



SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR



Un producto tradicional con un sabor auténticamente ibérico

Embutido elaborado con magros y grasas de **Cerdo Ibérico** picados en trozos muy finos, condimentados con **sal, pimienta, nuez moscada, orégano y ajo** y embutidos en tripa cular natural de cerdo. La elaboración de nuestro salchichón ibérico, tienen su origen, al igual que la de otros embutidos de la Sierra, en las fórmulas que portaban los antiguos arrieros salmantinos en sus desplazamientos hacia el Sur. El proceso de **curación** se lleva a cabo en nuestras **bodegas naturales**, bajo la supervisión de nuestros **Maestros Chacineros**.

CARACTERÍSTICAS: Barras de aproximadamente 30 - 40 cm de longitud.

CURACIÓN: Entre 70 y 90 días.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR	De 5 a 7 uds.	8436034851721
SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR 1/2 pieza	De 10 a 14 uds.	8436034851318
LONCHEADO 80 g SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR	15 uds.	8436034851271
LONCHEADO 100 g SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR	15 uds.	8436034853732
SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA PIEZA	De 5 a 7 uds.	8436034854838