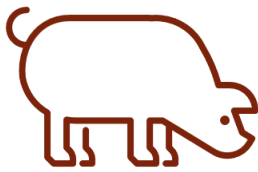


# Gardel

## CHORIZO IBÉRICO SERRANO TIPO MADRID



100% Ibérico



Tamaño

Pack envasado al vacío de 0,250 Kg / 3 Kg  
aprox

### Características

La materia prima que lo compone es magro de cerdo ibérico (60%), tocino, y papada o panceta (40%), aderezada con: sal, pimentón y ajo. Tras un tiempo de reposo, comienza el proceso de maduración y desecación del embutido en nuestros secaderos naturales bajo la experta supervisión de nuestro maestro chacinero, dando como resultado un producto excepcional, ideal para su consumo en crudo, frito, cocido o asado en barbacoa.

- **Curación:** Entre 40 y 45 días
- **Grosor:** Entre 40 y 45 mm.
- Se presenta en bolsa de 2 piezas al vacío de 0,250 kg aprox, o en bolsa de 24 piezas al vacío con 3 kg aprox.

