

**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**

**SA**

**LA**

**ZO**

**NES**



**LAS DINIAS**

CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

**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.



# 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.



**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.



**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.



**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.



**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.



# 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



# 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.



# 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.



**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.



**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)