



## Experiencias

### Fabricación Tradicional de Embutidos

El chorizo es un embutido tradicional portugués fabricado con carne de cerdo, su grasa, especias e introducido en tripas finas de cerdo y luego curado durante 4 a 5 meses.

Una vez listo, se puede comer sin cocinar, se puede hornear / asar a la parrilla o puede convertirse en uno de los ingredientes de varios platos o sopas.

En esta experiencia habrá una visita un productor de embutidos tradicional con visita a la fábrica para ver el proceso, con prueba de diferentes chorizos y otros embutidos al final.

Podrá disfrutar de esta experiencia durante todo el año en la región de Ribatejo, en el centro de Portugal, con número variable de participantes

**Contacto** [www.highsun.pt](http://www.highsun.pt) | [info@highsun.pt](mailto:info@highsun.pt) | +351 249 819 250

High Sun - Tourism Experiences Lda NIF:513687734  
Estrada Nacional 3, Zona Industrial, lote I21, 2330-210 ENTRONCAMENTO, PORTUGAL

