



G. SOBRÓN MARTÍNEZ



FICHA TECNICA SALCHICHON:

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 mezcla de especias naturales sal marina y sal nitrificante 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, especias naturales, sal y sal nitrificante.

Presentación:

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

Producto:

Salchichón sarta extra artesano curado.
Salchichón sarta artesano fresco.
Salchichón Semiculr artesano extra.