

NO CARNI FRESC

REF: 62400012

Chorizo gallego

El chorizo gallego es uno de los embutidos más representativos de la gastronomía del norte de España, elaborado a partir de carne de cerdo seleccionada y condimentado con especias tradicionales que le aportan su característico color, aroma y sabor. Destaca por su textura firme y jugosa, así como por su equilibrio entre intensidad y suavidad, convirtiéndose en un ingrediente imprescindible de la cocina tradicional gallega.

Su versatilidad culinaria permite disfrutarlo tanto en preparaciones cocinadas como en recetas tradicionales de cuchara, aportando profundidad de sabor y autenticidad gastronómica. Es una opción muy apreciada por restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos especializados que buscan productos con identidad y tradición. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros embutidos para garantizar una calidad constante, un excelente rendimiento y todo el sabor de las especialidades regionales más reconocidas.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocidos, caldos, guisos de legumbres, lacón con grelos y otras recetas tradicionales gallegas. Perfecto también a la plancha, a la parrilla o como tapa acompañado de pan rústico. Su sabor intenso combina a la perfección con patatas, verduras, legumbres y platos de cocina casera donde se busca aportar autenticidad y carácter.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg