

LA SOBRASADERÍA CON CHOCOLATE



CARACTERÍSTICAS

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto cárnico de dos a cuatro meses de curación, que madura y evoluciona con el chocolate Valrhona con que se combina. Los matices del chocolate y del cerdo negro se funden y ensamblan para crear un sabor nuevo, sutil pero intenso y persistente.

INGREDIENTES

Tocino (antioxidantes E-320, E-321), magro de cerdo, chocolate 10% (pasta de cacao, azúcar, cacao magro en polvo, emulgente, lecitina, aroma natural de vainilla) pimentón Tap De Corti, sal, especias y tripa natural de cerdo.

POSIBLE PRESENCIA DE FRUTOS CON CÁSCARA, PROTEÍNA DE LA LECHE Y GLUTEN

Tripa Natural.

EMBUTIDO EN TRIPA CONDICIONES DE CURACIÓN

En secadero a temperatura entre 12-16 °C.
Humedad controlada entre el 75-85%.

ETIQUETAJE

Etiqueta con la información del producto.

PESO

Aproximadamente 325 – 375 gramos.

CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco y seco.

DOCUMENTACIÓN

Albarán de entrega.

TRANSPORTE

Vehículo refrigerado.

PREPARACIÓN PARA CONSUMIDOR

Producto listo para el consumo, sin necesidad de realizar operación culinaria extra.

VALORES NUTRICIONALES

VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	AZÚCARES	GRASAS	GRASAS SATURADAS	SAL
504 Kcal	12 g	6,6 g	0,5 g	48 g	24 g	2,1 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.

Aspecto: La superficie del embutido es de color rojo anaranjado debido al color de pimentón Tap de Corti. Lisa o ligeramente rugosa, con ausencia de enmohecimiento blanquecino.

Pasta: Blanda, inelástica, adherente, cohesionada, untosa, poco fibrosa y de aspecto rojo debido al pimentón Tap de Corti con trozos chocolate.

Sabor y aroma: Característico con clara percepción de la presencia del pimentón Tap de Corti. El chocolate de toque amargo se combina con la sobrasada de sobrasada.