

MARÍDALO CON: **Monastrell**



Su sabor intenso a zarzamora, grosella y ciruela con un cuerpo profundo y toque herbáceo y pimienta negra acompañará a la perfección a nuestro Salchichón de Ciervo.

Salchichón de Ciervo



#precazasa

Salchichón de Ciervo

ELABORACIÓN

Para la elaboración de nuestro Salchichón 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 granos de pimienta negra 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 y con un sabor equilibrado.

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, **leche en polvo**, dextrina, dextrosa, proteína de soja, emulgentes (E-450, E-452), potenc. del sabor (E-621), conserv. (E-252), colorante (E-120).

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

