

PROSCIUTTO COTTO
PATA COCIDA
MORTADELLA CON NUEZ
MORTADELLA CON PISTACHOS
PORCHETTA
JAMON BOMBON
LOMO COCIDO CON HIERBAS
JAMÓN COCIDO PREMIUM
LEBERWRUST

**PIEZAS
CO
CI
DAS**



LAS DINAS

CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

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.



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.

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



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



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



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.



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 carnosa.

PRESENTACIÓN:

Piezas de aproximadamente 2.2 kg.



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.



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.





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