



para todo tipo de carnes y pescados

# La salsa CHIMICHURRI

TÍPICO CRIOLLO



CAJAS REGALO

selección GOURMET



## ¿Cómo preparar el churrasco o tira de asado?

Cantidad = 1/2 kg. Por adulto aprox.

El **churrasco** o **tira de asado**, tiene como característica principal la forma y el grosor del corte. Se trata de un corte perpendicular de las costillas del **vacuno** de unos 4 o 5 cm de grosor. De esta manera conseguiremos una preparación tierna y jugosa. También podremos hacer nuestro asado con costillar de **cerdo**, previamente adobado con **CHIMICHURRI La salsa**

- 1\_ El primer paso para preparar un **churrasco** de calidad es tener la carne a **temperatura ambiente**, sacándola de la nevera al menos **media hora antes de ponerla en la parrilla** para obtener una cocción uniforme y un sabor perfecto.
- 2\_ Una vez tenemos el churrasco atemperado, debemos **sazonar y/o adobar**, aquí el cocinero elige si hacerlo al natural (solo sal) o darle un **toque de sabor** adobando con **CHIMICHURRI La salsa**
- 3\_ La **parrilla debe estar bien caliente**, a poder ser con brasas hechas de madera, **no puede haber llama**, colocamos la tira de asado a una altura **más alta de lo normal para que la carne se haga lenta**, cuando veamos que el **hueso pierde su color rojo**, se carameliza, la parte superior suda sus jugos y **se despega sin dificultad** de la parrilla es hora de **darle la vuelta a la pieza**. Un truco de expertos es **poner sal gruesa por la parte ya cocinada**.
- 4\_ Una vez tengamos el **churrasco bien cocinado** con la parrilla marcada por los dos lados y un bonito color dorado, podemos retirarlo de las brasas y **servirlo de inmediato**.

**CHIMICHURRI La salsa** también os acompañará a la mesa.

*Se dice que al hombre le gusta tanto hacer churrasco, porque aún llevamos el gen pre-histórico dentro*

DISALIGAL, S.L.

Sobrada-Torrón 70 - TOMIÑO (Pontevedra)

T\_ +34 986 098 274

ventas@chimichurrilasalsa.es



www.chimichurrilasalsa.es

RGSEAA 26.14092/PO



para todo tipo de carnes y pescados

# La salsa CHIMICHURRI

DESDE 1988

TÍPICO CRIOLLO



*La salsa... la pongo yo!*



# La salsa CHIMICHURRI

desde 1988



200 ml  
Expositor | 12 uds.  
Caja | 48 uds. 8 437018 490080

**PARA CARNE Y PESCADO**  
LISTO PARA CONSUMIR

100 ml 8 437018 490271

**PARA ACOMPAÑAR**  
LISTO PARA CONSUMIR



180 ml  
Bandeja | 6 uds.  
Caja | 24 uds. 8 437018 490028

**PARA CARNE Y PESCADO**  
LISTO PARA CONSUMIR

para La mesa

**Nuevo**

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

35 ml  
Expositor | 60 uds.  
Caja | 240 uds. 8 437018 490097

**MONODOSIS**  
LISTO PARA CONSUMIR

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

100 ml  
Caja | 20 uds.

**clásica** **picante** **plus**

8 437018 490189 8 437018 490202 8 437018 490158

**PARA ACOMPAÑAR LISTO PARA CONSUMIR**

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

La salsa **CHIMI kids**

100 ml  
Expositor | 12 uds.  
Caja | 48 uds. 8 437018 490103

**PARA ACOMPAÑAR**  
LISTO PARA CONSUMIR

**Nuevo**

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

100 ml  
Expositor | Peneira 14 uds.  
Caja | 45 uds. (sin expositor) 8 437018 490141

**UN TOQUE PICANTE**  
LISTO PARA CONSUMIR

con PIMIENTO variedad Padrón

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

**Nuevo**

100 ml 8 437018 490288

**MUY PICANTE**  
LISTO PARA CONSUMIR

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

**Nuevo**

60 ml 8 437018 490110

**MUY PICANTE**  
LISTO PARA CONSUMIR

en polvo

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

25 g  
Expositor | 40 uds.  
Caja | 160 uds. 8 437018 490073

**PARA CARNE Y PESCADO**  
REQUIERE PREPARACIÓN

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

25 g  
Expositor | 40 uds.  
Caja | 160 uds. 8 437018 490226

**PARA SAZONAR**  
LISTO PARA CONSUMIR

para GRANDES CONSUMIDORES

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

250 g 8 437018 490035

**PARA CARNE Y PESCADO**  
REQUIERE PREPARACIÓN

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

500 ml 8 437018 490172

**PARA CARNE Y PESCADO**  
LISTO PARA CONSUMIR

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

500 ml 8 437018 490165

**APERITIVO**  
LISTO PARA CONSUMIR

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

5 L 8 437018 490059

**PARA CARNE Y PESCADO**  
LISTO PARA CONSUMIR

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

3 Kg 8 437018 490042

**PARA CARNE Y PESCADO**  
REQUIERE PREPARACIÓN

**SIN GLUTEN GLUTEN FREE**

3 Kg 8 437018 490066

**PARA POLLO**  
REQUIERE PREPARACIÓN

para La mesa