

Alheira de Porco Bísaro

A Alheira é o enchido tradicional, curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, com um diâmetro entre os 2 e os 4 cm e comprimento que pode variar entre os 20 a 35 cm, confeccionado só com a carne e gordura de porco de raça Bisara e pão regional condimentado com sal, alho e pimento.

2 - Características do Produto

Características físicas

a) Características Exteriores

- 1. Forma e aspecto:** forma cilíndrica em forma de ferradura e consistência semi-mole
- 2. Cor:** castanho-amarelada, de tonalidade não homogénea.
- 3. Atadura:** São dados dois nós consecutivos na extremidade da tripa do lado do avesso) que é então virada dando-se o nó final, deixando ficar um segmento de fio para, depois de bem compactada, e por torção da tripa, atar a outra extremidade com dois nós simples.
- 4. Comprimento:** entre os 20 e 35 cm
- 5. Diâmetro:** entre os 2 e os 4 cm
- 6. Peso aproximado:** entre 150 gr e 210 gr

b) Características Interiores

Constituída por uma pasta fina onde se identificam pedaços de carne desfiados de tonalidades diferentes

d) Características sensoriais ou organolépticas

Trata-se de um enchido fumado, cujas características organolépticas resultam da raça Bísara

Aroma: agradável sobressaindo levemente o aroma a fumado.

Textura: bastante suculento e muito tenro.

Sabor: bastante agradável sobressaindo levemente os condimentos (alho).
Bastante *sui generis*.

Normalmente é consumida grelhada ou assada (previamente deve ser picada com um palito ou alfinete), mas também pode ser confeccionada frita (sem adicionar gordura) .