

## Chouriça de Carne de Melgaço

Chouriça de Carne de Melgaço é um enchido tradicional curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, de cor castanho clara, com diâmetro entre os 2 e os 3 cm e comprimento que pode variar entre os 30 e 35 cm, confeccionado a partir de pedaços pequenos (2 e 3 cm) de carnes do lombo, lombelos, cachaço, toucinho, aparas e gorduras de porco de raça Bisara

### Características do Produto

#### Características físicas

##### a) Características Exteriores

- 1. Forma e aspecto:** forma cilíndrica em forma de ferradura
- 2. Cor:** castanho clara
- 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 30 e 35 cm
- 5. Diâmetro:** entre os 2 e os 3 cm
- 6. Peso aproximado:** entre 160 gr e 220 gr

##### b) Características Interiores

O aspecto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada e com cor bastante intensa, com razoável marmoreado resultante da distribuição regular dos pedaços de carne e gordura.

#### Características sensoriais ou organolépticas

Trata-se de um enchido fumado, cujas características organolépticas resultam da raça e alimentação tradicional dos animais com produtos tradicionalmente cultivados na região, assim como do microclima específico local e do saber fazer passado de geração em geração.

**Aroma:** bastante intenso de salientar o aroma a curado.

**Textura:** razoavelmente suculento, firme e ligeiramente tenro.

**Sabor:** intenso, moderadamente ácido, picante e adocicado e levemente salgado. Muito *sui generis*.

Normalmente é consumida grelhada (previamente deve ser picada com um palito ou alfinete) mas também pode ser consumida crua.