



CHORIZO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA



Un producto único y de gran calidad

Nuestro chorizo de lomo se diferencia del resto de los chorizos por **la calidad extra de su materia prima**. Una vez escogidos los mejores magros, se realiza un troceado de la masa a mano, con cuchillo, de modo que los trozos o porciones sean regulares y de tamaño grueso. Realizada esta operación, se adoba (únicamente con sal, ajo y pimentón) y una vez macerado el preparado, se embucha en tripa cular. Posteriormente comienza la fase de curación, que es realizada de forma artesanal en nuestros **secaderos naturales**, observados día a día por nuestros Maestros Chacineros.

CARACTERÍSTICAS: Pieza muscular completa (cinta de lomo), embutida en tripa cular de cerdo, tripa roscal y/o fibran. La pieza entera mide unos 75 cm de largo. Al corte presenta una apariencia veteada y jugosa.

CURACIÓN: Entre 90 y 120 días.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
CHORIZO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA	De 5 a 7 uds.	8436034852889
LONCHEADO 80 g CHORIZO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO	15 uds.	8436034854364