GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Del cerdo hasta los andares

Actualidad Empresarial | 13/11/2024 | 00:00

Para todos es bien conocido, que del cerdo se aprovecha todo, de ahí el refrán que da título a este artículo. Solo hay que estar presente en el despiece de uno para comprobar como cada pieza que se extrae del animal es un deleite para todos, bien sea en fresco o curado.

Caña de lomo, la más noble.

La caña de lomo es la reina de los embutidos. Su único secreto es la calidad de la carne con la que se elabora. Y la del cerdo ibérico, con sus infiltraciones naturales de grasa, es la más apreciada de todas. Este producto proviene de la parte superior del animal, el lomo, que se extrae entero y se limpia previamente antes de su elaboración. La caña de lomo es uno de los embutidos más saludables, ya que se elimina la grasa adherida y solo se mezcla con condimentos naturales. Su sabor es tan irresistible que hay paladares que la prefieren al jamón.

La caña de lomo de Finca Roncales tiene un sabor exquisito, quien la prueba repite, porque tiene un gusto a las cañas de antes, con condimentos naturales. El stock de Finca Roncales es pequeño, de esta manera se asegura un producto de calidad solo apto para paladares muy exigentes.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/253585-del-cerdo-hasta-los-andares.htm