

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



LAS DINAS

CHACINADOS CON VUELO - TANDIL

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.



LAS DINAS

CHAGINADOS 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.



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.



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



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.



LAS DINAS
CHAGINADOS 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



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.



LAS DINAS
CHAGINADOS 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.



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



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.



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



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.





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