

Chorizo de Ciervo



MARÍDALO CON: **Tempranillo**

Ideal con una Tempranillo criada durante varios meses en barricas nuevas con un cuerpo profundo y taninos marcados con aromas tostados a vainilla y zarzamoras con moras confitadas.



#precazasa

Chorizo de Ciervo

ELABORACIÓN

Para la elaboración de nuestro Chorizo de Ciervo utilizamos una mezcla de 65% de carne de ciervo (paletilla deshuesada, falda y lomo) y 35% de paleta deshuesada de cerdo blanco para darle más jugosidad a la mezcla, y aplicamos un picado gordo que permita ver claramente la composición. Añadimos sal y pimentón rojo como condimento y lo embutimos en tripa natural de cerdo. Posteriormente, procedemos a secarlo durante unos 45 días en nuestro secadero de Saúca (Guadalajara), que se encuentra a una altura de 1100m sobre el nivel del mar.

¿A QUÉ SABE Y CÓMO PRESENTARLO?

La carne de ciervo es una carne con un sabor muy natural y “de campo”, un poco más magra que la de ternera, y aún más que la de cerdo. Combinamos su sabor auténtico con un porcentaje de carne de cerdo que le aporta jugosidad y contrarresta su firmeza original, creando un embutido sabroso, tradicional y con menos grasa que cualquier otro de cerdo. La carne de ciervo es también conocida por su alto contenido en proteínas.

Te recomendamos cortar rodajas no muy gordas y servirlo a temperatura ambiente como picoteo antes de la comida con otros embutidos, queso y vino.

Conservación: una vez abierto guardar en la nevera hasta 10 días máximo.

Nota: al ser un animal de caza muy infrecuentemente puede aparecer algún perdigón.

INGREDIENTES

Magro de ciervo, cerdo, sal, pimentón, azúcares, dextrina, dextrosa, **lactosa, prot. de leche**, antioxidante (E-331), conservantes (E-252, E-250), nitritos.

VALOR NUTRICIONAL

por 100 g

Valor energético	441,5 kcal
	1845,47 kJ
Hidratos de carbono	0,86 g
Azúcares	0,64 g
Grasas totales	36,65 g
Grasas saturadas	12,88 g
Sal	3,463 g
Proteínas	27,06 g
Fibra	0,14 g

