# RINCÓN DEL GOURMET

## CHORIZO DE BUEY Y CERDO IBERICO

De la mezcla de Buey auténtico con cerdo ibérico y especies naturales “sin conservantes ni colorantes”, ahumado con leña de roble, se obtiene un producto excepcional, cuyo sabor enaltece los paladares mas exigentes.

## SALCHICHON DE BUEY Y CERDO IBERICO

Elaborado con carne de Buey y cerdo iberico para obtener un producto muy particular y apetecible.

## CECINA DE BUEY

Esta Cecina, “sin conservantes ni colorantes” elaborada artesanalmente y siguiendo una tradición milenaria, tiene la singularidad de que esta hecha solo con carne de Buey auténtico, usando únicamente determinadas piezas para su elaboración, se envejece muy lentamente y se ahúma ligeramente utilizando leña de roble o encina, para conseguir un producto muy exclusivo de sabor especial y aroma extraordinario, obteniendo un resultado realmente PREMIUM.

## PIMIENTO ROJO CARAMELIZADO

Pimientos de la variedad California sumamente carnosos, recogidos en su punto óptimo de maduración, asados en horno de leña de encina, pelados a mano uno a uno y caramelizados lentamente durante horas en vino moscatel

## FLOR DE ALCACHOFA CARAMELIZADA

Flor de alcachofa confitada en aceite de orujo de oliva, sin conservantes ni colorantes, en bandejas. Un regalo para nuestra salud, aportando vitaminas, minerales y antioxidantes. Un alimento rico, sano y saludable muy importante en nuestra dieta. Sin gluten.

## SAL MARINA ECOLOGICA

Procedente de la bahía de Cadiz, rica en micro y oligoelementos naturales. Se obtiene a partir de la evaporación natural del agua del mar, lavada solo con el mismo agua que la produce. 100% natural y ecológica.

## CUCHILLOS Y TERMÓMETROS PARA CARNE PREMIUM

En acero inoxidable, perfectamente afilados para cortes rectos y limpios disfrutando de la mejor carne.

Termómetro para facilitar el cocinado de la chuleta, por medio de la sencillez de tres luces de colores,(verde, amarillo y rojo), que nos indica el punto optimo al que deseamos nuestra carne.