



La Fritada de Sufli, nace en 1985 en la Comarca del Alto Almanzora (Almería) en el pueblo de Sufli. Con el afán de transmitir la receta tradicional de nuestros mayores, decidimos aunar los esfuerzos y la sabiduría de mujeres expertas en la elaboración y envasado de los productos típicos de nuestra tierra.

Industrias Alimenticias de Sufli quiere transmitir el sabor de siempre a todos sus clientes con la fabricación artesanal de la Fritada de Sufli.

Receta Tradicional

ENSALADA DE SUFLÍ

Ingredientes para cuatro personas: dos latas de Fritada de Sufli, sal, aceite de oliva virgen extra (al gusto: oliva negra partida, cebolla en juliana, lajas de atún y huevo cocido en trozos).

FRITADA DE CARNE

Ingredientes para cuatro personas: dos latas de Fritada de Sufli y una lata de tomate natural de Sufli, dos kilos de carne (conejo, pollo o magra de cerdo), sal, aceite de oliva virgen extra y una cucharada de azúcar.

Primero: freír la carne al gusto, retirar parte del aceite utilizado.

Segundo: echar la fritada de Sufli y el tomate natural a la carne ya frita, añadiendo la sal y el azúcar.

Tercero: remover todo y reducir a fuego lento.



Industrias Alimenticias Sufli, S.L.

C/ Las eras, s/n.- 04878 SUFLÍ (Almería)

Teléfono 950 42 33 04

sufli@sufli.com- www.sufli.com

siempre en tu

MESA

elaboración artesanal al carbón

La Ensalada de Sufli

Materias Primas



Nuestras ensaladas están elaboradas con las mejores hortalizas cultivadas y seleccionadas en los campos del sur de Almería. Rojos y sabrosos tomates de pera y estilizados pimientos del país.

Elaboración



La elaboración de la fritada de Sufli, como antaño se sigue haciendo de forma artesanal con las manos y la experiencia de las mujeres de nuestra tierra.

producto del campo

elaboración artesana



Artesana

Artesana, porque el pimiento se sigue asando al carbón en los típicos anafres de siempre y nuestro tomate es escaldado y reducido en la lumbre. Todo hecho con manos expertas con la garantía de haberlo elaborado en su casa toda la vida.



en la Mesa

La Ensalada-Fritada de Sufli como elemento esencial de la dieta mediterránea, no puede faltar en nuestra mesa como plato fresco para acompañar con carnes, pescados o un buen aperitivo de embutidos caseros.

