

Chouriça de Sangue de Melgaço

Chouriça de Sangue de Melgaço 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 com aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de porco de raça Bisara.

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:** cor negra
- 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

O aspecto interior ao corte oblíquo é o de uma massa perfeitamente ligada, de aspecto pastoso, com distribuição irregular da carne e da gordura, o que origina diversas tonalidades consoante a proporção e o tipo de matéria prima utilizada. O elemento de ligação dos pedaços de carne ensanguentadas e gorduras usados neste enchido é o sangue de porco, que lhe confere a consistência e a coloração escura. Aspecto exterior agradável com uma moderada humidade superficial .

d) 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: intenso e agradável sobressaindo moderadamente o aroma a curado.

Textura: bastante suculento, levemente firme e muito tenro.

Sabor: típico sendo muito intenso e bastante agradável denotando alguma acidez e salga, levemente picante. Bastante *sui generis*.

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