

CHOSCO DE TINEO

SABOR DE AUTOR

100% **NATURAL**





“EL SECRETO ESTÁ EN LA ...LENGUA”

El carácter que le aporta la lengua marca la diferencia, acentuado por el toque de calidad del pimentón y de la atractiva cabecera de lomo, que en el fondo conforma la mayor parte de la pieza, que se ensambla como si de un puzle se tratara, con los ingredientes juntos, pero no revueltos. Embutidos hay muchos a lo largo y ancho del panorama nacional, pero pocos con tanta versatilidad y personalidad, pocos capaces de consumirse en frío o en caliente, cuál fiambre de aperitivo o como plato principal en rodajas acompañado de succulentas patatas. Una confusión muy habitual es compararlo con el botillo y con el morcón, aunque tan sólo en la tripa gruesa que los cobija, ya que los ingredientes son sustancialmente diferentes.



TRADICIÓN Y SABOR

Tradicionalmente en el corazón del suroccidente asturiano se han criado, entre castañales y robledales los mejores ejemplares de cerdos, por lo que no es de extrañar que en esas tierras se produzca un manjar como el chosco.

El **chosco de Tineo** es un embutido curado y ahumado en ciego de cerdo elaborado a base de cortes selectos de carne de porcino (cabecera de lomo y lengua) adobada con sal, pimentón y ajo. La tripa que se utiliza como cobertura del chosco es el ciego de cerdo, de ahí su forma redondeada e irregular. Al corte se visualizan con nitidez las distintas piezas de carne.

Su color característico es el rojizo, más o menos intenso según la carne utilizada y la concentración del pimentón.

De textura jugosa, posee un sabor y un aroma característico y típicos del embutido adobado y ahumado. Puede ser más o menos intenso, en función de los días de ahumado y del tipo de maderas utilizadas.

Alcanza un peso de entre **500 gr y 2 kg.**

Tradicionalmente es un producto que se consumía en las fiestas.



ZONA DE PRODUCCIÓN

La zona de producción y elaboración del Chosco de Tineo, está ubicada en el Principado de Asturias (España), en los concejos de Tineo, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Valdés, Villayón, Allande, Belmonte de Miranda.

El Chosco de Tineo debe sus características a la tradicional forma de elaboración, condicionada por las peculiaridades naturales de esta zona, en la que la producción porcina gozó siempre de un puesto privilegiado.

- 100% ASTURIANO
- 100% SIN GLUTEN
- 100% ARTESANO
- 100% PRODUCTOS NATURALES

Sin ningún aditivo, ni conservantes.

ELABORACIÓN

Se elabora el Chosco en 2 tipos de acabados:

COCIDO: a día de hoy los productores ya elaboran el producto final para consumo directo, pudiendo consumirse tanto en frío como en caliente, aunque es recomendable la segunda opción para apreciar todo su sabor.

SIN COCER: para aquellos que les gusta dar su toque de cocción al producto también se comercializa en crudo.

Es un producto **muy versátil** en la cocina, pudiendo consumirlo en frío en ensaladas o como fiambre y en caliente de manera tradicional con sus patatas o incorporándolo en platos elaborados: pizzas, verdinas, fabas, pescados, sopas, tortillas, revueltos y un largo etc.

CÓMO RECONOCERLO

El chosco de Tineo IGP se comercializa con la etiqueta de la empresa elaboradora y con la contraetiqueta numerada con el logotipo de la IGP y la marca de garantía del Principado de Asturias "Alimentos del Paraíso Natural".



**CARACTERÍSTICO DE
NUESTRA TIERRA,
INCONFUNDIBLE, EXQUISITO
Y, SOBRE TODO, NUTRITIVO Y
SALUDABLE**

NO ENGORDA

Tiene un aporte calórico moderado, por lo cual resulta apto para dietas de pérdida y control de peso. De hecho, **100 gr** de Chosco de Tineo contienen unas **234 kcal**, menos que el jamón ibérico o el lomo ibérico.

ALIMENTA

Es una buena fuente proteica: **24,4 gr** de proteínas de alto valor biológico por cada **100 gr** de producto. Por lo tanto, es un alimento adecuado para deportistas, personas mayores y para la dieta infantil.

EL CHOSCO DE TINEO

es un preparado cárnico de alta calidad como el jamón de bellota y la cecina de León.

Se elabora a partir de cortes de carne de cerdo ricos en proteína y bajos en grasa. Además, su ingesta nos proporciona una buena dosis de vitaminas, antioxidantes y minerales.

SIN ALÉRGENOS

No contiene aditivos como almidones o lactosa y tampoco azúcares libres e intrínsecos. De modo que es apto para intolerantes a la lactosa, alérgicos a las proteínas lácteas y diabéticos. No contiene gluten.



IGP Chosco de Tineo
Pol. Ind. La Curiscada, parcela 311
33877 Tineo, Principado de Asturias
info@igpchoscodetineo.com

www.igpchoscodetineo.com

