CASTRO Y GONZÁLEZ

DESDE 1910

CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO NATURAL

ACORN-FED IBERIAN CHORIZO NATURAL

Artesanía culinaria.

Hecho con la más selecta carne magra de nuestros ejemplares ibéricos, nuestro **Chorizo de Bellota Ibérico** obsequia a la vista con un color rojo intenso anaranjado de tacto suave y dureza media con aroma intenso en el que destaca con suavidad el pimentón empleado en su elaboración. De sabor intenso y penetrante otorgado por la presa ibérica que empleamos en su elaboración, nuestro chorizo ibérico conquista los paladares más exigentes.

Culinary craftsmanship.

Made with the finest Iberian lean meat from our specimens, our **Acorn-Fed Iberian Chorizo** regales our sight with an intense orange red color, has a soft and medium hard touch and an intense aroma that highlights the mild paprika used in its preparation. With their intense and penetrating flavour awarded by the Iberian game used in processing, our Iberian red pepper sausages conquer the most demanding palates.

Ingredientes:

Carne de cerdo de Bellota Ibérico, sal, pimentón y especias. **SIN ADITIVOS. Tripa natural de origen porcino.**

Ingredients:

Acorn-fed iberian pork meat, salt, paprika and spices. **WITHOUT ADDITIVES. Natural casings of swine origin.**

GLUTEN FREE