

El Cochinillo Segoviano



Las características que diferencian al "Cochinillo de Segovia" de cualquier otro cochinillo son las siguientes:

- Solamente pueden producir "Cochinillos de Segovia" explotaciones pertenecientes a dicha provincia y que se dediquen exclusivamente a la cría de cochinillos protegidos bajo esta denominación, en las que éstos deben nacer y criarse.
- Estos cochinillos deben nacer y criarse en dichas explotaciones.
- La alimentación de las cerdas madres está basada en cereales de primera calidad que determina su excelente producción de leche, el único y exclusivo alimento de los cochinillos.
- Tienen un peso vivo comprendido entre 4´5 - 6´5 kg y su edad máxima de 21 días, lo que determina su exquisito sabor.

Selección y cría:

Una vez seleccionada la futura madre de los cochinillos y tras una gestación de 114 días, llega el momento del parto. Normalmente paren una media de 10-12 lechones y desde este momento hasta su sacrificio su único alimento es la leche materna. Una vez han adquirido el peso vivo necesario de 4,5-6,5 kg (aprox. 3 semanas) son trasladados a un matadero autorizado donde serán sacrificados para su posterior envío directo al cliente.



Ingredientes:

Cochinillo "Marca de Garantía de Segovia"

Características y formato de producto

CS-E10



Cochinillo entero al vacío

Cochinillo fresco envasado al vacío entero.
Peso de 4 a 6 kg.
Presentación en cajas individuales.
30 días de caducidad.

Presentación en cajas individuales

CS-C20



Cuarto de cochinillo al vacío

Asado en horno de leña.
Sin colorantes, ni conservantes.
90 días de caducidad.
Conservación en frío (2° - 5° C)

Presentación envasado al vacío por cuartos

Preparación

- Calentar el horno a 230 - 250° C
- Sacar el cochinillo de la bolsa y separar la salsa, que se calentará en una cazuela a parte.
- Colocar el cochinillo en una cazuela de barro al horno 20 - 30 minutos hasta conseguir el dorado deseado.

