



CHORIZO IBÉRICO CULAR



La intensidad del pimentón y una materia prima excepcional

Pieza elaborada con **magros escogidos y carnes veteadas** de Cerdo Ibérico condimentados con **especies seleccionadas**: pimentón, ajo y sal. Su proceso de **elaboración** es **artesanal**, siguiendo la tradición de los Maestros Chacineros de la Sierra de Huelva a partir de una materia prima excepcional: el **Cerdo Ibérico criado en libertad** y alimentado de bellotas, hierbas frescas y cereales escogidos. Curados con minuciosa dedicación en nuestros **secaderos naturales**.

CARACTERÍSTICAS: La presentación es en barra cilíndrica de aproximadamente 30 – 40 cm de longitud.

CURACIÓN: Entre 70 y 80 días.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
CHORIZO IBÉRICO CULAR	De 5 a 7 uds.	8436034851714
CHORIZO IBÉRICO CULAR 1/2 pieza	De 10 a 14 uds.	8436034851295
LONCHEADO 80 g CHORIZO IBÉRICO CULAR	15 uds.	8436034851264
LONCHEADO 100 g CHORIZO IBÉRICO CULAR S/E	15 uds.	8436034853725