



SABOR INCONFORMISTA

Los lacones y jamones son cortados a mano y a cuchillo .

El bacón y productos sin hueso son loncheados manualmente

Todas las lonchas y tapas son pesadas y colocadas en cada bandeja manualmente una a una



**Calidad y
buen hacer**





LACONES con hueso

Sabor Gourmet



LACONES sin hueso



Lacones en formatos especiales



LONCHEADOS artesanales

Facilidad y ahorro

LACON COCIDO GOURMET



- PESO APROX: 5,8 KG
- UD X CAJA: 1
- CADUCIDAD: 60 DIAS
- SIN GLUTEN - SIN LACTOSA
- SIN COLORANTE - SIN E621

Cortado a mano y cuchillo

BANDEJA 200 GR.
10 UD. X CAJA



BANDEJA 500 GR.
6 UD. X CAJA



LACON AHUMADO



- PESO APROX: 5,6 KG
- UD X CAJA: 1
- CADUCIDAD: 60 DIAS
- SIN GLUTEN - SIN LACTOSA
- SIN COLORANTE - SIN E621

STROMBOLI DE LACON AHUMADO Y QUESO FUNDIDO SAN SIMÓN DA COSTA D.O.

Inгредиенты:

(Para ocho personas):

- 800gr de masa de pizza
- 225gr de Lacón Ahumado EL CHARCUTERO
- 225gr de queso ahumado San Simón da costa laminado
- 225gr de fuet corado en rodajas finas
- 225gr de mozzarella fresca cortada en bastoncitos
- 12 hojas de albahaca
- 220gr de pimienta asado cortado en tiras
- La yema de un huevo batida con una cucharada de agua
- 2 cucharadas de ajonjolí

Procedimiento:

Precalentar el horno a 190°.

Estirar la mitad de la masa de pizza sobre una superficie enharinada hasta formar un rectángulo. En la parte inferior, disponer la mitad del lacón, el san simón y fuet dejando un margen de 15 cm de borde en la base del rectángulo. Colocar la mitad de la mozzarella sobre el fuet y luego la mitad de la albahaca y del pimienta. Formar un rollo alrededor del relleno, remitiendo hacia abajo los dos extremos para cerrar el rollo y sellarlo bien. Los extremos deben quedar escondidos bajo el rollo. Poner sobre una fuente de horno cubierta de papel sulfurizado. Repetir la misma operación con la segunda mitad de la masa.

Pintar ambos rollos con el huevo batido, espolvorear con las semillas de ajonjolí y hacer cinco cortes diagonales sobre la superficie de la masa, para dejar escapar el vapor.

Hornear durante 40 minutos 190° hasta que se doren. Transferir a una rejilla de repostería y dejar enfriar 15-20 minutos. Servir templado con una ensalada o con verduras salteadas.



LACON sin hueso Ahumado



PESO APROX: 4,5 KG / UD X CAJA: 1 / CADUCIDAD: 60 DIAS / SIN FÉCULA SIN SOJA

LACON sin hueso Cocido



PESO APROX: 4,5 KG / UD X CAJA: 1 / CADUCIDAD: 60 DIAS / SIN FÉCULA SIN SOJA

LONCHEADOS

TAPAS



BANDEJA 500 GR.
6 UD. X CAJA

BANDEJA 250 GR.
10 UD. X CAJA

BANDEJA 200 GR.
10 UD. X CAJA

BANDEJA 150 GR.
10 UD. X CAJA

BANDEJA 120 GR.
12 UD. X CAJA

FILETES



Ref.016

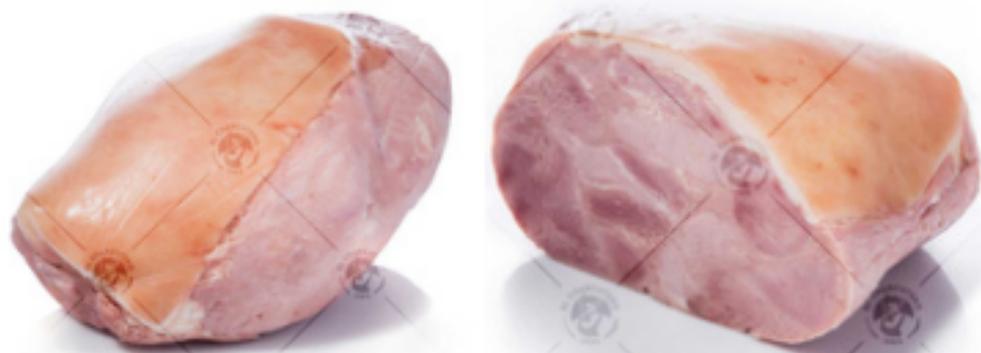
Lacón Ahumado Sin Hueso Con Corteza



PESO APROX: 4,5 KG / UD X CAJA: 1 / CADUCIDAD: 60 DIAS / SIN FÉCULA SIN SOJA

Ref.017

Lacón Cocido Sin Hueso Con Corteza



PESO APROX: 4,5 KG / UD X CAJA: 1 / CADUCIDAD: 60 DIAS / SIN FÉCULA SIN SOJA

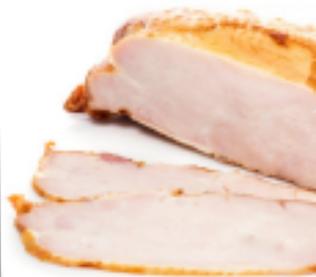
Ref.071

KASSLER DE LACON



PESO APROX: 4,5 KG / UD X CAJA: 1 / CADUCIDAD: 60 DIAS / SIN FÉCULA SIN SOJA

JAMONES - BACON - CINTA - PECHUGA DE PAVO



BACON AHUMADO NATURAL



Ref. 009
Pieza Entera

- PESO APROX: 3,2 KG
- UD X CAJA: 3
- CADUCIDAD: 90 DIAS
- SIN GLUTEN - SIN LACTOSA
- AHUMADO NATURAL



Ref. 029
Pieza Partida

- PESO APROX: 1,7 KG
- UD X CAJA: 10
- CADUCIDAD: 90 DIAS
- SIN GLUTEN - SIN LACTOSA
- AHUMADO NATURAL

Ref. 279

SMASH BACON Sin ternilla y sin corteza



- PESO APROX: 3 KG
- UD X CAJA: 2
- CADUCIDAD: 60 DIAS
- SIN GLUTEN - SIN LACTOSA
- AHUMADO NATURAL



LONCHEADOS

BANDEJA 200 GR.
10 UD. X CAJA



BANDEJA 500 GR.
6 UD. X CAJA



Ref.011

Cinta de Lomo Ahumada



PESO APROX: 2,5 KG / UD X CAJA: 2 / CADUCIDAD: 60 DIAS / SIN FÉCULA SIN SOJA

Ref.081

Jamón sin hueso Ahumado



PESO APROX: 3 KG / UD X CAJA: 4 / CADUCIDAD: 60 DIAS / SIN FÉCULA SIN SOJA

Ref.735

PECHUGA de Pavo Ahumada



PESO APROX: 4 KG / UD X CAJA: 1 / CADUCIDAD: 60 DIAS / AHUMADO NATURAL



91- 611 11 35 - whatsapp: 685 48 44 11

info@elcharcutero.com

Electricidad 43 28918 Leganés (MADRID)