



Catálogo de Producto · Sabores Petroch

Txuletón y chistorra de origen Navarra · Exportación a Nueva York (EE. UU.)

Txuletón de Navarra

Corte premium de vacuno con maduración controlada. Envasado al vacío o atmósfera modificada. Selección de ganaderías navarras y salas de despiece certificadas.

Presentación	Peso por unidad	Formato	Vida útil
Corte entero / porción	0,8–1,5 kg	Vacío / MAP	Fresco: 12–18 días · Congelado: 12 meses
Temperatura	Etiquetado	Alérgenos	Trazabilidad
0–4 °C / -18 °C	ES/EN, lote y fecha	No contiene	Lote, origen, sala, fecha

Chistorra Artesana

Elaboración tradicional y curado breve. Ideal para canal retail y HORECA. Opciones de calibre y longitud bajo pedido.

Presentación	Peso por pack	Formato	Vida útil
Atado/rosario	250–500 g	Vacío / MAP	Refrigerado: 30–45 días · Congelado: 12 meses
Temperatura	Etiquetado	Alérgenos	Trazabilidad
0–4 °C / -18 °C	ES/EN, lote y fecha	Puede contener sulfitos	Lote, origen, obrador, fecha

Cumplimiento y Logística

- Origen: Navarra (España) · Establecimientos y salas certificadas.
- Sistemas APPCC (HACCP) y trazabilidad por lotes.
- Exportación a EE. UU. planificada con Incoterms FCA en origen Noáin y coordinación de cadena de frío con partners certificados.

Incoterm recomendado	Punto de entrega	Transporte	Documentación
FCA	Noáin (Navarra) / Terminal	Refrigerada o congelado	Factura, lista de empaque, COI, certificados

Contacto

Sabores Petroch S.L. · Polígono Industrial Noáin-Esquiroz, Calle Bardenas Reales nº 8 · 31110 Noáin (Navarra), España

Tel: +34 948 555 321 · Email: info@saborespetroch.es · NIF: B01987654