÓMICA: LA MORCILLA Y LA CEBOLLA CARAMELIZADA, UNA PAREJA SORPRENDENTE. LA MORCILLA, CON SU SABOR ROBUSTO Y SU TEXTURA UNTUOSA SE ENCUENTRA CON LA CEBOLLA CARAMELIZADA, CON SU DULZURA DELICADA Y SU IRRESISTIBLE AROMA. ¡PREPÁRATE PARA ENAMORARTE DE ESTA PAREJA DE SABORES INOLVIDABLES!

200GR / TARRO



CUBO DE MORCILLA EXTRA

TENER LA ESENCIA DE LEÓN CONCENTRADA EN UN CUBO DE MORCILLA NUNCA HABÍA SIDO TAN SENCILLO Y CÓMODO. RÁPIDAMENTE SE CONVERTIRÁ EN EL ALIADO PERFECTO PARA CUALQUIER SITUACIÓN ENTRE LOS MÁS PROFESIONALES, DESDE UN APERITIVO RÁPIDO HASTA UNA IMPREVISTA RESERVA DE VARIOS COMENSALES.

2KG / CUBO



MORCILLA EN TRIPA

LA MORCILLA EN SU ENVOLTURA NATURAL, LA TRIPA. ES COMO UNA CÁPSULA DEL TIEMPO GASTRONÓMICA, DONDE CADA BOCADO TE TRANSPORTA A LA ESENCIA MISMA DE LA COCINA TRADICIONAL. LA MORCILLA, CON SUS Matices DE ESPECIAS Y SU TEXTURA JUGOSA, SE PRESENTA ENVUELTA EN LA TRIPA, PRESERVANDO SU AUTENTICIDAD Y SU SABOR INIGUALABLE.

ENVASADA



MORCILLA EN TRIPA ENVASADA

LISTO PARA SATISFACER TUS ANTOJOS EN CUALQUIER MOMENTO. LA MORCILLA, CON SU MEZCLA DE ESPECIAS Y SU TEXTURA JUGOSA, SE PRESENTA DE UNA MANERA CONVENIENTE Y LISTA PARA DISFRUTAR. ES LA COMBINACIÓN PERFECTA DE AUTENTICIDAD Y PRACTICIDAD, IDEAL PARA AQUELLOS QUE DESEAN SABOREAR LA TRADICIÓN SIN COMPLICACIONES.

ENVASADA

EL PRODUCTO



MORCILLA CURADA

DONDE LA MORCILLA SE TRANSFORMA CON EL PROCESO DE CURACIÓN, ADQUIRIENDO UNA PROFUNDIDAD DE SABOR Y UNA TEXTURA FIRME Y JUGOSA. CADA TROCITO ES UN DELEITE PARA LOS SENTIDOS. ES EL REGALO PERFECTO PARA LOS AMANTES DE LA BUENA COMIDA, UNA MUESTRA DE LA MAESTRÍA ARTESANAL QUE DEFINE LA COCINA LEONESA.

ENVASADA



CHORIZO DULCE Y PICANTE

ES UNA TENTACIÓN EN FORMA DE EMBUTIDO, YA SEA PICANTE O DULCE, DESPIERTA TUS SENTIDOS CON SU AROMA Y SU SABOR INCONFUNDIBLE. CADA RODAJA ES UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE ESPECIAS Y CARNE, CON EL PICANTE QUE TE DESPIERTA O EL DULZOR QUE TE RECONFORTA, SEGÚN TU ELECCIÓN. ES EL ACOMPAÑAMIENTO IDEAL PARA CUALQUIER OCASIÓN.

ENVASADO



CHORIZO FRESCO

YA SEA A LA PARRILLA, EN GUIOS O SIMPLEMENTE SALTEADO EN LA SARTÉN, CADA PREPARACIÓN RESALTA SU CALIDAD Y VERSATILIDAD. CON EL CHORIZO FRESCO EN TU COCINA, CADA COMIDA SE CONVIERTE EN UN FESTÍN LLENO DE SABOR, SATISFACCIÓN Y UNA EXPLOSIÓN DE SABORES QUE DELEITARÁ HASTA A LOS PALADARES MÁS EXIGENTES.

ENVASADO



PICADILLO

EL PICADILLO ES EL ALMA DE LA TRADICIÓN CULINARIA ESPAÑOLA. YA SEA COMO TAPA, RELLENO DE EMPANADAS O ACOMPAÑADO DE UN HUEVO FRITO, CADA PLATO DE PICADILLO CUENTA UNA HISTORIA DE GENERACIONES Y EMOCIONES COMPARTIDAS ALREDEDOR DE LA MESA. ¡PREPÁRATE PARA DISFRUTAR DE ESTE FESTÍN DE SABORES Y SENSACIONES!

ENVASADO



BAYO & SUÁREZ INVERSIONES S.L.
POLÍGONO LA HERRERA, 1
24812 SAHELICES DE SABERO, LEÓN

MORCILLASMORVEGA.COM