



Expériences

Fabrication traditionnelle de *chouriço*

Le *chouriço* est une spécialité portugaise traditionnelle, faite de viande de porc et de graisse mélangée avec des épices et farcie dans de minces tripes de porc qui est ensuite durci pendant 4 à 5 mois.

Une fois prêt, il est consommé sans autre cuisson, grillé ou devient un ingrédient de différents plats et soupes.

Dans ces expériences, nous allons visiter un producteur de *chouriço* traditionnel, visiter l'usine et voir comment il est produit et à la fin, il y aura une dégustation de différents *chouriços* et autres saucisses farcies.

Cette expérience peut être appréciée toute l'année dans la région de Ribatejo au centre du Portugal avec un nombre différent de participants.

Contact www.highsun.pt | 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

