

PIEZAS  
AHU  
MA  
DAS  
FRÍO

JAMÓN DE WESTFALIA

JAMÓN CRUDO SPECK

LOMO CANADIENSE

BONDIOLA AHUMADA



**LAS DINAS**

CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

**AHUMADO  
FRÍO**

## **JAMÓN DE WESTFALIA**

### **ELABORACIÓN:**

Cuartos de cerdo. Curados con sal y estacionados por más de 12 meses luego de haber sido ahumados en frío, logrando de esta manera un jamón crudo extraordinario con un equilibrio perfecto de aroma, color y refinado sabor ahumado.

### **PRESENTACIÓN:**

Piezas de aproximadamente 4.5 Kg. Para corte en máquina de feteado.



**LAS DINAS**  
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

# AHUMADO FRÍO

## JAMÓN CRUDO SPECK

### ELABORACIÓN:

Selección de músculos del cuarto, deshuesados. Curados con sal, ahumados y envueltos por una perfumada cubierta de especias para luego ser estacionados por más de 8 meses, logrando de esta manera aromatizar hasta el centro de la pieza.

### PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 3.5 Kg.  
Presentación para corte en máquina de feteado.



**LAS DINAS**  
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

**AHUMADO  
FRÍO**

## **LOMO CANADIENSE**

### **ELABORACIÓN:**

Cintas de lomo de cerdo, curado con sal, y estacionado durante un máximo de 60 días luego de ser ahumado, logrando de esta manera el buen desarrollo de su textura, aromas y sabores.

### **PRESENTACIÓN:**

Pieza de aproximadamente 1.5 kg





AHUMADO  
FRÍO

## BONDIOLA AHUMADA

### ELABORACIÓN:

Cortes seleccionados  
del cuello del cerdo.

Curada con sal, y estacionada por un máximo  
de 60 días, luego de haber sido ahumada,  
logrando así el equilibrio justo de sabor, color,  
aroma y textura.

### PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 1,5 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](mailto:lasdinas@gmail.com) / [lasdinas.com](http://lasdinas.com)