

TRIANA





SERRANO



JAMÓN SERRANO

Elaborado con la pierna trasera del cerdo, tallada y enterrada en sal y curada en cámara de secado durante varios meses.

Este producto es curado y no requiere ninguna preparación, puede comerse solo, acompañado de melón o de uvas, en un pan con tomate y aceite de oliva, etc. Si se acompaña con vino o con una copa de jerez su gusto aumenta.

A close-up photograph of sliced Lomo Embuchado, a cured Peruvian pork. The slices are arranged in a stack, showing a deep red, slightly textured surface with some white fat marbling. The lighting is warm and focused, highlighting the texture of the meat. A dark, semi-transparent banner is overlaid in the upper right corner, containing the text 'LOMO EMBUCHADO' in a light-colored, serif font.

LOMO
EMBUCHADO



LOMO EMBUCHADO

Elaborado con la caña limpia del cerdo, se unta con vinagre y pimentón español después de salir de salmuera, se embucha en funda de 2.5 pulgadas y se cura por un mínimo de 60 días en cámara de secado.

Este es un producto curado, no requiere ninguna preparación y su sabor es delicado pero profundo; se recomienda acompañarlo con un vino tinto ligero, tempranillo o crianza, o inclusive un blanco afrutado.



SALCHICHÓN
DE AJO



SALCHICHÓN DE AJO

Elaborado con carne de cerdo, cocido en funda de 2.5 pulgadas, ahumado natural con leña de ilite y madurado por al menos 15 días en cámara.

No contiene aditivos, féculas o carrageninas y su bajo contenido de humedad lo hace altamente nutritivo.

Se recomienda como botana o para la elaboración de bocadillos o sándwiches; si se acompaña con una buena pieza de pan y una copa de vino, consumirlo es delicioso.

FUETT





FUETT

Elaborado con carne de cerdo, embutido en tripa natural y curado por al menos 25 días en cámara de secado.

Este producto es un salchichón curado, tradicional de algunas regiones de Cataluña.

Muestra un gusto en donde el sabor de la nuez moscada se funde con el de otras varias especies. Es maravilloso como botana, comerlo solo es una delicia pero acompañado de pan, queso y vino alegra cualquier reunión.

CHORIZO
DE PIERNA





CHORIZO DE PIERNA

Elaborado con carne y grasa de cerdo, embutido en tripa natural y ahumado con leña de ilite, reposado por al menos 6 días en cámara.

recomienda para comer frito o asado, es delicioso con huevos, frijoles, papas, fabada, o simplemente con pan. Evite cocerlo demasiado.



TOCINO



TOCINO AHUMADO

Parte adiposa de la panza del cerdo, tallado con sal, ahumado natural con leña de ilite y madurado en cámara por al menos 25 días.

No se trabaja con salmuera ni se inyecta, por lo que el contenido de agua es mínimo, a diferencia de los tocinos que se venden en el mercado.

Hay mil formas de prepararlo, frito, asado o cocido, combinado con huevos, verduras, o carnes, en guisos, ensaladas o asados... o simplemente en un sándwich con tomate.



CHISTORRA



CHISTORRA

Elaborada con carne y grasa de cerdo, embutida en tripa de cordero y reposada en cámara por al menos 4 días.

Este producto está diseñado para prepararse en una cazuela de barro, cortado en trozos de 2.5 cm. y dejándolo freír en su misma grasa. Puede añadirle trozos de ajo o de chile verde o seco para que se frían con él.

A photograph of a charcuterie board featuring chorizo and cheese. The board is made of dark wood and holds several items: two large, thick slices of chorizo, a stack of five thinner chorizo slices, a round of pale yellow cheese with a slice cut out, and a wedge of cheese on the right. In the background, a glass of red wine and a bottle are partially visible. A dark brown banner with white text is overlaid in the upper right.

CHORIZO
PAMPLONA



CHORIZO PAMPLONA

Elaborado con carne de cerdo, cocido en funda de 2.5 pulgadas, ahumado natural con leña de ilite y madurado por al menos 15 días en cámara.

No contiene aditivos ni féculas o carrageninas.

Se recomienda como botana o para la elaboración de bocadillos, combinado con queso o tomate y vino o cerveza.

A close-up photograph of several Butifarra sausages, a traditional Portuguese sausage, being grilled on a black metal grill. The sausages are arranged in a row, each with a slice of red bell pepper and a slice of white onion placed on top. The grill marks are visible on the sausages and the vegetables. In the background, there are more grilled vegetables, including a whole onion and some green onions. A dark brown rectangular box with a white border is overlaid on the right side of the image, containing the text 'BUTIFARRA' in a white, serif font.

BUTIFARRA



BUTIFARRA CATALANA (BUTIFARRITA)

Elaborada con carne y grasa de cerdo, embutida en tripa de cordero y reposada en cámara por al menos 4 días.

Su sabor juega entre la nuez moscada y la pimienta negra, en donde el sabor de la carne y de otras especies sirve de fondo.

CHORIZO ARGENTINO

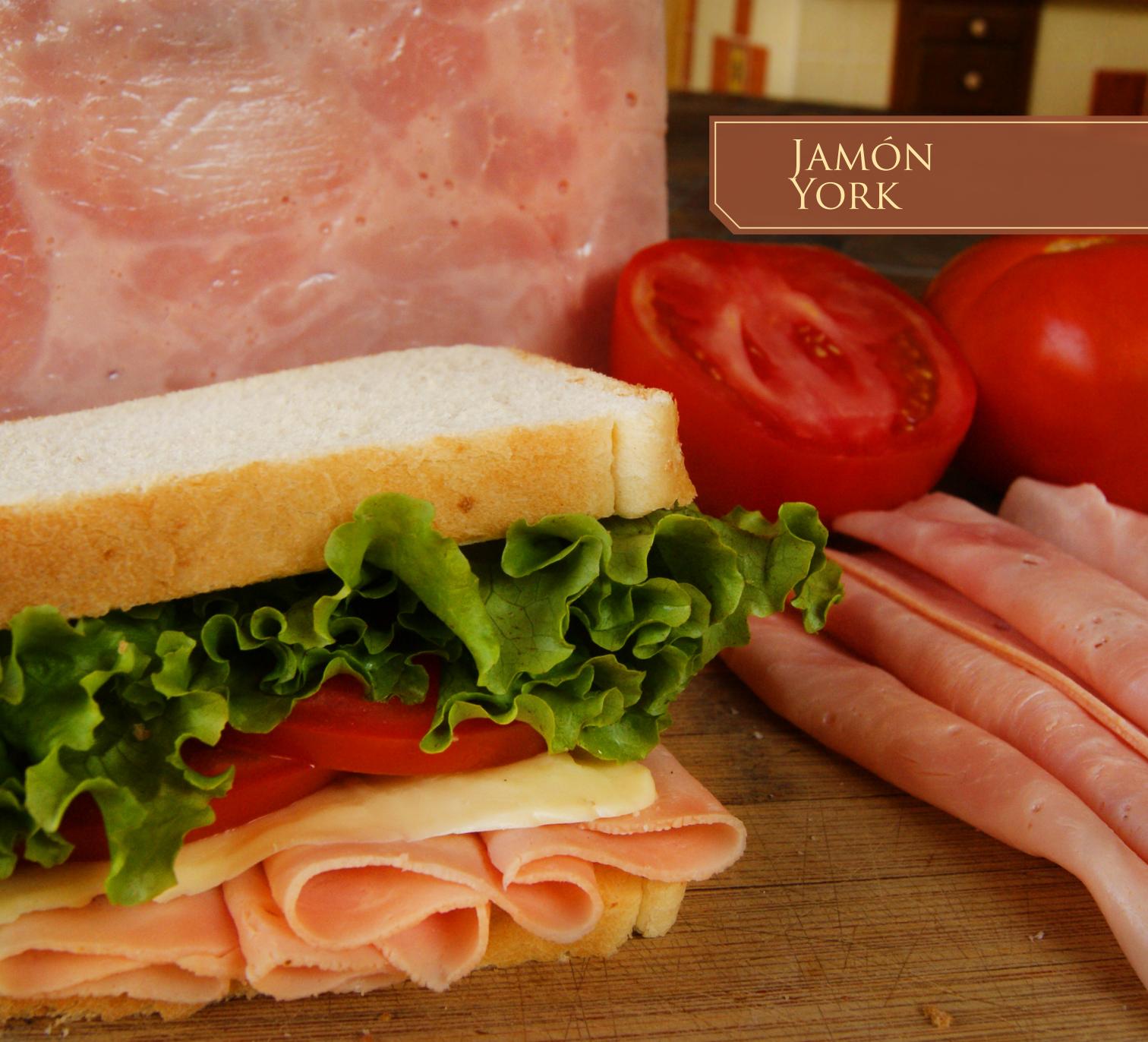




CHORIZO ARGENTINO

Elaborado con carne y grasa de cerdo, embutido en tripa natural y reposado por al menos 6 días en cámara frigorífica.

Este producto se puede freir o asar al carbón y es un gran acompañante de sus parrilladas. Evite cocerlo demasiado.



JAMÓN
YORK



JAMÓN YORK

Elaborado 100% de carne de la pierna trasera del cerdo, limpia de grasa y tendones, no contiene aditivos, féculas o carrageninas.

Calidad extrafino 18% de proteína animal y 96% libre de grasa.

Este producto se puede consumir como botana, en rebanadas o cubos de aproximadamente un centímetro, o bien se puede utilizar para elaborar bocadillos o sándwiches, teniendo la seguridad de que es altamente nutritivo y sano, dado su bajo contenido de grasa.

A wooden cutting board is the central focus, displaying various food items. In the foreground, a stack of five thin, circular slices of jamón ahumado is neatly arranged. To the left, a large, thick slice of the same cured ham is visible. In the center, a wedge of yellow cheese sits on the board. To the right, a tomato is sliced in half, showing its red flesh and seeds. In the background, a whole ham is partially visible, along with another large slice of cheese. A sharp knife with a dark handle lies on the left side of the board. The background is a dark, tiled surface.

JAMÓN
AHUMADO



JAMÓN AHUMADO CANADIENSE

Elaborado 100% de carne de pierna trasera del cerdo, limpia de grasa y tendones, no contiene aditivos, féculas o carrageninas. Calidad extrafino, 18% de proteína animal y 96% libre de grasa, ahumado natural.

Este producto se puede consumir como botana, en rebanadas o cubos de aproximadamente un centímetro, o bien se puede utilizar para elaborar bocadillos o sándwiches, teniendo la seguridad de que es altamente nutritivo y sano, dado su bajo contenido de grasa.

A wooden cutting board is the central focus, displaying several pieces of morcilla (black sausage). Some are whole, while others are sliced into rounds, revealing a dark, speckled interior. To the right of the morcilla are several wedges of yellow cheese. In the background, there is a whole red tomato, a sliced tomato, and a piece of bread. A glass of red wine is visible in the upper left corner. The entire scene is set on a stone-tiled surface.

MORCILLA



MORCILLA DE CEBOLLA

Elaborada con carne, grasa y sangre de cerdo, cebolla y diversas especias, embutida en tripa natural y reposada en cámara por unos diez días.

Este producto es más suave que el producto elaborado sólo con sangre y permite destacar el gusto de la cebolla. A pesar de estar cocido, se puede freír o asar ligeramente, lo que destacara su sabor.

A wooden cutting board with a variety of food items. On the left, a whole, dark reddish-brown chorizo cantimpalo sausage lies horizontally. To its right is a round of white cheese with a slice cut out and placed next to it. Further right is a large, golden-brown, crusty loaf of bread, cut in half to reveal a soft, porous interior. In the foreground, several slices of the chorizo cantimpalo are arranged in a diagonal line. The background is slightly blurred, showing a brick wall and some bottles.

CHORIZO CANTIMPALO



CHORIZO CANTIMPALO

Elaborado con carne de cerdo, embutido en tripa natural, ahumado con leña de ilite y curado por al menos 25 días en cámara de secado.

Este producto es un chorizo curado de sabor fuerte, en donde destacan el sabor del pimentón español y del humo, por lo que se recomienda acompañarlo de un tinto robusto, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, etc.

Para los amantes de los sabores fuertes es una delicia comerlo solo, para los demás, se recomienda acompañarlo de pan y quesos.

PLATO DE CARNES FRÍAS





PLATO DE CARNES FRÍAS

Carnes frías que no requieren de preparación alguna, cortadas en rebanadas finas y distribuidas al gusto de manera ornamental.

Las carnes frías que no requieren de preparación como fuet, chorizo cantimpalo, lomo embuchado, jamón serrano, salchichón de ajo, jamón canadiense y chorizo pamplona son excelentes como botana, acompañados por un buen vino, quesos y algunas frutas.