



VACARNAL
BURGER

Smoked flavours

*NUESTROS
AHUMADOS*

NUESTROS AHUMADOS

El ahumado es la técnica de conservación de los alimentos más ancestral, descubierta por el hombre cuando comienza a dominar el fuego, al comprobar que los alimentos expuestos al humo, no solo duraban más tiempo, sino que además mejoraban su sabor y terneza.

La utilización de la técnica del ahumado, lo que hace es extraer el agua a los alimentos por la acción del humo y de la corriente de aire seco por él provocada.

Aplicando la técnica del ahumado logramos dos objetivos:

- La deshidratación para una mejor conservación de los diferentes -cortes de carnes-.
- La aportación de un sabor único y especial.



NUESTROS AHUMADOS

Nuestro método consiste en exponer a los diferentes cortes de carne al humo, que se obtiene quemando trozos de maderas, preferiblemente duras.

Utilizamos madera natural como el roble, siendo ésta la mejor opción especialmente para ahumar carnes, su humo penetra en los alimentos proporcionándoles color, olor, textura y sabor.

Tras muchos años de experiencia, ensayos y errores, podemos decir que hemos llegado al perfecto equilibrio en todas nuestras elaboraciones, ofreciendo matices sutiles, nada invasivos para el paladar, cada corte de carne mantiene su propia personalidad que sin duda alguna no dejará indiferente al comensal.



ELABORACIÓN



ELABORACIÓN

En función del corte de carne a ahumar, se procede a condimentar con diferentes "rubs" (sazonador) aplicando ligeros golpes en la superficie de cada pieza de tal forma que resulte impregnado.

Después de su tiempo en reposo, y antes de pasar al ahumador, se elimina la humedad exterior, momentos previos a dar paso a la acción del humo.



ELABORACIÓN

Esto de no va de tener prisa, cada corte de carne necesita de sus tiempos, a fuego lento y suave "Slow & Low" el título que recibe esta forma de ahumar.

Prepárate para descubrir junto a nuestro Maestro Ahumador, sabores únicos, texturas sorprendentes, donde la carne se desprende con facilidad de sus huesos (en el caso de tenerlos).

Observar el auténtico y atractivo color rosáceo, el anillo de humo que se forma debajo de la corteza, seña de identidad del auténtico ahumado.

VACARNAL
— BURGER —





El resultado de utilizar las mejores herramientas, hornos ahumadores smokers profesionales, el conocimiento del Maestro Ahumador, sus técnicas y la mejor materia prima, harán en el paladar disfrutar de sabrosas experiencias.

Vacarnal, es tiempo de gozar.

VACARNAL
BURGER
VACARNAL







PRODUCTOS

PRODUCTOS

PASTRAMI

Pecho de ternera



Descripción

Esta pieza la encontramos situada en el pecho del animal, un corte que posee un alto grado de dureza.

Para transformarla en un corte jugoso y exquisito, la elaboramos con un primer paso en salmuera durante 11 días, con una selección de especias hecha por Vacarnal, para posteriormente seguir el proceso similar al de nuestro Brisket.

A este proceso lo acompañamos con dos tipos de "rub" (sazonador) aplicando fuego lento y suave durante 18 horas en nuestro horno ahumador, que previamente alimentamos con madera de roble y carbón.





PRODUCTOS

BRISKET

Pecho de ternera



Descripción

Esta pieza la encontramos situada en el pecho del animal, un corte que posee un alto grado de dureza.

Para transformarla en un corte jugoso y exquisito, la elaboramos con un "rub" (sazonador) aplicando fuego lento y suave durante 18 horas en nuestro horno ahumador, que previamente alimentamos con madera de roble y carbón.

Finalizamos con un proceso de pasteurización y ultracongelado para mantener las mejores condiciones organolépticas al ser regenerado y puesto en la mesa.





PRODUCTOS

PULLED PORK

Cerdo desmigado



Descripción

Se trata de carne de cerdo, normalmente espaldilla o mezcla de cortes, nosotros utilizamos la aguja (cabecera del lomo).

Aplicamos nuestro "rub" (sazonador) y cocinamos lentamente durante 12 horas en nuestro horno ahumador, con madera de roble y carbón. Para finalizar, las bañamos con nuestra salsa BBQ (receta secreta).

Pasteurizamos y ultra congelamos para mantener las mejores condiciones organolépticas al ser regenerado y servido.





PRODUCTOS

PULLED BEEF

Vaca desmigada



Descripción

Se trata de carne de vaca, nosotros utilizamos siempre aguja (cabecera del lomo).

Aplicamos nuestro "rub" (sazonador) y cocinamos lentamente durante 12 horas en nuestro horno ahumador, lo convertimos en una carne extremadamente melosa y jugosa. Siempre alimentamos nuestros hornos con madera de roble y carbón.

Pasteurizamos y ultra congelamos para mantener las mejores condiciones organolépticas al ser regenerado y servido.





PRODUCTOS

TURKEY LEGS

Pata de pavo



Descripción

Se trata de muslos de pavo seleccionados, con un peso mínimo de 400 g en crudo.

Los curamos lentamente en salmuera de especias y aplicamos nuestro rub especial. A continuación, los cocinamos de forma lenta en horno ahumador, utilizando madera de roble, hasta lograr una carne jugosa, tierna y llena de sabor. Para finalizar, los glaseamos y caramelizamos con nuestro glaseado especial.

Finalmente, se envasan al vacío y se ultracongelan para mantener las mejores condiciones organolépticas en el momento de su regeneración y servicio.



PRODUCTOS



HAMBURGUESA

Descripción

Hamburguesa de Angus con carne seleccionada de primera calidad.

En este producto tratamos de seleccionar las partes mas nobles de los animales para conseguir la calidad exigida por nuestros clientes, así confeccionamos hamburguesas premium con diferentes tamaños incluyendo smash.

Finalmente, ultracongelamos para mantener las mejores condiciones organolépticas en el momento de su regeneración y servicio.







VACARNALTM

Smoked flavours