CASTRO Y GONZÁLEZ
DESDE 1910

MORCÓN DE BELLOTA IBÉRICO

ACORN-FED IBERIAN MORCÓN

Un disfrute para los sentidos.

La elaboración de nuestro **Morcón de Bellota Ibérico** es similar a la del chorizo aunque se diferencia de este en un picado de mayor tamaño que conlleva un proceso de secado largo y delicado. A la vista parece tener mayor veteado anaranjado que proviene del pimentón y la presa ibérica empleada en su elaboración. Conserva en su sabor todos los matices del chorizo pero gana en jugosidad debido al grueso tamaño de sus carnes. Aroma intenso, sabor recio, de campo. Un disfrute para los sentidos.

A delight for the senses.

The development of our Morcón is similar to the red pepper sausages', but differs from the latter because of its grinding into bigger pieces which involves a longer and more delicate drying process. Its appearance seems to have more orange marbling that comes from the paprika and Iberian game used in its preparation. It preserves all the flavour nuances of the red pepper sausages, but gains in juiciness due to the large size of its meat. Intense aroma, strong flavour, of the countryside. A delight for the senses.

Ingredientes:

Carne de cerdo Ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, proteína cárnica, dextrina, azúcar, conservador (E-250). **Tripa natural de origen porcino.**

Ingredients:

Acorn-fed iberian pork meat, salt, paprika, garlic, oregano, meat protein, dextrin, sugar, food preservative (E-250). **Natural casings of swine origin.**

GLUTEN FREE