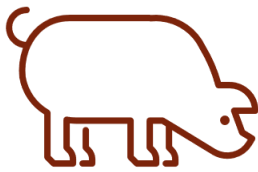


Gardel

MORCILLA IBÉRICA SERRANA TIPO MADRID

Características

La materia prima que la compone son magros veteados de grasa, sangre y vísceras del Cerdo Ibérico condimentados con especias seleccionadas, sal, ajo y pimentón. Tras el 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 plancha.



100% Ibérico



Tamaño

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

- **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.

