NO CARNICO FRESCO

REF: 62400004

Salchichón cular

El salchichón cular es un embutido curado de alta calidad elaborado a partir de carnes seleccionadas y condimentado con especias que realzan su sabor natural. Su proceso de elaboración y maduración en tripa cular permite una curación lenta y homogénea, desarrollando una textura firme, un aroma delicado y un sabor equilibrado que lo convierten en una referencia imprescindible dentro de la charcutería tradicional.
Destaca por sus matices suaves y elegantes, con un perfil aromático que aporta personalidad sin resultar excesivamente intenso. Gracias a su excelente presentación y versatilidad, es un producto muy apreciado por restaurantes, hoteles, caterings, tiendas gourmet y establecimientos especializados.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros embutidos para garantizar una calidad constante, una curación óptima y todo el sabor de la tradición charcutera.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para servir en finas lonchas como aperitivo, tapa o protagonista de tablas de embutidos y quesos. Perfecto para bocadillos gourmet, desayunos de tenedor y surtidos gastronómicos. Combina especialmente bien con pan artesano, frutos secos, quesos curados y vinos tintos o blancos con cuerpo, realzando todas sus cualidades organolépticas.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg