

DESPIERTA TUS SENTIDOS CON LOS SABORES DE SERRANO

Se define como embutido, la pieza, generalmente, de **carne picada**, **condimentada con hierbas aromáticas** y diferentes especias, que es **introducida** (“embutida”) en **piel de tripas**, generalmente, de cerdo.

¿Qué tipos de embutidos hay?

Frescos:



Cocidos:



Secos y semisecos:



Cocidos y ahumados:



Ahumados



Ahumados no cocidos:



DESPIERTA TUS SENTIDOS CON LOS SABORS DE SERRANO

La principal apuesta de Serrano es ofrecer ingredientes innovadores,
por ejemplo:

- Jamón cocido hierbas mediterráneas



- Chorizo de pavo



- Delisándwich de cangrejo



- Salchichón de pavo



- Pavo con trufa



- Pechuga de pollo con trufa negra

