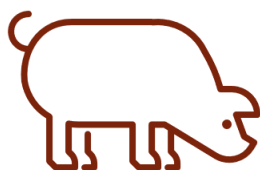


Gardel

MORCILLA IBÉRICA SERRANA VELA



100% Ibérico



Tamaño

Pieza envasada al vacío de 0,5 Kg aprox

Características

Morcilla ibérica en forma de vela, 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.

- **Curación:** 40 – 45 días.

