



M A S K A R A D A

Txuleta Maskarada Madurada.

www.maskaradadenda.com



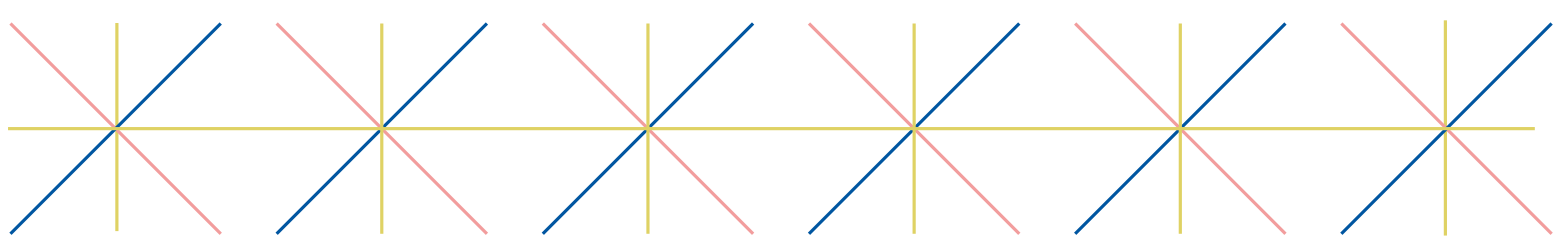
Txuleta Madurada Maskarada.

La Txuleta Maskarada se madura en nuestros secaderos durante +/-21 días y tiene unas propiedades organolépticas absolutamente únicas en las que se ensalza el sabor de la carne, con toques dulces y con gran profundidad de sabor.

El primer proceso que planteamos para su madurado es una osmosis que confiere a nuestra Txuleta un sabor más profundo, ya que eliminamos parte de su agua y es entonces, cuándo la carne pasa a nuestros secaderos y se madura durante un periodo de aproximadamente 3 semanas.

Durante este proceso, la carne se afina con matices y mohos proporcionados por la bodega.

El resultado, La Txuleta Madurada Maskarada toma un aroma y sabor totalmente nuevo: toques dulces, sabores profundos y retrogusto largo y persistente.





Presentación

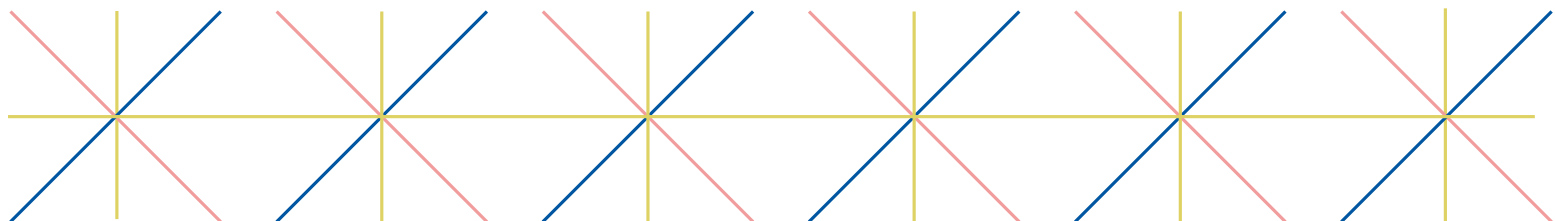
- Tenemos txuleteros de 4 a 5 kg
- Envases de 4 Txuletas , aprox 1,2 kb
- Envase de 2 Txuletas, aprox 0,6 kg

Puedes adquirirla en nuestra web, ya que nuestras existencias son muy limitadas.

www.maskaradadenda.com

Si eres hostelero...

Si eres hostelero, y necesitas un proveedor de confianza en carnes y curados de cerdo de calidad puedes consultarnos, sin ningún compromiso llamando al 948 504 236 o escribiéndonos al mail info@maskaradadenda.com





MAJKARADA
Euskal Txerri - Pío Negro

Receta - brasa o plancha -

La carne debidamente atemperada al menos 2 horas fuera de cámara, necesita solamente fuego medio y 2 minutos y medio por cada lado, sin, eliminar la grasa y unos 2 minutos y medio de reposo.

Marcamos la Txuleta por el lado graso y por la parte del hueso, la tostamos 2 minutos y medio por cada lado. La salamos al final con sal marina o sal maldón al gusto.

Importante dejar reposar para asentar los jugos dentro.

Deben de quedar los 3 rojos: Tostada por fuera, rosa la siguiente capa y rojo intenso en el centro.

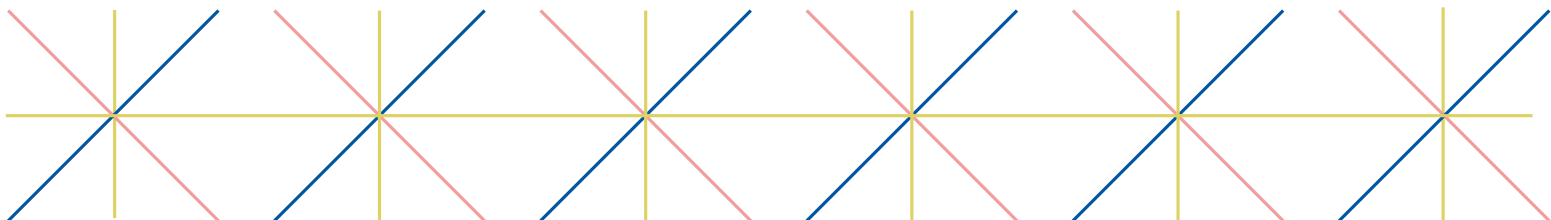
Cata

Un sabor especial, una grasa saludable

la Txuleta Madurada Maskarada, en crudo, huele bien, su color es de un rojo más oscuro y grasa entreverada, porque proviene de que se ha criado en libertad, y la carne está enmarcada por una generosa capa de grasa blanquecina.

No se debe eliminar la grasa, de hecho, el bocado gana cuando se combinan carne y grasa y el sabor de esta, que se deshace en la boca deja toques sutiles dulces en el paladar.

En boca tiene sabores elegantes, dulzones, con una mordida tierna y fina, con un tocino que sabe a cielo, puro placer.





M A S
K A R
A D A