



LECORVÉ

CHACINADOS ARTESANALMENTE GOURMET

lecorve.com.ar



Somos una empresa joven y familiar dedicada a la elaboración artesanal, desde el año 2018, de chacinados frescos, secos y cocidos.

Fabricamos productos de calidad

Desde nuestro origen hemos dado pasos seguros. Los productos que elaboramos respaldan la experiencia. Trabajamos todos los días para mejorar los procesos y sostener la perfecta entrega del producto, su trazabilidad e inocuidad.

Compromiso & Responsabilidad

Nuestro objetivo es fabricar, producir y comercializar alimentos de calidad constante y seguros que se distingan por la exhaustiva combinación de ingredientes especialmente seleccionados.

Artesanalmente gourmet.

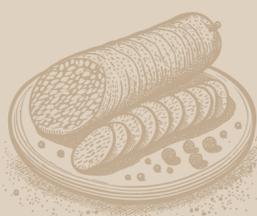
Familiarmente hecho en Mar del Plata.

PRODUCTOS SECOS
FAMILIA LECORVÉ • SO





150
años



AUTÉNTICO SALAME
DE MAR DEL PLATA



1874

LECORVÉ

2024

Mar del Plata, 150 años.

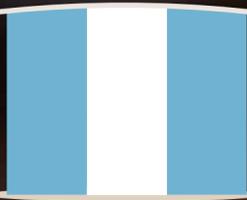
En el encuentro único entre el mar y las sierras, entre el bosque y la laguna, entre playas que susurran historias y canteras que guardan secretos, Mar del Plata se alza majestuosamente. Por algo dicen que aquí tenemos todo: Chapadmalal, faro y Bristol. Lobos marinos, casino y Torreón. Puerto, rambla y Camet.

Dicen también que somos la capital de todo lo que abrazamos: alfajores que endulzan el alma, surf que desafía la gravedad. Somos el suéter que entibia las noches frescas, entretenimiento que pulsa en cada rincón, tecnología que conecta, cultura que respira y nueva gastronomía que despierta sentidos. Somos el gin que destila atardeceres y la cerveza artesanal que brinda con innovación.

Realmente somos todo eso ¿Realmente, somos todo eso?

En la danza eterna entre las olas y la arena, en la brisa que acaricia la ciudad y las calles que cuentan historias, Mar del Plata festeja sus primeros 150 años con una vitalidad que no se desvanece. Pero no estamos simplemente celebrando el pasado, estamos forjando un futuro audaz. No creemos que podemos ser algo más, lo estamos construyendo, estamos decididos a serlo.

En el corazón de nuestra fábrica estamos creando algo extraordinario, algo que pretende ser no solo parte de nuestra historia, sino también un futuro clásico. **Algo que prontamente descubrirás.**



LECORVÉ

AUTÉNTICO SALAME

50
años

DE MAR DEL PLATA

· 1874 · 2024 ·



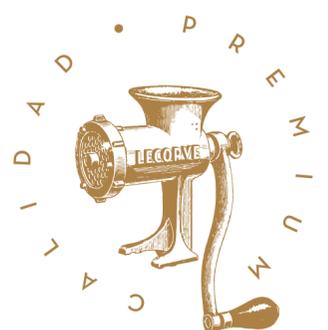




SALAMÍN PICADO FINO

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, ají molido, pimienta negra molida, nuez moscada, ajo, hinojo, pimentón y sal.

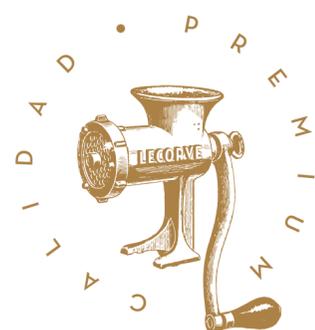




SALAMÍN PICADO GRUESO

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, ají molido, ajo, pimienta negra en grano, nuez moscada, hinojo, pimentón, trozos grandes de tocino y sal.



LONGANIZA CALABRESA



INGREDIENTES

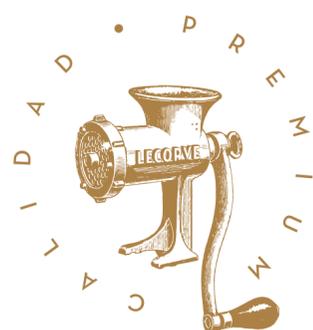
Pulpa de cerdo, tocino, ajo, ají molido, pimienta negra molida, nuez moscada, pimentón, anís y sal.



SOPPRESSATA

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, ajo, pimienta molida negra y blanca, sal y mucho vino blanco dulce.



SALAMÍN TIPO ESPAÑOL



INGREDIENTES

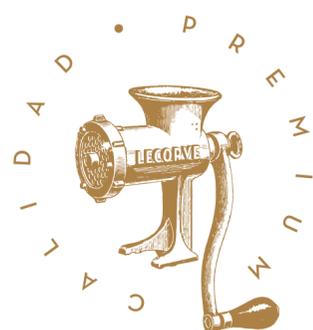
Pulpa de cerdo, tocino, ajo, ají molido, pimienta negra molida, pimentón dulce ahumado, pimentón dulce y sal.



SALAMÍN TIPO CRIOLLO

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, ajo, ají molido, pimienta negra molida, orégano y sal.

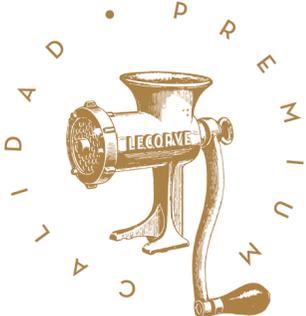




TXISTORRA

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, canela, pimienta negra molida, ají molido, pimentón y sal.

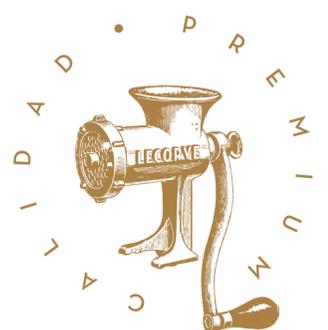




NDUJA

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, panceta sin curar, pimentón, pimienta negra molida, ají molido y peperoncino.

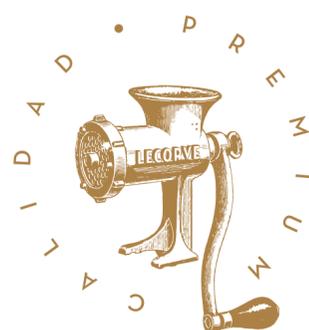




PEPPERONI

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, ají molido, pimienta negra molida, nuez moscada, ajo, páprika, pimienta cayena, pimentón y sal.

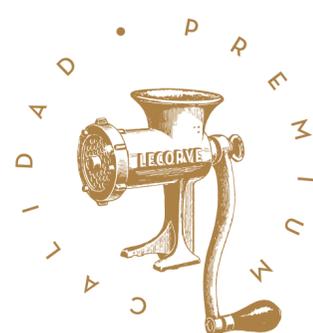




FUET

INGREDIENTES

Carne de cerdo, tocino, vino blanco dulce, sal, madurador, especias y sal.

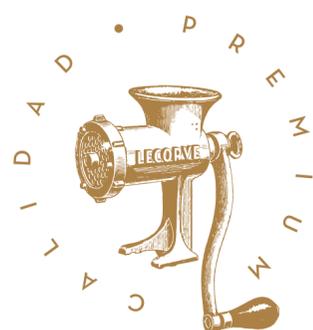




LONGANIZA BASTÓN · PIMIENTA ·

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, ají molido, pimienta negra molida, nuez moscada, ajo, anís, pimentón y sal.

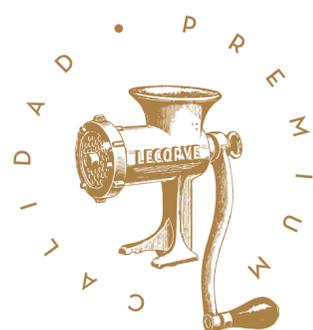




LONGANIZA BASTÓN · AJÍ MOLIDO ·

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, ají molido, pimienta negra molida, nuez moscada, ajo, anís, pimentón y sal.



FAMILIA LECORVÉ • PRODUCTOS FRESCOS •



The logo consists of two cleavers crossed at their handles, forming an 'X' shape. Each cleaver has a small circular emblem on its blade.



CHORIZO PURO CERDO



INGREDIENTES

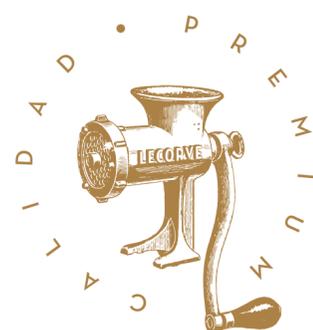
Pulpa de cerdo, tocino, ajo, ají molido, orégano, pimienta negra molida, nuez moscada, pimentón y sal.



CHORIZO PURO CERDO COLORADO

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, ajo, ají molido, orégano, pimienta negra molida, nuez moscada, pimentón y sal.



SALCHICHA PARRILLERA



Pulpa de cerdo

Aja

Pimentón

Nuez moscada

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, ají molido, ajo, pimienta negra molida, pimentón, nuez moscada y sal.



FAMILIA LECORVÉ • PRODUCTOS COCIDOS • SOS



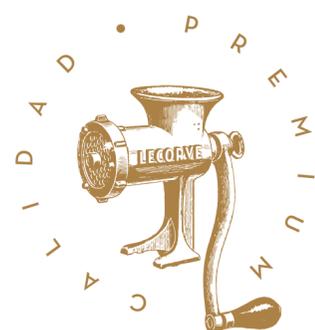




MORCILLA SALADA

INGREDIENTES

Cuero de cerdo, sangre, tocino, ajo, ají molido, pimienta negra molida, nuez moscada, orégano, cebolla de verdeo y sal.



MORCILLA DULCE

Azúcar

Pasas rubias



LECORVÉ

CHACINADOS ARTESANALMENTE GOURMET

MORCILLA DULCE

Tocino

Cuero de cerdo



INGREDIENTES

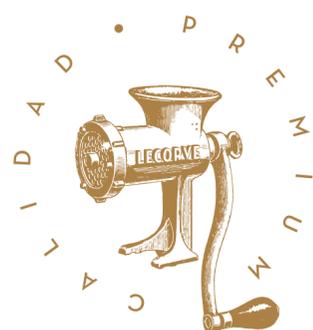
Cuero de cerdo, sangre, tocino, ajo, ají molido, pimienta negra molida, nuez moscada, orégano, azúcar, nueces, pasas rubias, cebolla de verdeo y sal.



SALCHICHA BRÜHWURST

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, pimentón y sal.

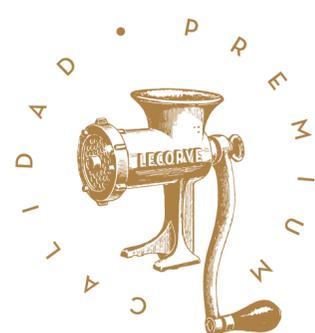




MORTADELA

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, tocino, especias y anís.

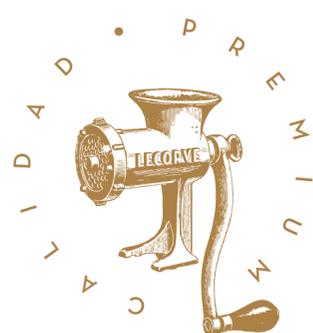


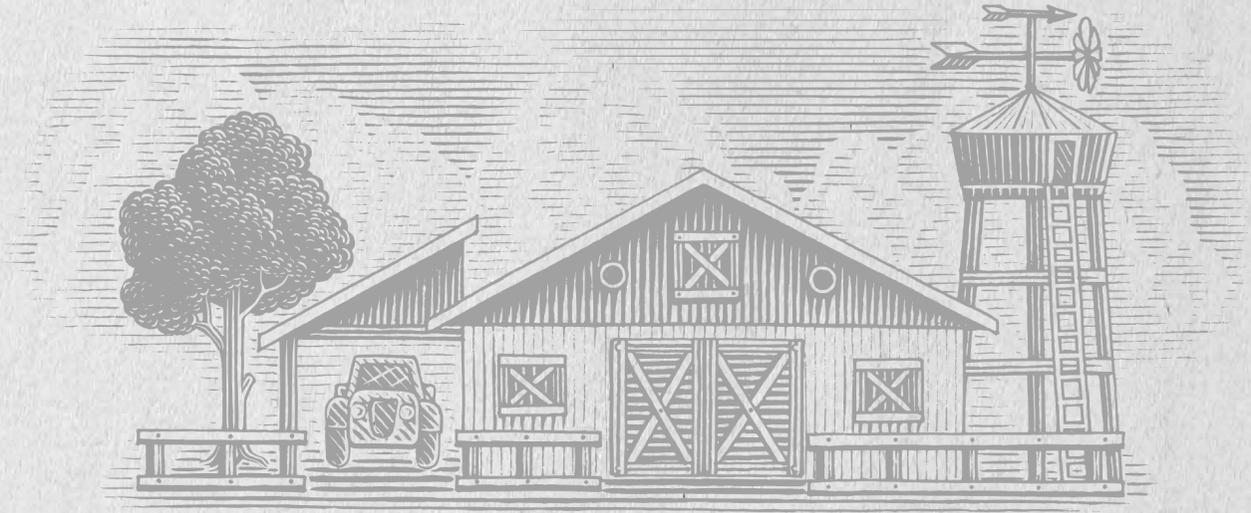


JAMÓN NATURAL

INGREDIENTES

Pulpa de cerdo, especias y sal de cura.





LECORVÉ

CHACINADOS ARTESANALMENTE GOURMET

| @chacinadoslecorve | chacinadoslecorve@gmail.com |
lecorve.com.ar