



MA
NUAL
DE
FIAM
BRES

**EDUCANDO
EL PALADAR**



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

Es una empresa familiar elaboradora de chacinados. Está ubicada en la ciudad de Tandil. Teniendo en cuenta que esta región presenta condiciones climáticas favorables para la producción de fiambres, a fines de 1800 junto con la corriente migratoria, comienza la crianza de animales y la elaboración en zonas rurales de recetas europeas que con el paso del tiempo se fueron “acriollando”.

Esta experiencia, en resumidas cuentas, desemboca en la fabricación de chacinados como actividad comercial que cuenta con más de 100 años para la región y 40 años para Las Dinás.

La fabricación de chacinados se va a dividir en dos grandes familias por un lado, la de salazones y por otro, la de embutidos.

En todos estos años la singularidad de Las Dinás ha estado cimentada sobre la búsqueda de la calidad y la diversidad de productos para lograr, primero que nada, una buena nutrición y luego un producto rico, alegre y fácil de compartir.

De ahora en más vamos a hablar sobre cómo están compuestas estas dos familias, y su genealogía.

SALAZONES

Entiéndase por salazones a todas aquellas piezas musculares completas, curadas con sal, que podrán ser cocidas o estacionadas y ahumadas o no.





SORPRENDIENDO EL PALADAR

Son aquellos productos curados con sal. El efecto de la salazón es la deshidratación parcial de los alimentos, el refuerzo del sabor y la inhibición de bacterias.

Durante el proceso de salazón se utilizan piezas de la mejor calidad, grupos musculares completos, lomos bondiolas, jamones etc., estas son sometidas a un control de PH para verificar su inocuidad. Se calcula un día de sal por cada kilo de la pieza.

Dentro de esta familia encontramos dos líneas que son: salazones cocidas y salazones crudas.

**PIEZAS
SA
LA
ZO
NES**

JAMÓN CRUDO NATURAL RESERVA

JAMÓN CRUDO SERRANO RESERVA

JAMÓN CRUDO A LA PIMIENTA NEGRA

JAMONCITO SERRANO

LOMO SERRANO

LOMO A LA PIMIENTA NEGRA

BRESAOLA A LAS HIERBAS

BONDIOLA NATURAL

BONDIOLA SERRANA

BONDIOLA A LA PIMIENTA NEGRA

PIEZAS SALAZÓN

JAMÓN CRUDO NATURAL RESERVA

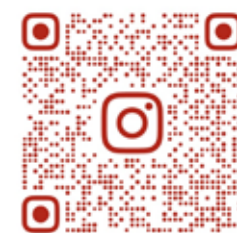
ELABORACIÓN:

Cuartos de cerdo curados con sal y con hueso. Posteriormente, al fin de su estacionamiento, con un piso de 12 meses, son deshuesados, descuerados, se quita el exceso de grasa, logrando así la expresión deseada de textura, profundo aroma, color y exquisito sabor.

PRESENTACIÓN:

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

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS SALAZÓN

JAMÓN CRUDO SERRANO RESERVA

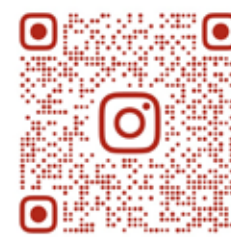
ELABORACIÓN:

Cuartos de cerdo curados con sal y con hueso. Antes del fin de su estacionamiento son frotados y cubiertos con pimentón dulce, para luego de 12 meses de maduración, ser deshuesados, descuados, quitando el exceso de grasa, logrando de esta forma el equilibrio deseado de textura, aroma, color y suave dulzor.

PRESENTACIÓN:

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

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS SALAZÓN

JAMÓN CRUDO A LA PIMIENTA NEGRA

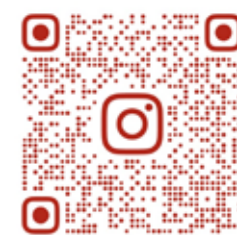
ELABORACIÓN:

Cuartos de cerdo curados con sal y con hueso. Antes del fin de su estacionamiento son frotados y cubiertos con pimienta negra, para luego de 12 meses de maduración, ser deshuesados, descuerados, se quita el exceso de grasa, logrando así la expresión deseada de textura, color, aroma pimientoso y agradable picor.

PRESENTACIÓN:

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

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS SALAZÓN

JAMONCITO SERRANO

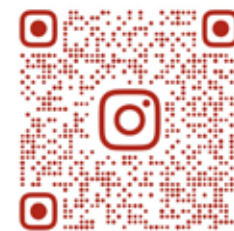
ELABORACIÓN:

Elaborado a partir de cortes magros seleccionados del cuarto del cerdo. Curados con sal y rebozados con pimentón dulce, para luego ser estacionados durante un máximo de 90 días, dependiendo el tamaño de la pieza, logrando así el desarrollo deseado de aroma y sutil sabor dulce.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 800 grs envasadas al vacío.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS SALAZÓN

LOMO SERRANO

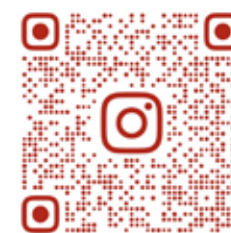
ELABORACIÓN:

Elaborado con el carne de cerdo seleccionado. Curado con sal y estacionado con una cubierta de pimentón dulce durante un máximo de 90 días, que le otorgará un dulzor y aroma característico.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 1,8 Kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS SALAZÓN

LOMO A LA PIMIENTA NEGRA

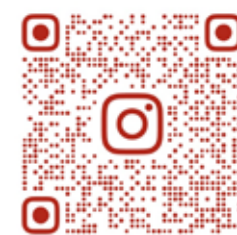
ELABORACIÓN:

Elaborado con el carne de cerdo seleccionado. Curado con sal, y estacionado con una generosa cubierta de pimienta negra en grano durante un máximo de 90 días, logrando de esta manera profundizar los aromas y sabores picantosos en toda la pieza.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 1,8 Kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS SALAZÓN

BRESAOLA A LAS HIERBAS

ELABORACIÓN:

Elaborada con el peceto vacuno. Curado con sal y estacionado por un máximo de 90 días con una agradable combinación de hierbas aromáticas, logrando de esta manera un equilibrado desarrollo de aroma y sabor herbal en toda la pieza.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 1,5 kg

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS

CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS, SALAZÓN

BONDIOLA NATURAL

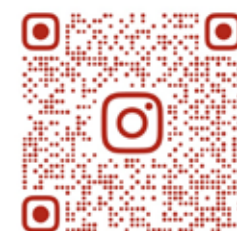
ELABORACIÓN:

Elaborada con el cuello del cerdo. Curado con sal y estacionado por un máximo de 60 días, logrando así el equilibrio perfecto de color, aroma, textura y agradable sabor.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 1,5Kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS SALAZÓN

BONDIOLA SERRANA

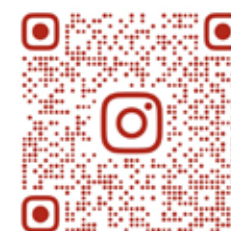
ELABORACIÓN:

Con el cuello del cerdo.
Curado con sal y estacionado por un máximo de 60 días, recubierto por un delicado pimentón dulce que le dará notas dulces en todo su cuerpo.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 1,5Kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS SALAZÓN

BONDIOLA A LA PIMIENTA NEGRA

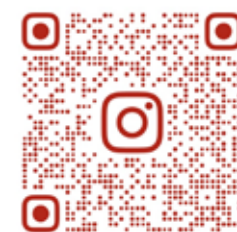
ELABORACIÓN:

Con el cuello del cerdo. Curado con sal y estacionado por un máximo de 60 días, envuelto por una aromática cobertura de pimienta negra partida, que le imprimirá su sabor y agradable picor en toda la pieza.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 1,5Kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS
CO
CI
DAS

PROSCIUTTO COTTO

PATA COCIDA

MORTADELLA CON NUEZ

MORTADELLA CON PISTACHOS

PORCHETTA

JAMON BOMBON

LOMO COCIDO CON HIERBAS

JAMÓN COCIDO PREMIUM

LEBERWRUST

PIEZAS COCIDAS

PROSCIUTTO COTTO

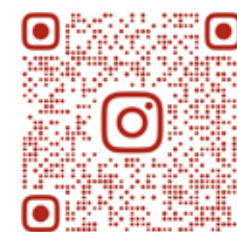
ELABORACIÓN:

Elaborado con el cuarto trasero del cerdo, deshuesado y envuelto en su propio cuero. Se cocina lentamente, dentro de un molde cacerola, obteniendo un jamón cocido de estilo italiano, con gran definición muscular, húmedo, de textura cárnica y sabor suave, intenso y con notas herbáceas.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 4,5 kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS COCIDAS

PATA COCIDA

ELABORACIÓN:

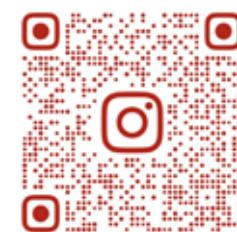
Con el cuarto trasero completo del cerdo, envuelto en su propio cuero y atada a mano.

Curada en salmuera, con descansos a baja temperatura y luego braseada en parrillas, logrando un jamón de textura carnosa y delicado sabor natural, con gran definición muscular.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 4,5 kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS COCIDAS

MORTADELLA CON NUEZ

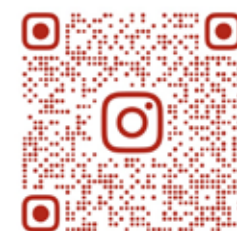
ELABORACIÓN:

Carne de cerdo y tocino, especias y nueces. Cocida y estacionada, logrando de esta manera un extraordinario despliegue de aromas y sabores, con textura suave, soufflé y aterciopelada.

PRESENTACIÓN:

Cañón de 5,5kg

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS COCIDAS

MORTADELLA CON PISTACHOS

ELABORACIÓN:

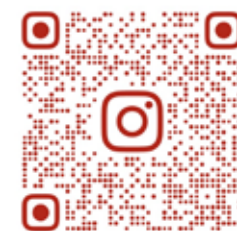
Con carne de cerdo y tocino, especias y pistachos.

Cocida y estacionada, logrando de esta manera un maravilloso desarrollo de aromas y sabores, de textura liviana, soufflé.

PRESENTACIÓN:

Cañón de 5,5kg

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS COCIDAS

PORCHETTA

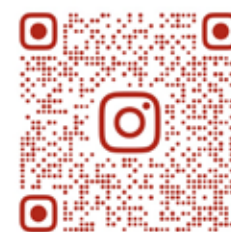
ELABORACIÓN:

Inspirada en el típico plato italiano, nuestra porchetta se elabora, con el torso cerdo. Curado en salmuera, con descansos en frío. Condimentada con hierbas aromáticas, ajo y picante se envuelve sobre sí misma y es atada a mano. Luego se hornea, en parrillas, a baja temperatura y un sutil ahumado de leña concluye su cocción.

PRESENTACIÓN:

Envasada al vacío en Piezas de aprox. 2 kg

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS COCIDAS

JAMON BOMBON

ELABORACIÓN:

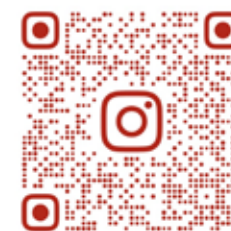
A partir de cortes magros del cuarto del cerdo.

Curado en salmuera, y horneado lentamente a baja temperatura, logrando de esta manera un delicado jamón cocido natural, con una textura tierna y sabrosa.

PRESENTACIÓN:

Piezas envasadas al vacío de aproximadamente 1 kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS COCIDAS

LOMO COCIDO CON HIERBAS

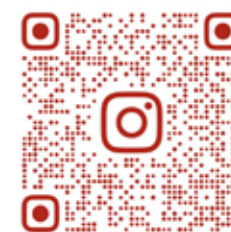
ELABORACIÓN:

Con puro carne de cerdo.
Curado en salmuera, y cubierto manualmente por una mistura de hierbas, con notas suaves de romero. Luego se cocina lentamente, logrando de este modo un lomo cocido natural con un delicado desarrollo de aromas, sabor y textura carnosas.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 2.2 kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS COCIDAS

JAMÓN COCIDO PREMIUM

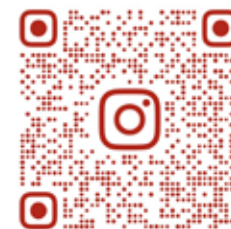
ELABORACIÓN:

A partir de cortes del cuarto de cerdo. Buena combinación de condimentos, técnica cuidada y una larga cocción en molde y al vacío, obteniendo un jamón cocido de sabor natural y textura suave. Fácilmente feteable.

PRESENTACIÓN:

Presentación al vacío piezas de 5.5 kg.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS COCIDAS

LEBERWRUST

Embutido típico de la cocina alemana.

ELABORACIÓN:

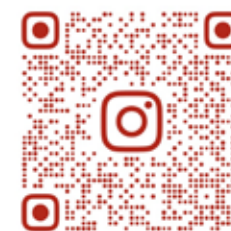
Pura carne de cerdo, hígado, tocino y especias.

De textura suave pero intensa y untuosa.

PRESENTACIÓN:

Presentación individual de aproximadamente 250grs.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS

CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

PIEZAS
AHU
MA
DAS
CALIENTE O FRÍO

JAMÓN DE WESTFALIA

JAMÓN CRUDO SPECK

LOMO CANADIENSE

BONDIOLA AHUMADA

ASADITO ARGENTINO

JAMÓN PRAGA

LOMO PRAGA

PATA AHUMADA

BONDIOLA COCIDA AHUMADA

SALCHICHAS TIPO FRANKFURT

SALCHICHAS TIPO VIENA

PANCETA SALADA Y AHUMADA

AHUMADO FRÍO

JAMÓN DE WESTFALIA

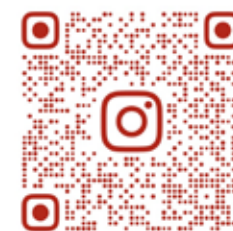
ELABORACIÓN:

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO FRÍO

JAMÓN CRUDO SPECK

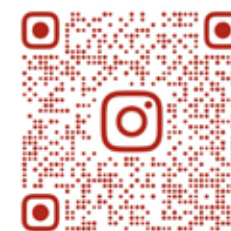
ELABORACIÓN:

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO FRÍO

LOMO CANADIENSE

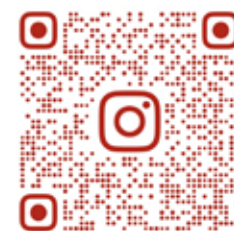
ELABORACIÓN:

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

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO FRÍO

BONDIOLA AHUMADA

ELABORACIÓN:

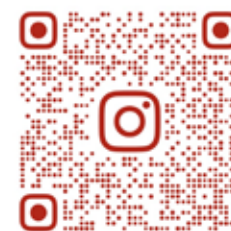
Cortes seleccionados del cuello del cerdo.

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

ASADITO ARGENTINO

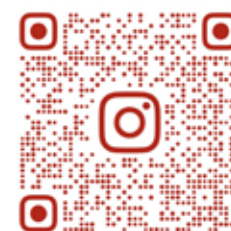
ELABORACIÓN:

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

JAMÓN PRAGA

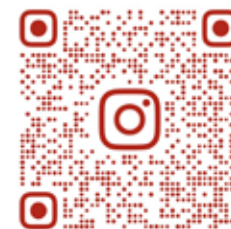
ELABORACIÓN:

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

LOMO PRAGA

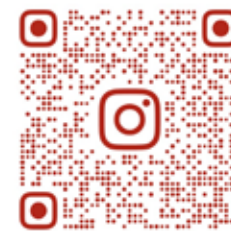
ELABORACIÓN:

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

PATA AHUMADA

ELABORACIÓN:

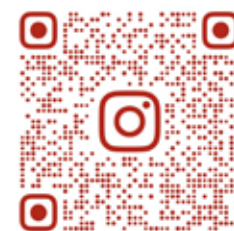
Cuarto trasero del cerdo deshuesado.

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

BONDIOLA COCIDA AHUMADA

ELABORACIÓN:

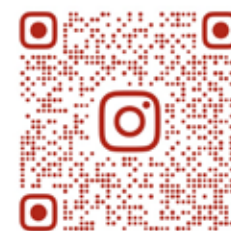
Cortes seleccionados del cuello del cerdo.

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

SALCHICHAS TIPO FRANKFURT

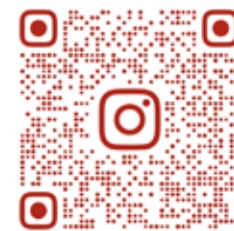
ELABORACIÓN:

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

SALCHICHAS TIPO VIENA

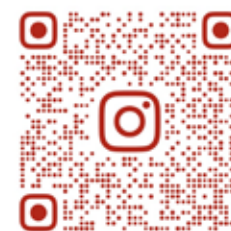
ELABORACIÓN:

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

AHUMADO CALIENTE

PANCETA SALADA Y AHUMADA

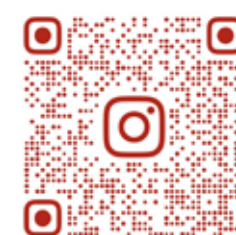
ELABORACIÓN:

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.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EM BU TI DOS

Entendiéndose por estos a toda preparación que esté compuesta de carne picada, salada, condimentada y embutida dentro de una tripa, pudiendo ser también, cocida o estacionada y ahumada o no.



MIMANDO EL PALADAR



Veremos ahora nuestra segunda gran familia que es la familia de los embutidos.

A diferencia de las salazones aquí utilizaremos los grupos musculares picados, sazonados con sal y condimentos. Esto sumado al amasado nos dará por resultado una pasta que embutiremos para su posterior secado en el caso de los embutidos madurados o cocción en el caso de los embutidos sometidos a temperatura.

Hay que tener en claro que son embutidos tanto la longaniza o el salame como las salchichas y la mortadela. En ambos casos la diferencia radica en el proceso de secado o cocción pertinente a cada uno de ellos.

La acción de la sal en los fiambres hará que se dé comienzo a un proceso de deshidratación que solo culminará con el secado absoluto del producto.

Por esto el tiempo de maduración deberá ser el adecuado y en las condiciones apropiadas, entonces debemos considerar un lapso de rotación conveniente, el cual no tendría que ser mayor a nueve días, logrando así que la apariencia exterior y la dureza del embutido sea la adecuada para la satisfacción del cliente.

EMBUTIDOS

HA

BI

TUA

LES

LONGANIZA TANDILERA

LONGANIZA REGIONAL

LONGANIZA CANTINERA

LONGANIZA ESPAÑOLA

LONGANIZA CALABRESA

SALAMÍN TANDILERO

PICADO FINO Y GRUESO

BASTÓN:

FINO

GRUESO

CANTINERA

ESPAÑOL

EMBUTIDOS HABITUALES

LONGANIZA TANDILERA

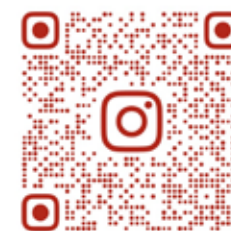
ELABORACIÓN:

Embutido típico de la Campaña Pampeana, picado grueso. Elaborada con carne de cerdo, y condimentado con especias variadas y equilibradas. De sabor suave, recordando al tradicional chorizo seco de campo.

PRESENTACIÓN:

Se presenta en tiras de 3 unidades, con forma de jota, embutidos en tripa natural, peso aproximado 300 grs c/u

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS HABITUALES

LONGANIZA REGIONAL

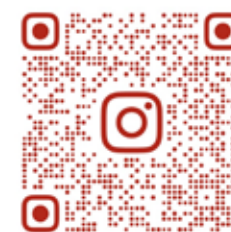
ELABORACIÓN:

Carne de cerdo, condimentada con especias aromáticas, ajo y vino. De sabor levemente picante.

PRESENTACIÓN:

Se presenta en unidades con forma de bastón, embutidas en tripa natural. Presentación en tiras de 3 unidades, peso aproximado 150 grs c/u

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS HABITUALES

LONGANIZA CANTINERA

ELABORACIÓN:

Carne de cerdo, condimentada con especias y un toque de hinojo. De sabor definido y notas picantosas y frescas.

PRESENTACIÓN:

Se presenta en forma de rosca, embutida en tripa natural, secada en cañas sin atadura. Presentación individual de 300grs

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS HABITUALES

LONGANIZA ESPAÑOLA

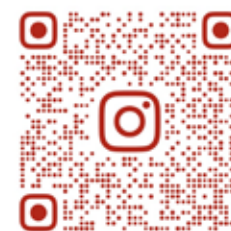
ELABORACIÓN:

Carne de cerdo,
condimentada con pimentón dulce.
De sabor suave y dejo levemente dulce.

PRESENTACIÓN:

Se presenta en tiras de 3 unidades,
peso aproximado 300 gr c/u.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS HABITUALES

LONGANIZA CALABRESA

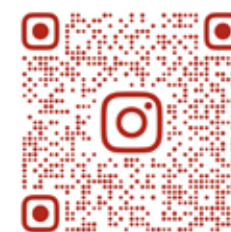
ELABORACIÓN:

Carne de cerdo,
condimentada con especias varias,
presencia de ají y perfumada con anís e hinojo.
De sabor definido y picante.

PRESENTACIÓN:

Presentación en tiras de 2 unidades,
peso aproximado 300 gr c/u.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS HABITUALES

SALAMÍN TANDILERO PICADO FINO Y GRUESO

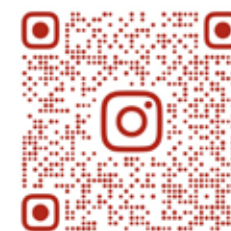
ELABORACIÓN:

Carne de cerdo, aromatizado con pimienta en granos, notas de ajo y nuez moscada.

PRESENTACIÓN:

Ppicado fino y grueso, en tiras de 4 unidades. Peso aproximado 180 grs c/u.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS HABITUALES

BASTÓN: FINO GRUESO CANTINERA ESPAÑOL

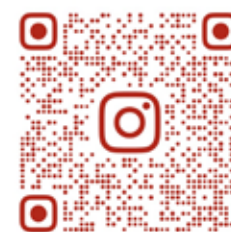
ELABORACIÓN:

Versiones de nuestros tradicionales embutidos pero esta vez en una presentación de bastón, embutidos en calibre 50mm. Con más maduración, más versatilidad, menos desperdicio, y una rodaja uniforme de principio a fin.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 900 grs.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS

ES
PE
CIA
LES

HOLSTEIN

CHISTORRA

SOBRASADA MALLORQUÍ

NDUJA

SALAME CON AVELLANAS

SOPRESSATA

PUTANESCA

SALAME (DOT)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN TANDIL

FUET A LA PIMIENTA VERDE

SPIANATTA

PEPPERONI

BASTONES ESPECIADOS

EMBUTIDOS ESPECIALES

HOLSTEIN

Salame de estilo alemán

ELABORACIÓN:

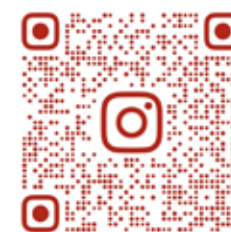
Puro cerdo, picado fino, y ahumado con madera.

Embutido en tripa cular de cerdo, tiene la particularidad de ser semi cocido y luego ahumado con madera, lo cual le otorga su llamativo color dorado y un delicado sabor a leña.

PRESENTACIÓN:

Presentación en tiras de dos unidades, de aproximadamente 300 grs.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS

CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

CHISTORRA

Embutido de origen español, típico del País Vasco.

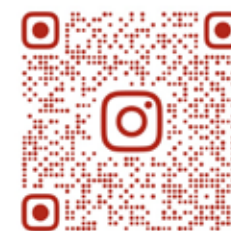
ELABORACIÓN:

Con carne de cerdo, sal y pimentón dulce. Es muy fina, embutida en tripa calibre 24mm, sin ataduras, estacionada un corto tiempo entre varillas. Este embutido de sabor suave, con clara presencia de pimentón dulce, es comúnmente muy utilizado en gastronomía.

PRESENTACIÓN:

En tiras al corte de aproximadamente 500 grs.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

SOBRASADA MALLORQUÍ

*Embutido de origen español,
más precisamente de las Islas Baleares.*

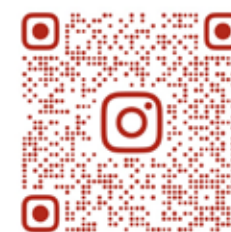
ELABORACIÓN:

Carne de cerdo molida
condimentada con pimentón dulce
y pimienta negra, embutida en
tripón y madurada lentamente
para lograr un delicado desarrollo
de sabores y aromas, de textura
semi unttable, este embutido se
puede cortar en longas o untar.

PRESENTACIÓN:

Presentación en bochas
de aproximadamente 500grs.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

NDUJA

*Embutido de origen italiano,
típico de la región de Calabria.*

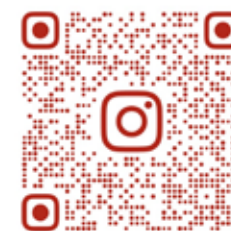
ELABORACIÓN:

Carne de cerdo molida, tocino, y una combinación de pimientos que le dan su característico picor y color, logrando de esta manera una delicada pasta muy fina y untuosa. Este embutido es el complemento ideal para realzar preparaciones o platos con base de salsas además de consumirlo en una picada o sándwich.

PRESENTACIÓN:

En bochas
de aproximadamente 500grs

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

SALAME CON AVELLANAS

*Salame de estilo francés,
picado grueso.*

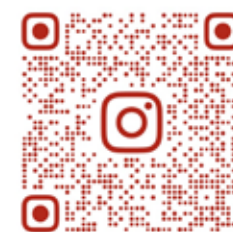
ELABORACIÓN:

Carne de jamón y avellanas enteras en su interior, levemente condimentado con sal y pimienta negra, embutido y atado manualmente en tripa animal vacuno. La crocancia de las avellanas fusionada con la suavidad de la carne lo convierten en un salame único. Salame longevo con capacidad de guarda.

PRESENTACIÓN:

Presentación en tiras de dos unidades de aproximadamente 300grs.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

SOPRESSATA

*Salame de origen italiano,
picado grueso.*

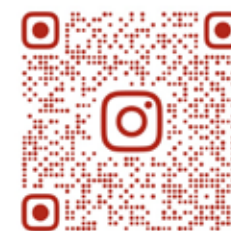
ELABORACIÓN:

Carne de jamón, cortada a mano en pequeños dados, suavemente condimentada con sal y pimienta, atada y embutida en tripa natural, logrando de esta manera un salame delicado y sutil. Salame longevo con capacidad de guarda.

PRESENTACIÓN:

Presentación en tiras de 4 unidades de aproximadamente 150grs

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

PUTANESCA

Salame de estilo siciliano, picado fino.

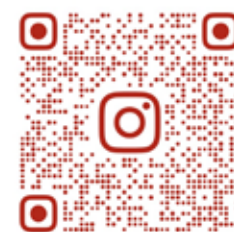
ELABORACIÓN:

Carne de puro cerdo, condimentado con notas frescas de hinojo, todo el sabor del anís y una armonía de hiles, que le otorgan su característico picor.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente de 500 grs.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

SALAME DENOMINACIÓN DE ORIGEN TANDIL (DOT)

Calidad, alegría y orgullo al elaborar este producto que nos distingue frente al mundo.

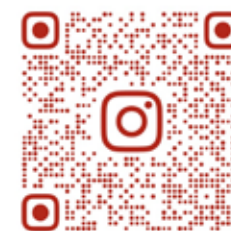
ELABORACIÓN:

A partir de una selección de carnes, mezcla de especias y un estacionamiento especial que lo caracteriza.
Salame Longevo con capacidad de guarda.

PRESENTACIÓN:

Presentación en tiras de 2 unidades de aproximadamente 300 grs.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

FUET A LA PIMIENTA VERDE

Salame típico de la región de Cataluña, picado fino.

ELABORACIÓN:

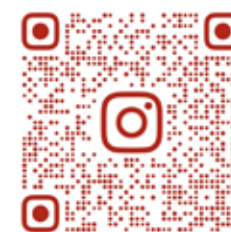
Carne de puro cerdo y aromatizado con pimienta verde en grano, atado y embutido manualmente en tripa natural, logrando de esta manera un salame de sabor suave y dulzón.

PRESENTACIÓN:

Presentación en tiras de 2 unidades, de aproximadamente 150grs



MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

SPIANATTA

*Salame de origen italiano,
picado grueso.*

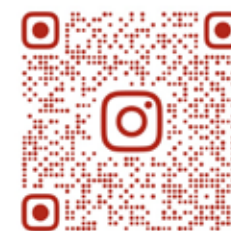
ELABORACIÓN:

Pura carne de cerdo y condimentado con pimienta y ajo, que le otorga su particular dejo apenas picante. Su estacionamiento en prensa le da su característica forma achatada o plana. Salame Longevo con capacidad de guarda.

PRESENTACIÓN:

Presentación en tiras de 2 unidades, de aproximadamente 450grs.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

PEPPERONI

Salame típico estadounidense.

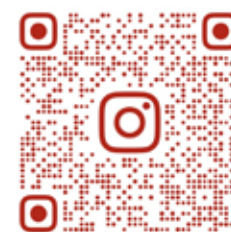
ELABORACIÓN:

Carne de cerdo, condimentado con una mistura de pimientos, este salame es muy utilizado en la elaboración de pizzas de estilo neoyorquinas.

PRESENTACIÓN:

Presentación en bastón de 800 grs

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



LAS DINAS
CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

EMBUTIDOS ESPECIALES

BASTONES ESPECIADOS

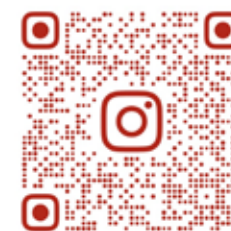
ELABORACIÓN:

Bastones elaborados con carne de cerdo, cubiertos manualmente con especias aromáticas y luego estacionados durante largos días para lograr un sabor definido en toda la pieza. Sus variantes son Ají molido, Orégano, Pimienta negra, o Mix que le confiere el picor del ají molido, mezclado con la frescura del orégano.

PRESENTACIÓN:

Presentación en bastones de aproximadamente 900 grs envasados en flow pack.

MÁS INFO:



@LASDINASCHACINADOS



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