Arquería

Embutidos finos

CATÁLOGO

- 2024 -

arqueria.mx

@arqueriaproductos

En Arqueria

Entendemos que el secreto de un asado excepcional radica en la calidad de los ingredientes. Es por eso que nos enorgullece fabricar nuestros productos de manera artesanal, cuidando cada detalle para asegurar que el sabor sea incomparable y el resultado final sea siempre perfecto.

A través de nuestro catálogo, te invitamos a descubrir nuestra pasión por el asado.

Cada producto está diseñado para realzar los sabores y satisfacer los paladares más exigentes, convirtiendo cualquier ocasión en una celebración culinaria.

Chistorra

presentación alto vacío **250 G • 500 G • 1 KG • 2 KG**

Descubre nuestra chistorra, el producto líder en el mercado de Arquería, que ha establecido nuestra marca gracias a su inigualable y exquisito sabor.

Cada pieza es cuidadosamente embutida y dejada madurar en un ambiente controlado, garantizando una experiencia culinaria única y de la más alta calidad. Perfecta para cualquier ocasión, nuestra chistorra es el reflejo de nuestra dedicación y tradición en la elaboración de embutidos finos.

calidad **premium**

origen
España
Elaborado en México

usos
Espadas, parrilladas botanas, tapas, paella, empanadas

almacenamiento
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

acompañamiento
Cebolla, chiles, tortillas, guacamole, pimiento morrón

ingredientes
Carne de cerdo y grasa TIF, pimientos y especias.

diferenciador
Receta original de Navarra, España.
Primer chistorra de México desde 1986

Chorizo Español

Presentación ALTO VACÍO **3 PIEZAS • 10 PIEZAS**

Nuestro chorizo español es una auténtica joya heredada de la rica tradición culinaria de España, elaborado artesanalmente en Arquería.

Garantizamos un producto de excelencia, hecho con los mejores ingredientes y utilizando exclusivamente pierna de cerdo de la más alta calidad. Nuestro chorizo español se distingue por no desmoronarse al asarlo directamente a la parrilla ni encogerse como otras marcas. Disfrute de una experiencia gastronómica superior con el chorizo español de Arquería, donde cada bocado refleja nuestra dedicación a la calidad y la tradición.

CALIDAD **PREMIUM**

ORIGEN
España
Elaborado en México

USOS
Carne asada, tacos, desayunos, tortas, pizzas o empanadas

ALMACENAMIENTO
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

ACOMPAÑAMIENTO
Cebolla, chiles, carnes, pan, tortilla, parrilladas

INGREDIENTES
Carne de cerdo y grasa TIF, pimientos y especias

DIFERENCIADOR
Producto elaborado con ingredientes de la mejor calidad, puede ser consumido por todos los miembros de la familia

Chorizo Argentino

Presentación alto vacío **10 piezas • 1.3 piezas** *(aproximadamente)*

Nuestro chorizo argentino, heredero de la tradición cárnica de Argentina, es uno de los productos más solicitados de nuestra gama.

Perfecto para complementar los mejores platillos argentinos, este chorizo le ofrece un sabor inigualable y una calidad superior que satisfará hasta los paladares más exigentes.

Calidad **premium**

Origen
Argentina
Elaborado en México

Almacenamiento
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

Ingredientes
Carne de cerdo y grasa TIF, especias, tripa natural

Usos
Choripanes, parrilladas, guarnición, paellas o tacos

Acompañamiento
Pan, tortilla

Diferenciador
Auténtico chorizo argentino, ideal para carbón, leña o a la plancha

Chorizo Brasileño

Presentación alto vacío 1/2 KG • 1 KG • 5 KG

Linguiça, nuestro chorizo brasileño, captura todo el sabor auténtico de la cocina de Brasil.

Popular en restaurantes brasileños y churrasquerías de la región, este chorizo es una delicia que no puede faltar en su mesa.

Calidad **premium**

Origen
Brasil
Elaborado en México

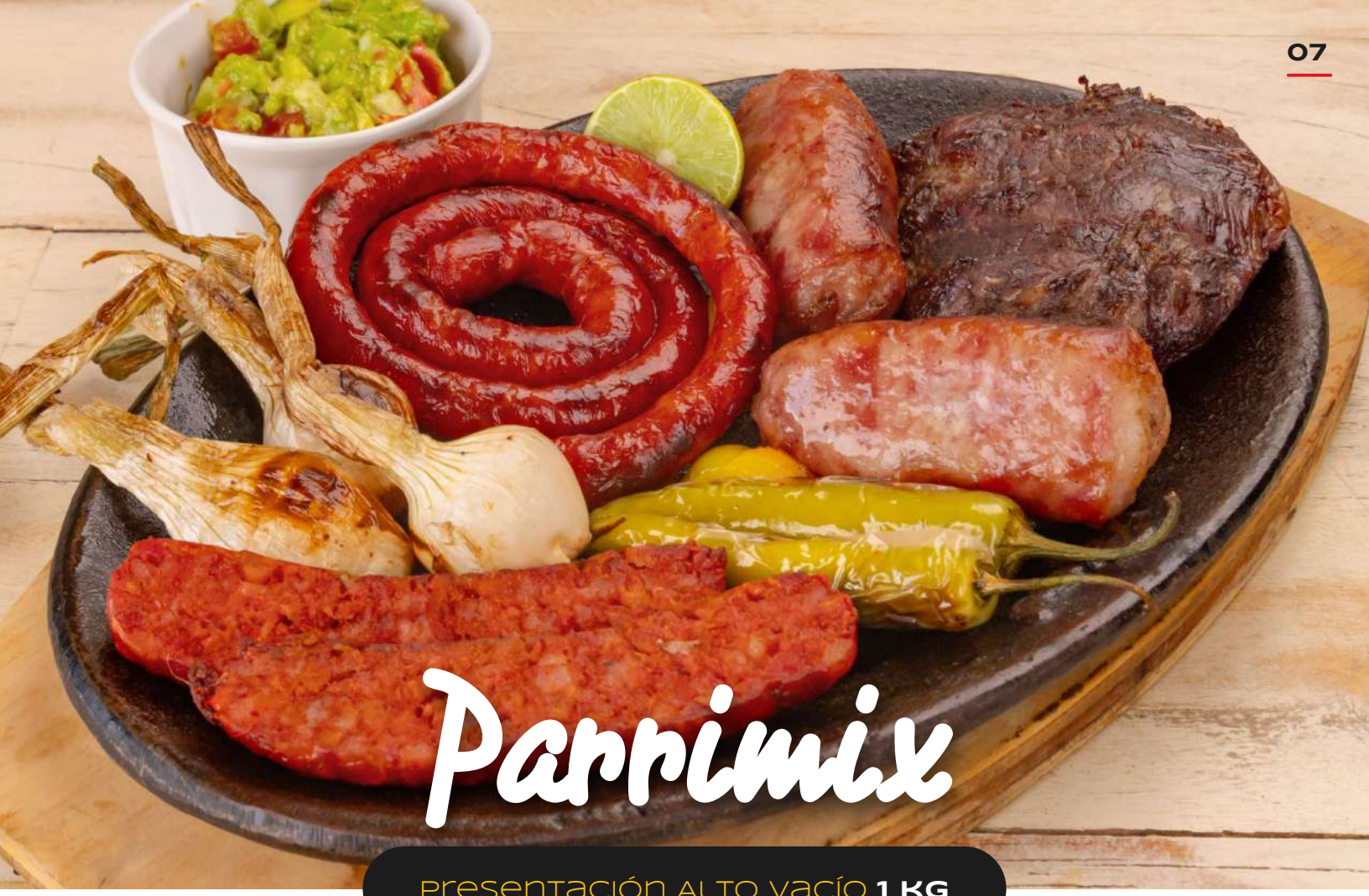
Almacenamiento
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

Ingredientes
Especias, tripa natural, receta original de la "linguiza" chorizo brasileño

Usos
Espadas brasileñas o parrilladas

Acompañamiento
Carnes, pan, tortillas

Diferenciador
El primero en México, resiste altas temperaturas, sabor y textura única



Parrimix

presentación alto vacío **1 kg**

Descubra Parrimix, nuestra exclusiva selección de 1 kg que incluye una deliciosa variedad de calidad Premium con los mejores embutidos y carnes.

Perfecto para cualquier ocasión, disfrute de una experiencia culinaria completa, con una variedad de productos que deleitarán todos los paladares. Lleve la tradición y la calidad de Arquería a su mesa con Parrimix.

calidad **premium**

origen
Variado

usos
Parrilladas

almacenamiento
Congelación

acompañamiento
Cortes de carne

ingredientes
Carne de cerdo y grasa TIF, especial y tripa natural

diferenciador
Variedad de productos para tu parrillada

Calabresa

PRESENTACIÓN ALTO VACÍO **2 PIEZAS • 1 KG • 2 KG**

Nuestra calabresa, de origen brasileño, es perfecta para asados con espadas, a la parrilla y en pizzas.

Disfrútala acompañada de pan, cebolla, y cerveza para una experiencia gastronómica auténtica y deliciosa.

CALIDAD **PRIME**

ORIGEN
Brasil
Elaborado en México

ALMACENAMIENTO
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

INGREDIENTES
Carne de cerdo y grasa TIF, pimentones y especias naturales

USOS
Espadas, parrilla o pizzas

ACOMPAÑAMIENTO
Pan, cebolla, pizza y cerveza

Salchicha Desayuno
(americana)

PRESENTACIÓN ALTO VACÍO **500 G • 1 KG**

Disfrute de nuestra salchicha de desayuno americana, de calidad prime, perfecta para comenzar el día.

Ideal para desayunos, paellas y acompañada de hot cakes o huevos, esta salchicha ofrece un sabor inigualable y versatilidad en cada comida.

CALIDAD **PRIME**

ORIGEN
USA
Elaborado en México

USOS
Desayunos o paellas

ALMACENAMIENTO
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

ACOMPAÑAMIENTO
Hot cakes, huevos

INGREDIENTES
Carne de cerdo y grasa TIF, pimentones y especias

DIFERENCIADOR
Natural

Longaniza Valladolid

presentación alto vacío **2 piezas • 1 kg • 2 kg**

Originaria de Yucatán, nuestra Longaniza Valladolid de calidad prime es perfecta para tacos y desayunos.

Disfrútela acompañada de carne o en enchiladas para una experiencia culinaria auténtica y llena de sabor.

calidad **PRIME**

origen
Yucatán
Elaborado en México

almacenamiento
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

ingredientes
Carne de cerdo y grasa TIF, pimentones y especias

usos
Tacos, desayunos

acompañamiento
Carne enchilada

Choripatric

PRESENTACIÓN ALTO VACÍO **1 KG**

Con la misma calidad que distingue a todos nuestros productos, Choripractic es la solución ideal para restaurantes de comida rápida que buscan practicidad sin sacrificar el sabor.

Este producto innovador no viene embutido, lo que lo convierte en la opción perfecta para combinar con otros ingredientes de manera rápida y deliciosa.

La principal ventaja de Choripractic es su increíble facilidad de uso y preparación. Simplemente sáquelo de su bolsa y colóquelo directamente en la plancha o junto a sus ingredientes preferidos, ahorrando tiempo y esfuerzo sin comprometer el exquisito sabor que solo los embutidos Arquería pueden ofrecer.

CALIDAD **PRIME**

ORIGEN
Elaborado en México

ALMACENAMIENTO
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

INGREDIENTES
Carne de cerdo y grasa TIF, pimentones y especias

USOS
Parrilladas

ACOMPAÑAMIENTO
Carnes, cortes, cebolla, chilels, tortillas, etc.

Pulled Pork

Presentación alto vacío **1 KG • 2.5 KG**

Descubre la auténtica esencia de Estados Unidos con nuestro Pulled Pork de primera calidad.

Proveniente de las tierras americanas, nuestro Pulled Pork es una delicia irresistible que cautiva con su sabor y textura inigualables. Deliciosa carne de cerdo cocida lentamente, desmenuzada y sazonada estilo BBQ típica de USA.

Perfecto para crear los sandwiches más deliciosos y satisfactorios, este producto se ha ganado un lugar privilegiado en la mesa de los amantes de la buena comida. Disfruta de la tradición y calidad de Estados Unidos con cada bocado de nuestro Pulled Pork, una experiencia gastronómica que te transportará a los sabores más auténticos de la cocina americana.

Calidad **USA**

Origen
USA
Elaborado en México

Almacenamiento
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

Ingredientes
Carne de cerdo y grasa TIF

Usos
Sándwich, nachos y papas a la francesa

Acompañamiento
Hot cakes, huevos

Diferenciador
Carne de cerdo cocida lentamente, desmenuzada y sazonada estilo bbq típica de la región.

Barbacoa

Presentación ALTO VACÍO **1 KG • 2.5 KG**

Sumérgete en la auténtica tradición mexicana con nuestra Barbacoa, un verdadero tesoro culinario que combina exquisita Picanha de Res con una cuidadosa selección de especias, horneada a la perfección con penca de maguey para capturar todo su sabor único.

Originaria de México, nuestra Barbacoa es una celebración de los sabores y aromas más vibrantes de la cocina mexicana. Perfecta para tacos y tortas, esta delicia se complementa a la perfección con consomé caliente y tortillas recién hechas.
Experimenta la verdadera esencia de México en cada bocado con nuestra Barbacoa, una experiencia gastronómica que deleitará tus sentidos y te transportará a las raíces más auténticas de nuestra cultura culinaria.

CALIDAD **MÉXICO**

ORIGEN
México

ALMACENAMIENTO
Conservación 0° - 4° grados
Congelar 18°

INGREDIENTES
Picanhia de res y variedad de especias

USOS
Tacos

DIFERENCIADOR
Picanhia a la parrilla horneada con penca de maguey y especias

Arquería
Embutidos finos

CATÁLOGO
-2024-

arqueria.mx

Nos ubicamos en
Prol. Miguel Hidalgo #76, Local 10, 76900
El Pueblito, Querétaro Arteaga, Mexico

442 215 2286

Nuestros horarios
Martes a sábado de
10:00 a.m. a 5:00 p.m.

@arqueriaproductos