



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Encurtidos

Los encurtidos son aquellos productos vegetales hortícolas que, tras ser sometidos a diversas transformaciones, tienen en común su aderezo con vinagre. La materia prima puede someterse a fermentación ácido-láctica o bien no fermentarse. También pueden elaborarse numerosos tipos de encurtidos mediante adiciones de azúcares, especias, esencias y aromas, pero siempre con presencia de vinagre, pues es la característica fundamental del encurtido. Los encurtidos, independientemente de que se fermenten o no, pueden pasteurizarse para mejorar su conservación. Todos los productos de esta naturaleza presentan una gran ventaja, y es que el riesgo de intoxicación alimentaria es mínimo. Los encurtidos se acostumbra a servir fríos, como aperitivo o acompañamiento.
