devillada
MORCILLA

Hablamos de una empresa de tradición familiar en un pueblo con apenas 48 habitantes, aunque muy próximo a Villada, en la provincia de Valladolid.

Si una persona extranjera viajando por España encuentra una fábrica de este tipo puede preguntarse **¿Qué es exactamente la morcilla?** Pues según la web de esta empresa, "embutido que se elabora con la sangre coagulada del cerdo, de forma alargada y gruesa y color oscuro.

Bastión de la cocina tradicional española, uno de esos derivados del cerdo que muchos chefs contemporáneos han incorporado a sus recetarios con bastante éxito, ya que, en su justa medida y bien tratada, la morcilla puede complementar perfectamente numerosos ingredientes.

David Ramos Truchero es el **propietario** de esta empresa que cuenta con la marca de calidad "Alimentos de Palencia", "Tierra de Sabor" y de alimentos artesanos de Castilla y León.

Aquí podemos encontrar la morcilla en formatos novedosos y originales como, *morcilla por un tubo*, *crema de morcilla en tarro de cristal*, y variedades diferentes, *morcilla ecuménica*, que no lleva sangre, y derivados como el *chorizo sabadero,* que combina distintas partes del cerdo, para cocinarlo frito, cocido o asado.

www.morcilladevillada.com

david@morcilladevillada.com