

**E**mbutidos Juan Flores S.L. es una empresa dedicada a la tradición de embutidos crudos típicos de Navarra como son la chistorra y el chorizo.

Calidad y servicio son nuestras premisas. Con estas dos características aseguramos garantía del producto, rapidez en el servicio y trato personal con el cliente.

Desde hace unos años estamos presentes en casi todas las provincias habiendo traspasado las fronteras; en algunos puntos de Europa podemos encontrar ya productos de nuestra casa.



**EMBUTIDOS ARTESANOS  
JUAN FLORES**

Polígono industrial Utzubar s/n  
31839 Arbizu - Navarra - Spain  
Tel. 948 460 499 - Fax. 948 461 507  
info@embutidosjuanflores.com  
www.embutidosjuanflores.com

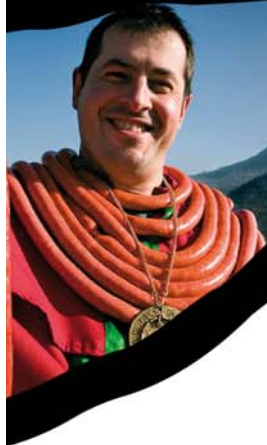
**Visite nuestra tienda online  
y adquiera nuestros productos**  
[www.chistorradenavarra.com](http://www.chistorradenavarra.com)



*La tradicional  
chistorra navarra  
tiene un nombre*

*Juan* **FLORES** S.L.  
Embutidos artesanos





**E**mbutidos Juan Flores S.L. es una empresa dedicada a la tradición de embutidos crudos típicos de Navarra como son la chistorra y el chorizo.

Calidad y servicio son nuestras premisas. Con estas dos características aseguramos garantía del producto, rapidez en el servicio y trato personal con el cliente.

Desde hace unos años estamos presentes en casi todas las provincias habiendo traspasado las fronteras; en algunos puntos de Europa podemos encontrar ya productos de nuestra casa.



**EMBUTIDOS ARTESANOS  
JUAN FLORES**

Polígono industrial Utzubar s/n  
31839 Arbizu - Navarra - Spain  
Tel. 948 460 499 - Fax. 948 461 507  
info@embutidosjuanflores.com  
www.embutidosjuanflores.com

**Visite nuestra tienda online  
y adquiera nuestros productos**  
[www.chistorradenavarra.com](http://www.chistorradenavarra.com)



*La tradicional  
chistorra navarra  
tiene un nombre*

*Juan* **FLORES** S.L.  
Embutidos artesanos



## Nuestros productos

**E**mbutidos Juan Flores elabora de forma artesanal productos de primera calidad, siguiendo una tradición familiar de más de 40 años.

Nos dedicamos a la elaboración de chistorra y de chorizo fresco. Hemos logrado que nuestros productos sean de una calidad excepcional teniendo como propias la garantía de productos artesanos otorgada por el Gobierno de Navarra con las distinciones de los logos de Reyno Gourmet y siendo pioneros en la producción de Chistorra Ecológica.

En este sentido, hay que destacar que elaboramos nuestros productos casi a diario para que lleguen al consumidor con la mayor frescura y garantía conservando todas sus cualidades organolépticas. Utilizamos carnes de la máxima calidad, pimentones y ajos de máximo aroma y sabor.

Para que las chistorras y el chorizo fresco conserven todas sus características se presentan envasados individualmente al vacío o en bolsas en atmósfera protectora de aproximadamente 2kg.

## Chistorra

Nuestra experiencia y dedicación nos han convertido en auténticos especialistas en la producción de chistorra artesana de primera calidad.

**Ingredientes:** Magro y tocino de cerdo, pimentón, sal y ajo.

Flores utiliza en el chorizo fresco, únicamente, tripa natural de cerdo. Para que las chistorras conserven todas sus características se presenta envasado individualmente al vacío o en bolsas en atmósfera protectora de aproximadamente 2kg.

## Chorizo fresco

Nuestro chorizo, de excelente sabor, se puede combinar con un gran número de platos, enriqueciéndolos y constituyendo un componente ideal en nuestra dieta.

**Ingredientes:** Magro y tocino de cerdo, pimentón, sal y ajo.

Flores utiliza en el chorizo fresco, únicamente, tripa natural de cerdo. Para que el chorizo fresco conserve todas sus características se presenta envasado individualmente al vacío o en bolsas en atmósfera protectora de aproximadamente 2kg.

