

PIEZAS
AHU
MA
DAS
CALIENTE

ASADITO ARGENTINO

JAMÓN PRAGA

LOMO PRAGA

PATA AHUMADA

BONDIOLA COCIDA AHUMADA

SALCHICHAS TIPO FRANKFURT

SALCHICHAS TIPO VIENA

PANCETA SALADA Y AHUMADA



LAS DINAS

CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

**AHUMADO
CALIENTE**

ASADITO ARGENTINO

ELABORACIÓN:

Tapa de asado vacuna curada en salmuera, horneada lentamente a baja temperatura por varias horas y luego ahumada con leña. Su cubierta de especias, rub de chimichurri, le dará un agradable sabor y picor moderado.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 2.5 kg.



LAS DINAS
CHAGINADOS CON VUELO - TANDIL

**AHUMADO
CALIENTE**

JAMÓN PRAGA

ELABORACIÓN:

Con las nalgas del cerdo.
Curado en salmuera, horneado lentamente a baja temperatura, y luego ahumado con madera que le otorga un suave aroma y sabor a leña, logrando de esta forma un jamón de textura cárnica y sabor definido.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 1.2 kg.



**AHUMADO
CALIENTE**

LOMO PRAGA

ELABORACIÓN:

Una magra cinta de lomo de cerdo. Curado en salmuera, para luego ser cocido por varias horas y ahumado con leña, logrando de esta manera una carne de sabor delicado, textura tierna, carnosa y muy suave.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 2 kg.



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

PATA AHUMADA

ELABORACIÓN:

Cuarto trasero del cerdo deshuesado.

Curada en salmuera, con descansos en frío, se envuelve en su propio cuero y es atada a mano. Luego se hornea y ahúma con leña, logrando un jamón cocido con gran definición muscular, de textura carnosa y delicado sabor amaderado.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 4,5 kg.



**AHUMADO
CALIENTE**

BONDIOLA COCIDA AHUMADA

ELABORACIÓN:

Cortes seleccionados del cuello del cerdo.

Curada en salmuera, para luego ser cocida por varias horas y ahumada con leña, logrando de esta manera un fiambre de textura tierna, carnosa y muy suave, fácilmente desmenuzable.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 1,8 Kg.



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL



**AHUMADO
CALIENTE**

SALCHICHAS TIPO FRANKFURT

ELABORACIÓN:

Pura carne de cerdo y tocino, con piel, horneadas y ahumadas con leña. Condimento sutil y afable, logrando de esta manera una salchicha ahumada, de textura consistente y mordida crocante.

PRESENTACIÓN:

Presentación en paquetes de 3 unidades, peso aproximado 300 grs.



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

**AHUMADO
CALIENTE**

SALCHICHAS TIPO VIENA

ELABORACIÓN:

Pura carne de cerdo y tocino con piel, horneadas y ahumadas con leña. Condimento suave y amable, logrando de esta forma una salchicha de sabor ahumado, textura firme y mordida crocante.

PRESENTACIÓN:

Presentación en paquetes de 6 unidades, peso aproximado 300 grs.



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

PANCETA SALADA Y AHUMADA

ELABORACIÓN:

La parte ventral del cerdo.
Curada con sal, horneada y ahumada
con leña, logrando de esta manera
agradables notas amaderadas
y textura suave.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 2,5 Kg.



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL



LAS DINAS

CHACINADOS CON VUELO - TANDIL



NACIMOS GOURMET

Calle 5 y Circunvalación Norte
Parque Industrial
Tandil - Buenos Aires - Argentina
Tel.: 0249-4454230
lasdinas@gmail.com / lasdinas.com