



Pureza, Identidad y Elegancia

Directamente de Ocas de Toulouse criadas en libertad, en la dehesa de la Sierra Norte de Sevilla, bajo los métodos más tradicionales, obtenemos una carne única y de inusual calidad.

Elaboradas con la propia grasa del animal y curada tan sólo con la justa cantidad de especias, creamos una sobrasada original, colmada de matices y aromas naturales.

Nuestra Sobrasada

En nuestra dehesa de la Sierra Norte de Sevilla, hemos introducido **Ocas de la variedad Toulouse.**

Estos animales, disfrutan de una alimentación ecológica y una situación de pastoreo en libertad que dota a la Sobrasada de Oca de la excelencia y la naturalidad que **SUCUM** exige para presentar un nuevo producto al mercado.



Propiedades



Curada con una combinación de carne picada, grasa de oca, la exacta cantidad de pimentón, sal, azúcar y otras especias, obtenemos una sobrasada que aúna los procedimientos tradicionales de elaboración, con los matices que proporciona la carne de oca de dehesa.

“SUCUM,
consumo cuidado”

A su salud



El consumo regular de carne de oca, aporta a nuestra dieta importantes mejoras debido a su **elevado contenido en proteínas.** La carne de oca es **muy digestiva y fácilmente asimilable.** Aporta a nuestra salud ventajas excepcionales.

- Su **contenido graso** es sensiblemente **menor** que el de los animales de consumo regular.
- Supone una **apreciable fuente de vitaminas** del grupo B como B1, B2 y B6. **Aporta** minerales, como hierro, potasio, magnesio, zinc y fósforo.