CHORIZO IBÉRICO CULAR EXTRA

100% Ibérico

Tamaño
Pieza envasada al vacío de 0,6 Kg aprox

Características

El Chorizo Ibérico Cular extra es el resultado de una mezcla natural con magro de cerdo ibérico, especias naturales, ajo y pimentón de la Vera. Se embucha en tripas naturales y se mantiene durante al menos cuatro meses en bodegas naturales.
Nuestro proceso tradicional nos lleva a crear solo piezas selectas de sabor único, listas para compartir y disfrutar en cualquier momento.

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.

MORCILLA IBÉRICA SERRANA TIPO MADRID

100% Ibérico

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

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.

- **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.

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.

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.

SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR

100% Ibérico

Tamaño
Pieza envasada al vacío de 0,5 Kg aprox

Características

Salchichón ibérico Extra cular es un producto elaborado con los magros de más alta calidad del cerdo ibérico. Su proceso de fabricación se basa en el picado de los magros en trozos muy molidos, su posterior adobado con especias y embutido en la tripa natural cular de cerdo, por la cual recibe su denominación. Su maduración y secado se realiza en secaderos naturales, en un proceso lento que llega a los 4 meses de curación. Sorprende por su intenso aroma, su textura carnosa y jugosa, con un punto perfecto de pimienta y otras especias.