

DESPERTA ELS TEUS SENTITS AMB ELS SABORS DE SERRANO

Es defineix com a embotit, la peça, generalment, de **carn picada**, **condimentada amb herbes aromàtiques** i diferents espècies, que és **introduïda** ("embotida") en **pell de budells**, generalment, de porc.

Quins tipus d'embotits hi ha?:

Frescos:



Cuits:



Secs i semisecs:



Cuits i fumats:



Fumats:



Fumats no cuits:



DESPERTA ELS TEUS SENTITS AMB ELS SABORS DE SERRANO

La principal aposta de Serrano és oferir ingredients innovadors,

per exemple:

- Pernil cuit herbes mediterrànies



- Xoriço de gall dindi

- Delisandwich de cranc



- Llonganissa de gall dindi

- Gall dindi trufat



- Pit de pollastre amb tòfona negra

