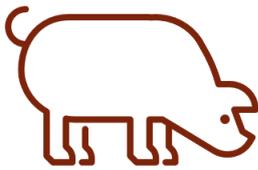


# Gardel

## PANCETA LAVADA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA



100% Ibérico



Tamaño

Pieza envasada al vacío de 0,5 Kg aprox

### Características

- Su proceso de elaboración va desde su salazón con sal gorda, utilizando solo piezas de animales de bellotas que han sido alimentados durante el periodo de la montanera, hasta su lavado y secado en las bodegas en las condiciones climáticas ideales.
- Su principal función en las cocinas españolas es para la elaboración de los pucheros tradicionales, aunque cuando se le saca mayor partida a esta pieza es cuando se degusta en crudo, es un producto ideal para los paladares más exigentes.

