

MORCON 100% IBERICO BELLOTA



CODICE	79273
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	0,8 kg

Salame stagionato simile al Chorizo ma con la caratteristica forma ovoidale

DESCRIZIONE

Salame a grana grossa, tagliato a coltello a partire dai tagli interi di maiale Ibérico (non ritagli); viene aromatizzato con paprika, sale, aglio, pepe e vino, e poi insaccato in budello naturale (intestino crasso); è privo di conservanti

ASPETTO

Di forma ovoidale e diamante di 8-9 cm proprio per la dimensione del morcón (intestino crasso) in cui viene insaccato; la fetta è di colore rosso rubino e la carne è tagliata grossolanamente permettendo una netta distinzione tra la frazione magra, più presente, e quella grassa

SAPORE

Intenso, di carne matura e peperone arrosto; leggere note ferrose, piacevolissima la consistenza

PRODUTTORE

País de Quercus - Badajoz (Estremadura, Spagna)

SELEZIONATO PERCHÈ

L'azienda controlla tutta la filiera, dall'allevamento alla lavorazione delle carni: una filiera corta come piace a noi, che permette di avere il pieno controllo sulla qualità della materia prima, sulla scelta della razza (100% ibérico) e sul tipo di alimentazione

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Togliere il budello e tagliare in obliquo non troppo sottile; provatelo con uova strapazzate e patate, un grande classico della gastronomia iberica