

Extrem Chorizo de Bellota 100% Iberico



Cena: 89,90 zł

Opis produktu

Produkcja chorizo to w pierwszym etapie mięso i tłuszcz, które zostają pokrojone na małe kawałki, aby można je było łatwo wymieszać. Następnie pokrojone mięso jest mieszane z resztą składników i przyprawami, a ostatecznie ugniatane, aż uzyska się zwarte połączenie. Okres spoczynku chorizo: kiełbasy pozostawia się na całą dobę, aby aromaty i smaki się ze sobą zharmonizowały. To właśnie wtedy uzyskuje się charakterystyczny aromat i smak chorizo ibérico de bellota, którego tak bardzo doceniamy. Po okresie spoczynku, kiedy aromaty i smaki się już ustalą, kiełbasę napełnia się do naturalnego jelita wieprzowej. Rozmiar kawałka zależy od rodzaju jelita, które jest używane. Proces dojrzewania odbywa się poprzez tradycyjne suszenie w optymalnych warunkach wilgotności i temperatury. Na końcu przechodzi się do fazy dojrzewania. Wtedy chorizo kończy suszenie i osiąga idealny poziom dojrzewania do spożycia. Ten proces zazwyczaj trwa od 4 do 6 tygodni. To, co czyni chorizo cular Ibérico de bellota wyjątkowym, to po odpowiednie przygotowanie i dojrzewanie, a w szczególności dobranej mieszankę czystego mięsa i być przyprawione przy użyciu najwyższej jakości przypraw. Chorizo cular ibérico de bellota Extrem jest przygotowywane z wyselekcjonowanego mięsa najlepszych świń 100% iberyjskich, doprawiane najlepszymi przyprawami śródziemnomorskimi.