

## **PATÉ DE CAMPAÑA**

### Características:

- Ejemplares ibéricos, carrilleras, secreto, papada e hígado.
- Procedencia: Huelva.

### Ingredientes:

- Carrillera, secreto, papada, hígado de cerdo ibérico.
- Pimienta verde de Madagascar, sal, ajo, mejorana, tomillo, romero, huevos, mostaza en grano y humo natural.

### Elaboración:

- Blanqueamos la carne y la ahumamos durante 30 minutos.
- Se tritura acompañado de los ingredientes de enriquecimiento: pimienta verde, sal, ajo, mejorana, tomillo, romero, huevos, mostaza en grano.

### Presentación:

- En las propias cazuelas de cocción.
- Cazuelas de 2,6 Kg. o individuales de 225 gr.
- Envasado al vacío.

### Cata:

- Temperatura ambiente a tacos o untado generosamente en una tosta.
- Conservación del producto entre 1 y 3°C.
- Caducidad: 20 días.

## **CARRILLERA**

### Características:

- Ejemplares de cerdo ibérico.
- Procedencia: Principalmente de la zona de Huelva.

### Ingredientes:

- Carrillera de cerdo ibérico.
- Sal, pimienta, aceite de oliva virgen infundado en carbón de cáscara de piña de pino y humo natural.

### Elaboración:

- Limpias de grasas y huesos, las ahumamos.
- Se maceran, a continuación con sal y pimienta y las envasamos con aceite de carbón.
- El aceite de carbón es el resultado de un infundado del aceite cuando la piña se ha convertido en carbón. Se filtra poco a poco (hasta 4 veces).
- Tras el envasado se pasa a una cocción durante 2 horas a unos 95°C.

### Presentación:

- Formatos de 140 ó 1.400 gramos.
- Envasados al vacío en la propia bolsa de cocción.

### Cata:

- Se puede comer fría, en trozos pequeños para ensaladas.
- Calientes: introducirlas al baño maría, sin abrir la bolsa, para que perciban lo melosa y gelatinosa que es esta carne.
- Conservación entre 1 y 3°C.
- Caducidad: 2 meses.