

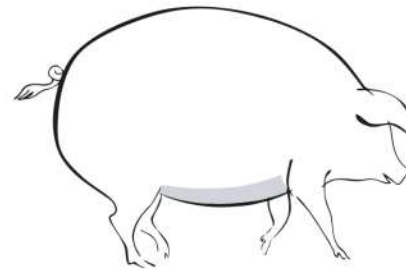


LARDO IBÉRICO BELLOTA

Pieza obtenida de la panza del cerdo, muy grasa en el cerdo ibérico.

Las piezas se salan y se maceran con tomillo y variedad de pimientas (roja, verde y negra). Una vez curadas, se añaden estrellas de anís.

Producto muy exclusivo.



CURACIÓN

60 días en secadero natural



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 1 kg



EMBALAJE

CAJA DE 10 kg



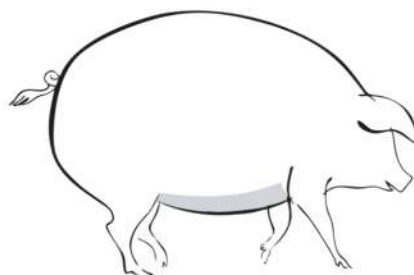
PANCETA CURADA "SERRANA"

Tocineta, pieza obtenida de la panza del cerdo.

Pintamos las piezas con el adobo de pimentón y ajo, y dejamos curar en el secadero natural hasta que el producto está perfecto.

Toque ahumado.

Exquisita en taquitos y lonchas, aporta un sabor especial en preparaciones culinarias.



Sin gluten



Sin lactosa



 Casa Casalba



CURACIÓN

60 días en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 1,700-2,000 kg.



EMBALAJE

CAJA DE 5-6 PIEZAS (9-10 KG APROX.)
CAJA DE 8-10 PIEZAS (15 KG APROX.)



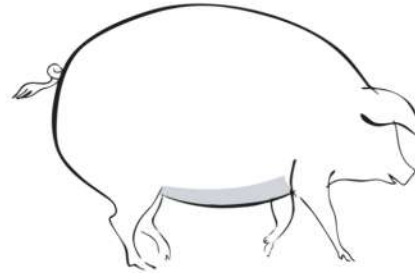
PANCETA IBÉRICA BELLOTA EMBUCHADA

Pieza obtenida de la panza del cerdo, muy grasa en el cerdo ibérico.

Las piezas una vez adobadas, se embuchan, y se dejan curar en el secadero natural hasta que el producto está perfecto.

Toque ahumado.

Riquísima en tablas de embutido.



Sin gluten



Sin lactosa



 Casalba



CURACIÓN

60 días en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 3,500-4,000 kg



EMBALAJE

CAJA DE 4 PIEZAS



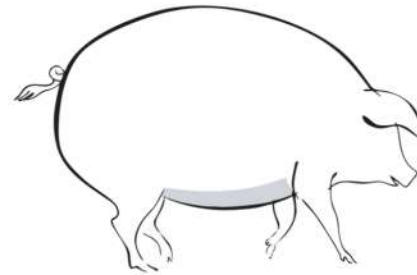
PANCETA IBÉRICA BELLOTA

Pieza obtenida de la panza del cerdo, muy grasa en el cerdo ibérico.

Pintamos las piezas con el adobo de pimentón y ajo, y dejamos curar en el secadero natural hasta que el producto está perfecto.

Toque ahumado.

La panceta más buscada por los mejores profesionales de la gastronomía.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

60 días en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 3,500-4,000 kg
PIEZA EN MITADES AL VACÍO



EMBALAJE

CAJA DE 2 PIEZAS / 4 MITADES
CAJA DE 3 PIEZAS / 6 MITADES



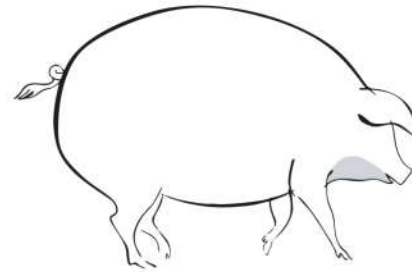
PAPADA IBÉRICA BELLOTA

Pieza obtenida de la papada, parte grasa del cuello del animal.

Pintamos las piezas con el adobo de pimentón y ajo, y dejamos curar en el secadero natural hasta que el producto está perfecto.

Toque ahumado.

Especial para preparaciones culinarias.



CURACIÓN

60 días en secadero natural
Toque ahumado con leña de encina



FORMATO VENTA

PIEZA ENVASADA AL VACÍO
Piezas de 0,800-1,200 kg



EMBALAJE

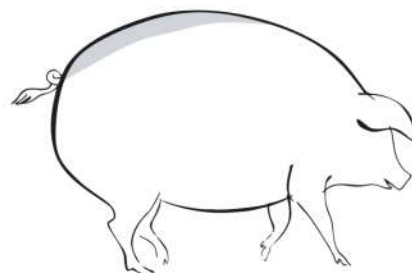
CAJA DE 8-10 PIEZAS (10 KG APROX.)



TOCINO IBÉRICO BELLOTA

Lomo de tocino, salado a mano para su conservación, sin más proceso, como en tiempos remotos.

Aporta una textura especial a numerosas preparaciones culinarias.



CURACIÓN

Salado



FORMATO VENTA

ENVASADO AL VACÍO



EMBALAJE

CAJA DE 10-12 KG