

TORREZNO DE SORIA

La panceta no se elabora igual en todo el país, ni la fritura resultante tampoco es igual, ni se llama de la misma forma. Los fabricantes de Soria defendemos que nuestra panceta y el producto resultante de freírla, el torrezno, por **tradición e historia**, son distintos al de otras provincias españolas, son exclusivos de Soria, y esa es la razón por la que se ha conseguido que sean amparados por **la Marca de Garantía "Torrezno de Soria"**.

La Marca de Garantía "**Torrezno de Soria**" avala que el torrezno que incorpora su etiqueta está elaborado según las normas establecidas en su Reglamento de Uso, siendo diferente de los demás y **exclusivo de nuestra tierra**. Además, se asegura un producto de **máxima calidad**, controlado por una empresa certificadora externa.

El "**Torrezno de Soria**", es una de las joyas de la gastronomía soriana. Se trata de una pieza compuesta de crujiente y dorada corteza por un lado y tierno magro y tocino por otro, que lo convierten en un excelente manjar que conquista el paladar de todo aquel que lo prueba.



ASOCIACIÓN DE FABRICANTES DE TORREZNO DE SORIA

Calle Venerable Carabantes, 1C, 1º
42003 Soria

Teléfono: 975 213 944

info@torreznodesoria.com
www.torreznodesoria.com

No dejes de seguirnos:



Cámara
Soria



NOS
IMPULSA



SOLO EL AUTÉNTICO
TORREZNO DE SORIA
LLEVA ESTA ETIQUETA



EMPRESAS INSCRITAS EN LA MARCA DE GARANTÍA "TORREZNO DE SORIA"



• **LA HOGUERA**
Calle Carrera Mediana, 9
42174 San Pedro Manrique (Soria)
Teléfono: 975 398 000
comercial@lahoguera.es
www.lahoguera.es



• **EMBUTIDOS CABA**
Calle Cacerones, S/N
42162 Tardesillas (Soria)
Teléfono: 975 180 884
enrique@embutidoscaba.com
www.embutidoscaba.com

CÁRNICAS



Sierra de Toranzo

• **CÁRNICAS SIERRA DE TORANZO**
Pol. Ind. "Emiliano Revilla Sanz",
Carretera de Matalabreras, S/N
42110 Ólvega (Soria)
Teléfono: 976 196 239
info@sierradetoranzo.es
www.sierradetoranzo.es



• **TIERRAS DEL BURGO**
Carretera Nacional 122, Km. 215,5
42300 El Burgo de Osma (Soria)
Teléfono: 975 341 242
gonzalo.alonso@gourosma.com
www.tierrasdelburgo.es



• **EMBUTIDOS MORENO SAEZ**
Avenida de la Rosa, 1
42162 Garray (Soria)
Teléfono: 975 221 840
info@morenosaez.com
www.morenosaez.com



• **EMBUTIDOS ALMENAR**
Calle Castillo, 16
42130 Almenar de Soria (Soria)
Teléfono: 975 390 065
artesanos.almenar@gmail.com
www.embutidosalmenar.es



• **CÁRNICAS LLORENTE**
Carretera de Ariza, S/N
42200 Almazán (Soria)
Teléfono: 975 300 086
info@carnicasllorente.es
www.carnicasllorente.es



• **D'MARÍA PRODUCTOS ARTESANOS**
Pol. Ind. "Las Casas", C/H, parcela 214
42005 Soria
Teléfono: 975 22 64 56
comercialdmaria@frisoria.es
www.dmariaproductosartesanos.es



• **LA DESPENSA**
Pol. Ind. "Las Casas", C/D, parcela 48
42005 (Soria)
Teléfono: 975 231 094
productoscarnicosllorente@gmail.com
www.ladespensasoriana.com



• **INDUSTRIAS CÁRNICAS VILLAR**
Carretera de Madrid, N-111, Km. 221
42191 Los Rábanos (Soria)
Teléfono: 975 220 300
comercial@icvillar.es
www.icvillar.es



• **CÁRNICAS HERMANOS GIAQUINTA**
Pol. Ind. "Las Casas", C/E, parcela 37,
nave 5, 42005 (Soria)
Teléfono: 975 220 064
info@carnicasgiaquinta.es
www.carnicasgiaquinta.es

NUESTROS PRODUCTOS

1 PANCETA ADOBADA

Panceta de cerdo adobada con sal y pimentón, curada en secadero. Se utiliza para hacer el Torrezno de Soria. También para hacer en plancha, barbacoa o en cocidos y pucheros. Se comercializa a granel o envasada al vacío. En piezas completas o troceadas.



1

2 PANCETA ADOBADA CORTADA EN TIRAS

Panceta de cerdo adobada con sal y pimentón, curada en secadero. Cortada en tiras. Se utiliza para freír el Torrezno de Soria. También para hacer en plancha, barbacoa o en cocidos y pucheros. Se comercializa envasada al vacío.



2

3 TORREZNO DE SORIA PRECOCINADO

Elaborado con panceta de cerdo adobada con sal y pimentón, curada en secadero. Cortada en tiras y semi frita. Necesita ser terminada de cocinar para su consumo. En unos pocos minutos se consigue el auténtico y crujiente Torrezno de Soria de una manera fácil, rápida y cómoda. Se comercializa en bandejas envasadas al vacío.



3

4 FINAS LÁMINAS DE TORREZNO DE SORIA PRECOCINADAS

Elaboradas con panceta de cerdo adobada con sal y pimentón, curada en secadero. Cortada en tiras muy finas y semi frita. Las virutas / almitas / delicias precocinadas son la mejor opción para disfrutar del sabor de un auténtico Torrezno de Soria en un formato más crujiente, sabroso y actual. Listas en un minuto. Se comercializan en bandejas envasadas al vacío.



4

¿CÓMO SE FRÍE EL AUTÉNTICO TORREZNO DE SORIA?

PANCETA ADOBADA

• **1º** La piel de la panceta curada debe estar bien seca, cuanto más seca mejor subirá la corteza al freír y más crujiente quedará. Por tanto, sacamos la panceta curada del envase de plástico o de la nevera 24 horas antes; la colgamos o ponemos en un sitio fresco y seco para que se oree bien.

EN SARTÉN:

• **2º** Se echa aceite en una sartén hasta cubrir el fondo (unos 2 mm)
• **3º** Ponemos el fuego en posición "fuego lento" (vitro 0-6 en posición 2, gas en posición mínimo).
• **4º** Se corta la panceta en lonchas de 2,5 cms. aproximadamente y se colocan "de pie" en la sartén, esto es, con la piel hacia abajo.



• **5º** Se dejan freír alrededor de 20 minutos, vigilando que los torreznos no se caigan y observando cómo van apareciendo las "burbujas" características en toda la piel.



• **6º** Transcurridos los 20 minutos citados (o cuando veamos que la piel de los torreznos ya se ha convertido en la corteza cubierta de "burbujas"), podremos un fuego vivo (5 en vitro) y tumbamos los torreznos para freírlos bien, unos 10 minutos por cada lado o a su gusto.



EN HORNO:

• **1º** En el horno, las lonchas de panceta se colocan con la corteza hacia arriba.

• **2º** Se calienta el horno a 250º con las resistencias inferior y superior, incluso, si tiene, con el grill.
• **3º** Vigilaremos que no se caigan las lonchas. Aproximadamente a los 10 minutos comenzarán a salir las burbujas en la corteza.
• **4º** Una vez observado que en todas las lonchas han subido las burbujas de la corteza, se sacan del horno y se frien en sartén, con abundante aceite, hasta que queden los torreznos bien fritos y a su gusto.

TORREZNO DE SORIA PRECOCINADO

• **1º** Abrir la bandeja, sacar los torreznos y dejarlos orear entre 30 minutos y 2 horas a temperatura ambiente.



• **2º** Poner abundante aceite en una sartén y calentar bien. En freidora poner el termostato a 180 º.
• **3º** Cuando el aceite esté bien caliente, freír los torreznos, removiéndolos durante aproximadamente 5 minutos, hasta conseguir el punto deseado.

EN FREIDORA DE AIRE:

• **1º** Una vez se han dejado orear los torreznos un tiempo, introducirlos en la freidora, que se ha precalentado a 200 º C durante 5 minutos.
• **2º** Programar la freidora a 200 º C durante 20 minutos, dando la vuelta a los torreznos a mitad del proceso, para que se doren por ambos lados. De estas maneras fáciles y rápidas conseguiremos el auténtico "Torrezno de Soria", con una corteza dorada y crujiente y un magro tierno y jugoso.