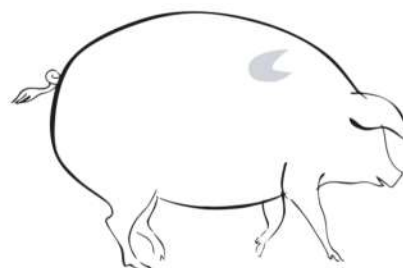




ABANICO - KARUBI DE BELLOTA IBÉRICO

Pieza magra situada en el cabecero, su nombre con forma de abanico.



CURACIÓN



FORMATO VENTA

ENVASADO VACÍO



EMBALAJE

CAJA 8 KG

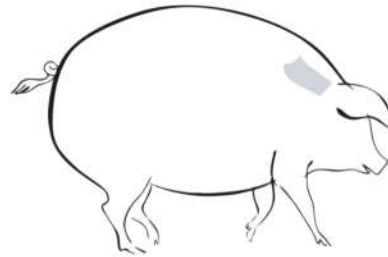


AGUJA DE BELLOTA IBÉRICA

Pieza situada en el conjunto del cabecero.

Se puede filetear.

Con esta pieza, embuchada y curada, se elabora la “coppa”.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN



FORMATO VENTA



EMBALAJE

ENVASADO VACÍO
Bolsa de 1 unidad (0,800 kg por unidad
aprox.)

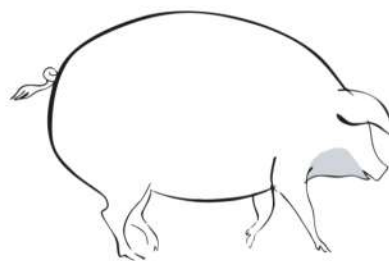
CAJA 10 BOLSAS (8 KG APROX.)



CARRILLERAS IBÉRICAS

Pieza situada en los carrillos, de textura gelatinosa.

Se emplea sobre todo para guisos y estofados.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN



FORMATO VENTA



EMBALAJE

 *Casalba*

ENVASADO VACÍO

Bolsa de 6 unidades (0,100 kg por unidad
aprox.)

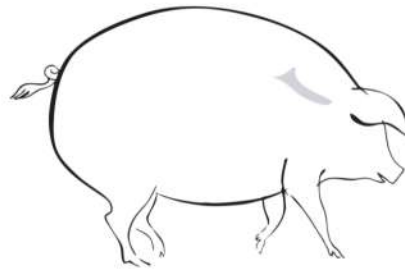
CAJA 10 BOLSAS (6 KG)



LAGARTO DE BELLOTA IBÉRICO

Pieza fina y alargada, situada junto al cabecero, presa y abanico.

Especial para plancha y brasa.



CURACIÓN



FORMATO VENTA

ENVASADO VACÍO



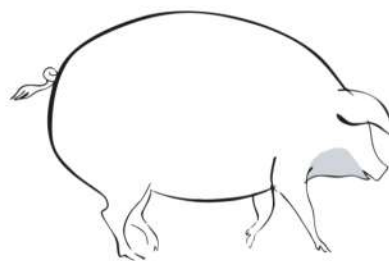
EMBALAJE

CAJA 8 KG



PAPADA

La pieza grasa situada en el cuello (bajo la mandíbula), especial para preparaciones culinarias.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN



FORMATO VENTA

ENVASADO VACÍO



EMBALAJE

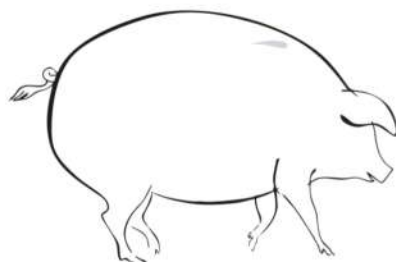
CAJA 8 KG



ALA (PLUMA) DE BELLOTA IBÉRICA

Pieza que se extrae del lateral (ala) del lomo, por su forma triangular también se denomina pluma.

Corte perfecto para plancha o brasa, muy jugoso.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN



FORMATO VENTA



EMBALAJE

PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO
Bolsa de 2 unidades (0,200-0,300 kg por
unidad)

CAJA 12 BOLSAS (5 KG)

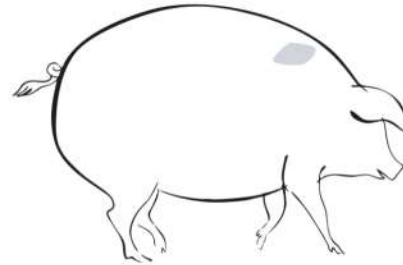


PRESA (BOLA) DE BELLOTA IBÉRICA

Pieza corta y gruesa (también denominada “bola”) situada en la parte superior del lomo, junto con el cabecero.

Corte magro pero muy tierno, perfecto para plancha o brasa.

Con esta pieza, embuchada y curada, se elabora el lomito.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN



FORMATO VENTA



EMBALAJE

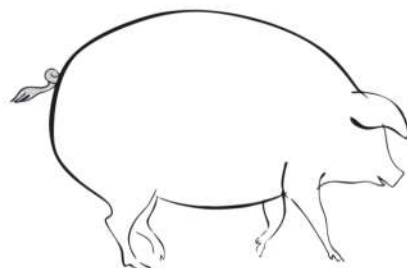
ENVASADO VACÍO
Bolsa de 2 unidades (0,550 kg por unidad
aprox.)

CAJA 8 BOLSAS (5 KG)



RABO DE CERDO IBÉRICO

De textura gelatinosa, ideal para estofados, guisos y alta cocina.



CURACIÓN



FORMATO VENTA

ENVASADO VACÍO



EMBALAJE

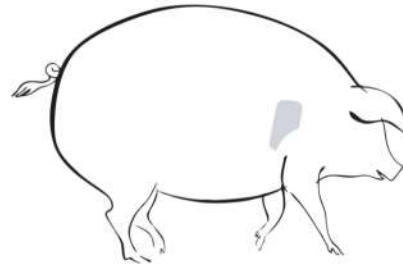
CAJA 8 KG



SECRETO (CRUCETA) DE BELLOTA IBÉRICO

Pieza fina y plan, situada en el costado junto a la paleta, entre capas de grasa, de ahí su curioso nombre.

Corte perfecto para plancha o brasa, con mucha grasa infiltrada, muy veteado.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN



FORMATO VENTA



EMBALAJE

PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO
Bolsa de 1 unidad (0,500 kg por unidad
aprox.)

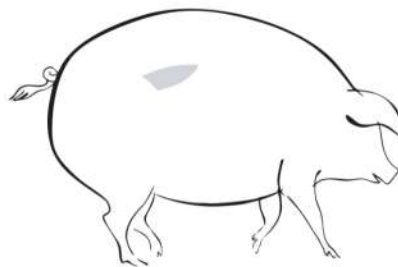
CAJA 8 BOLSAS (4 KG)



SOLOMILLO DE BELLOTA IBÉRICO

Pieza alargada situada bajo los lomos, en la parte interior del costillar, junto a la parte superior del jamón.

Corte muy tierno y magro, perfecto para plancha o brasa.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN



FORMATO VENTA

ENVASADO VACÍO
Bolsa de 2 unidades (0,550 kg por unidad
aprox.)



EMBALAJE

CAJA 8 BOLSAS (4,5 KG)