

NO CARNI FRESC

REF: 62400008

Chorizo ibérico cular de bellota

El Chorizo Ibérico Cular de Bellota es un embutido de alta gama elaborado a partir de carnes seleccionadas de cerdo ibérico alimentado con bellota, siguiendo procesos tradicionales de curación que garantizan una calidad excepcional. Su formato cular permite una maduración lenta y uniforme, favoreciendo el desarrollo de aromas complejos, una textura firme y un sabor profundo con una extraordinaria persistencia en boca. La infiltración natural característica del cerdo ibérico aporta jugosidad y matices únicos, mientras que la selección de especias y el pimentón de calidad realzan el carácter de este producto gourmet. Es una referencia imprescindible para restaurantes, hoteles, tiendas especializadas y establecimientos que buscan ofrecer productos ibéricos de máxima calidad. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente los mejores embutidos ibéricos para garantizar una experiencia gastronómica auténtica y diferenciadora.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para servir en finas lonchas como aperitivo, tapa o protagonista de tablas de ibéricos. Perfecto acompañado de pan artesano, quesos curados, frutos secos y vinos tintos de crianza. También puede incorporarse a propuestas gastronómicas gourmet, aportando intensidad, elegancia y el sabor inconfundible del cerdo ibérico de bellota.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg