



G. SOBRÓN MARTÍNEZ



FICHA TECNICA CHORIZO:

Descripción:

Elaborado a partir de paleta de cerdo y panceta.

Manualmente se elimina de las carnes las partes nerviosas, y se prepara para ser mezclada y picada, para su posterior adobado añadiendo únicamente pimentón de la vera, ajo y sal en justa medida y se deja madurar en frío.

Se procede a embutir en tripa natural y se cuelga para su secaje al aire natural de nuestra sierra.

Ingredientes:

Paleta y panceta de cerdo, pimentón de la vera, sal y ajo natural.

Presentación:

En cajas de 6 Kg., envasados de forma individual al vacío y en atmósfera protectora de 3 Kg.

Tarros de chorizo en aceite de oliva virgen 750 g 15 unidades por caja.

Tarros de chorizo en aceite de oliva virgen 450 g 12 unidades por caja.

Producto:

- Chorizo sarta extra artesano curado dulce.
- Chorizo sarta extra artesano curado picante.
- Chorizo sarta artesano fresco dulce.
- Chorizo sarta artesano fresco picante.
- Chorizo Semicular artesano extra.
- Tarro de chorizo artesano en aceite de oliva 750 g.
- Tarro de chorizo artesano en aceite de oliva 450 g