



MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA



Producto típico de la Sierra de Huelva, con una materia prima excepcional

Embutido que lleva el nombre de la tripa natural en la cual se embucha. Nuestro morcón de lomo, típico de la Sierra de Huelva, es un producto de gran **calidad**.

Una vez escogidos los **mejores magros** se realiza un **troceado a mano**, con cuchillo y procurando que los trozos o porciones sean regulares y de tamaño grueso. Realizada esta operación, se adoba con ajo y pimentón, y una vez macerado el preparado, se embucha **en tripa natural**: ciego de cerdo.

CARACTERÍSTICAS: Embutido de singular presentación por su gran calibre y su característica tripa natural: ciego de cerdo. Al tratarse de una pieza de gran calibre, necesita un periodo de curación mucho más largo que para el resto de los embutidos.

CURACIÓN: Entre 120 y 150 días.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA	De 5 a 7 uds.	8436034851400
LONCHEADO 80 g MORCON IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO	15 uds.	8436034854579