

¿POR QUÉ LA Mortadella "Siberia" ES EL MEJOR EMBUTIDO?



- 1.º PORQUE está fabricada precisamente con la carne de **jamón** de cerdo. El análisis químico demuestra que el jamón sólo contiene **0,138** gramos de ácido úrico en 100 gramos del producto, cuando el café contiene **1,240** gramos, y el buey **0,990** gramos.
- 2.º PORQUE es **químicamente pura**; pues al ser cocida durante veinticuatro horas al horno á 160º de calor no puede contener **bacterias ni microbios**.
- 3.º PORQUE el **90 por 100** de la Mortadella que se consume en España procede de la fábrica "**SIBERIA**" de Vich, que **garantiza esta composición y esta preparación**.

El público puede asegurarse que la **Mortadella** que consume es la verdadera "**SIBERIA**", comprando las latas media luna y redondas, bien conocidas y exigiendo en las piezas que cortan los detallistas la marca "**SIBERIA**", que se ve por transparencia en cada extremo de la Mortadella como indica este cartel (Sistema patentado.)