

CHORIZO 100% IBERICO BELLOTA



CODICE 79270

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Spagna

PESO 1 kg

Famoso salame della tradizione Ibérica aromatizzato con paprika

DESCRIZIONE	Carne di maiale 100% Ibérico allevato gli ultimi mesi della sua vita allo stato brado in una Dehesa, nutrendosi esclusivamente di ghiande ed erba
ASPETTO	È un salame a grana grossa, di forma stretta e allungata; la fetta è di colore rosso intenso e la carne, tagliata grossolanamente, permette una netta distinzione tra frazione magra e grassa; evidente la presenza di paprika
SAPORE	Dolce e speziato, la consistenza è morbida e fondente; spiccate le note di carne matura, peperone arrostito e fumo
PRODUTTORE	País de Quercus - Badajoz (Estremadura, Spagna)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Chorizo che si trova sul mercato non è quasi mai fatto con carne di maiale Ibérico, ma di Duroc o razze miste, e quasi mai è privo di conservanti. Aspetto che lo ha reso un prodotto incredibile da avere in catalogo
CURIOSITÀ	I tagli meno nobili del maiale Ibérico vengono macinati grossolanamente e impastati con Pimenton de la Vera DOP (paprika), sale, vino e poco aglio; l'impasto viene quindi lasciato riposare per 48 ore, infine insaccato in budello naturale e stagionato; è privo di conservanti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Salume da aperitivo o da tagliere; tradizionalmente si toglie il budello e si taglia in fettine diagonali. Da provare a cubetti leggermente saltati in padella a guarnire una crespella dai sapori delicati e morbidi