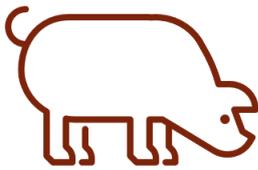


# Gardel

## SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR



100% Ibérico



Tamaño

Pieza envasada al vacío de 0,5 Kg aprox

### Características

Salchichón ibérico Extra cular es un producto elaborado con los magros de más alta calidad del cerdo ibérico. Su proceso de fabricación se basa en el picado de los magros en trozos muy molidos, su posterior adobado con especias y embutido en la tripa natural cular de cerdo, por la cual recibe su denominación. Su maduración y secado se realiza en secaderos naturales, en un proceso lento que llega a los 4 meses de curación. Sorprende por su intenso aroma, su textura carnosa y jugosa, con un punto perfecto de pimienta y otras especias.

