GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

D’Carnilsa explica qué es la salchicha ranchera

Actualidad Empresarial | 12/03/2024 | 00:00

La salchicha ranchera es un tipo de embutido elaborado con carne de cerdo, condimentos y especias que se caracteriza por su sabor ahumado y su textura firme.

Este es un producto típico de la gastronomía colombiana que se consume tanto en el desayuno como en el almuerzo o la cena, acompañado de arepas, pan, huevos, arroz, ensalada o papas.

En esta línea, la empresa D’Carnilsa se especializa en la producción y distribución de este alimento y muchos otros más como el salchichón cervecero, la arepa colombiana, salami dominicano, longaniza ecuatoriana y manjar blanco, entre otros.

¿Qué es la salchicha ranchera de D’Carnilsa?

La salchicha ranchera y su preparación se originaron en la región andina de Colombia, donde los campesinos la preparaban con los ingredientes más básicos como el ajo, la cebolla, el comino, el orégano y el laurel. La salchicha se ahumaba con leña de pino o eucalipto, después del proceso de condimentación y esto le daba un aroma y sabor distintivo. Actualmente, la salchicha ranchera es un producto que refleja la cultura y la historia de Colombia, pues es el resultado de la fusión de las tradiciones culinarias de los indígenas, los españoles y los africanos. Además, se mantienen muchas recetas que incluyen este alimento y otros similares como el chorizo santa rosano y el chorizo colombiano. Cada uno de estos alimentos se adaptan a los diferentes gustos y preferencias de los consumidores, ya sea que se desee preparar de diversas formas como asada, frita, cocida, al horno o a la parrilla.

D’Carnilsa: un referente ideal de productos cárnicos

La salchicha ranchera es un producto que ha trascendido las fronteras de Colombia y se ha convertido en un referente de la comida de este país en el mundo. Actualmente, se puede encontrar salchicha ranchera colombiana en toda Europa, especialmente en España. Esto es posible gracias a empresas como D’Carnilsa que se dedican a la importación y distribución de productos cárnicos colombianos de alta calidad. D’Carnilsa también ofrece salchicha ranchera colombiana elaborada con ingredientes naturales y sin conservantes ni colorantes artificiales.

Por otro lado, cuenta con más embutidos que pueden conseguirse en su página web o tiendas física. Asimismo, los chorizos colombianos París son un ejemplo de los alimentos más vendidos.

D’Carnilsa facilita un recetario en su página web para que los aficionados a la cocina puedan encontrar la receta que más les guste. Además, distribuye una gran variedad de trucos que serán de utilidad para la preparación de platos que incluyan salami dominicano, salchicha ranchera, chorizo santa rosano o arepa colombiana.

En conclusión, D’Carnilsa está de acuerdo en que la salchicha ranchera es un producto típico en la mesa de los amantes de la comida colombiana y productos cárnicos. No solo porque es una opción popularmente deliciosa, sino también nutritiva y que puede disfrutar en cualquier momento del día. Por esta razón, la empresa se enfoca en la distribución de la salchicha ranchera colombiana en España, además de otros productos en Europa.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/232281-dcarnilsa-explica-que-es-la-salchicha-ranchera.htm