

NO CARNICO FRESCO

REF: 62400007

Chorizo vela

El chorizo vela es un embutido curado tradicional elaborado a partir de carne de cerdo seleccionada y una equilibrada combinación de especias que le confieren su característico sabor, aroma y color. Su formato fino y alargado facilita el corte en rodajas uniformes, convirtiéndolo en una opción práctica y versátil para el canal HORECA y la distribución especializada.

Destaca por su textura firme, su sabor intenso pero equilibrado y su excelente conservación, cualidades que lo convierten en un producto muy apreciado para el consumo directo. Gracias a su presentación atractiva y su gran aceptación entre los consumidores, es una referencia habitual en bares, restaurantes, hoteles y establecimientos gourmet.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros embutidos para ofrecer productos de calidad constante, excelente presentación y todo el sabor de la tradición charcutera.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para servir en rodajas como aperitivo, tapa o complemento de tablas de embutidos y quesos. Perfecto para bocadillos, montaditos, desayunos de tenedor y surtidos gastronómicos. También puede incorporarse a ensaladas, pizzas, cocas y otras elaboraciones donde aporte un toque tradicional y lleno de sabor. Ideal para servir en rodajas como aperitivo, tapa o complemento de tablas de embutidos y quesos. Perfecto para bocadillos, montaditos, desayunos de tenedor y surtidos gastronómicos. También puede incorporarse a ensaladas, pizzas, cocas y otras elaboraciones donde aporte un toque tradicional y lleno de sabor.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg