

Chorizo extra iberico

[Read More](#)

SKU: usg10007

Price: 29,00€ TTC

Categories: [Charcuterie Ibérique](#), [Epicerie Fine](#)



Product Description

Le Chorizo de Bellota 100% Ibérique est un produit élaboré à partir de la viande de la plus haute qualité, sélectionnée exclusivement pour la préparation de chorizo. Le secret de sa qualité est dans la viande, assaisonnée pour lui donner la touche finale de saveur, avec du paprika et des épices, selon les recettes traditionnelles de la Sierra de Badajoz (Extremadura) et la Sierra de Gata (Salamanca). La sélection de la viande de nos porcs 100% ibériques "mamellado-lampiños" est réalisée consciencieusement par notre Maître Jambonnier après chaque abattage. La viande est affinée de façon exceptionnelle, en réservant uniquement la graisse infiltrée dans le maigre. Comme la viande est issue de porcs "bellota" 100% Ibérique, la graisse est suffisante pour obtenir le goût et la texture caractéristique, sans avoir besoin d'incorporer d'autres graisses, traitement habituel dans le secteur. C'est ce qui donne à nos viandes une qualité exceptionnelle et un goût unique sur le marché. Après 4 mois de maturation sous un contrôle minutieux de notre personnel, le chorizo est prêt pour la dégustation ! Tarification au kilogramme.
