Curados de ibérico de bellota sin aditivos ni conservantes

CURADOS DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA TRADICIONALES

"Natural" es nuestra gama de productos curados, sin aditivos ni conservantes, elaborados de forma tradicional, sin prisas, con carnes de calidad excepcional procecentes de cerdos ibéricos criados en libertad en las dehesas de Extremadura. Los únicos indredientes que se añaden son pimentón ahumado de primera calidad de la comarca de la Vera, pimienta negra y sal marina.

Los bosques de encina y alcornoques (Quercus Ilex y Quercus Suber), la "dehesa, es especialmente agradecido con la raza ibérica y hacen posible la obtención de productos de excelente calidad y reputado "bouquet".

Los cerdos viven en total libertad alimentándose de bellotas y hierbas y ese proceso hace que las carnes adquieran cualidades organolépticas únicas y especiales haciéndoles adquirir, además, un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados, especialmente acido oléico.

IBERICO ACORN-FED CURED PORK MEATS WITH TRADITION

"Natural" is our range of cured products, without additives or preservatives, prepared in a traditional way, without rushing, with exceptional quality meats from Iberian pigs raised freely in the pastures of Extremadura. The only ingredients added are top quality smoked paprika from the La Vera region, black pepper and sea salt.

The oak and cork oak forests (Quercus Ilex and Quercus Suber), the "dehesa", are especially grateful to the Iberico pig breed and make it possible to obtain products of excellent quality and a renowned "bouquet".

Pigs live in total freedom feeding on acorns and herbs and this process makes the meats acquire qualities unique and special organoleptic properties, making them also acquire a high content of monounsaturated fatty acids, especially oleic acid.

DEHESIUM
MEATS

JAMÓN Y PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

IBERIAN ACORN-FED PORK HAM AND SHOULDER

Acervo de sensaciones organolepticas y venerado por comensales y chefs de todo el globo, el producto estrella en la gastronomía española es el jamón de cerdo ibérico de bellota. Gran embajador de la gastronomía española, es un alimento con una gran tradición en su elaboración artesanal que perdura hasta nuestros días surgida de la necesidad de conservar la carne de cerdo durante mucho tiempo que aprendimos de los romanos con la tecnica del salado. Tres son las caracteristicas esenciales que debe cumplir el cerdo para que sea calificado como "bellota": que sea al menos de 50% de raza ibérica, que se alimente de bellotas y hierbas durante la época de "montanera" (periodo entre noviembre y marzo en el que las encinas y alcornoques ofrecen su fruto, la bellota) y disfrutar para vivir en libertad de al menos dos hectareas de dehesa castiza del suroeste de la peninsula ibérica que le permita reponer alimentandose de sus frutos por lo menos 4@ de peso (1@= 11,5 kilos).

Organoleptic sensations and revered by diners and chefs from all over the globe, the star product in Spanish cuisine is Iberian pork ham. Great ambassador of the Spanish gastronomy, it is a food with a great tradition in its artisan elaboration that lasts until our days arisen from the necessity to preserve the pork for a long time that we learned of the Romans with the technique of the salty one. Three are the essential characteristics that must be met by the pig to be qualified as "acorn": that is at least 50% of the Iberian breed, which feeds on acorns and herbs during the "montanera" (period between November and March When the oaks and cork oaks offer their fruit, the acorn) and enjoy to live in freedom of at least two hectares of dehesa castiza of the southwest of the Iberian peninsula that allows him to replace with its fruits at least 4 @ (1@ = 11.5 kg).

EL CORTE DEL JAMON

1 colocar adecuadamente la pieza en el jamonero; la única condición que debe tener este artilugio es que proporcioné buena fijación y comodidad al cortador.

2 PELAR, consiste en desprender del jamon parte del tocino de cobertura, del cuero y de la costra formada por moho y exudados naturales del proceso de secado y maduración. Se inicia con un corte perpendicular a la pata y circular a la altura del corvejon (A), despues se haran cortes tangenciales por ambos lados. Si el jamon se va a consumir en poco tiempo se pelara entero, si no es asi, conviene ir pelando segun se va consumiendo.

fig 1

3 INICIO, si se va a consumir rapidamente, o se desea un corte mas vistoso, se comenzara la pieza por la parte principal (A) mas jugosa e infiltrada. Para un consumo mas lento es recomendable comenzar por la zona de la babilla (B), para evitar que el lomo pueda quedar excesivamente reseco.

Para el corte se utiliza un **CUCHILLO** jamonero, de hoja estrecha, larga y flexible.

Para el pelado y cortes auxiliares (5) y (6) se utiliza otro cuchillo de hoja mas corta y rigida.

4 CORTES: serán siempre paralelos entre si, siguiendo las líneas marcadas con flechas en la figura, dejando siempre a la vista una superficie plana, sin estrias.

LAS LONCHAS deben ser muy finas, casi traslucidas, abarcaran el ancho de la pieza y no seran mas largas de 6 o 7 cm.

Cuando se corta el paquete principal (pezuña hacia arriba) se aconsejo combinar en cada racion lonchas de la zona central (A), de la punta (C) y del codillo (D). El corte de este paquete principal necesita de los cortes auxiliares 5 y 6, el primero para rematar bien la pieza hacia el codillo y el segundo, que se hara con la punta del auxiliar, para ir desprendiendo el hueso coxal.

cuchillo prendier

En el plato las lonchas se disponen en una sola capa, si acaso con un ligero solapamiento entre ellas.

5 FINALMENTE, la carne arrimada a los huesos, que no pueden cortarse en lonchas, sino en tiras y trozos irregulares, son excelente complemento en numerosos platos o guisos, e incluso para consumirlen "taquitos".

Los huesos, cortados con sierra en trozos de 10 o 12 cm, serviran para elaborar exquisitos caldos.

EN RESUMEN: buenos instrumentos, un poco de orden, habilidad y arte y sobre todo un buen **JAMON IBERICO**.

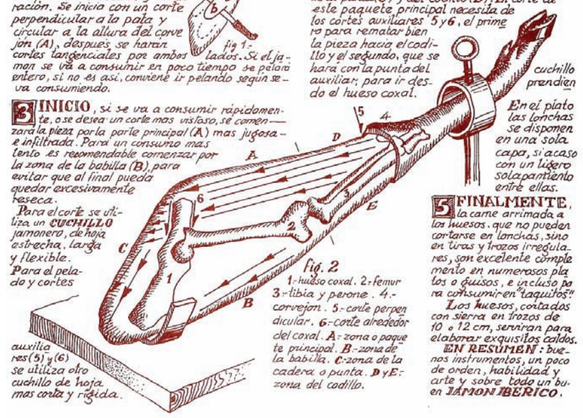


fig. 2

1- hueso coxal. 2- femur 3- tibia y perone. 4- corvejon. 5- corte perpendicular. 6- corte alrededor del coxal. A- zona o paquete principal. B- zona de la babilla. C- zona de la cadera o punta. D y E- zona del codillo.

HOW TO CARVE AN IBERIAN HAM

1 FIRSTLY YOU HAVE TO PLACE THE IBERIAN HAM ON THE HAM SUPPORT. THE ONLY CONDITION FOR THIS TOOL IS GIVING THE HAM A GOOD FIXATION AND COMFORT TO THE HAM CARVER.

2 PEELING THE HAM
TOOL: SHORT STRONG BLADED KNIFE.

2.A) THE FIRST STEP IS A CIRCULAR CUT AROUND THE BONE CALLED " CORVEJON" (FIG 1 - A).
2.B) FOR A FAST CONSUME (BEFORE 15 DAYS) ; YOU MUST PEEL THE WHOLE PIECE AND BEGIN TO CARVE THE IBERIAN HAM ON THE "MAIN PART" (FIG 2 - A). THIS ZONE IS JUICY AND IT HAS MORE INFILTRATE FAT.

fig 1

FOR A LONG TIME CONSUME IS BETTER TO PEEL ONLY THE ZONE YOU ARE GOING TO SLICE AND YOU START CARVING ON THE "BABILLA ZONE" (FIG 2 -B) TO AVOID THIS PART BECAME DRY.

IN ANY CASE YOU MUST REMOVE THE HAM LEATHER, AND ALL THE YELLOW AND ORANGE FAT. THE ONLY FAT LEFT ON THE HAM MUST BE WHITE OR VERY LIGHT YELLOW. (FIG 1 -B)

3 CARVING THE HAM
TOOL: LONG FLEXIBLE NARROW-BLADED KNIFE.

THE CUTS WILL ALWAYS BE IN PARALLEL BETWEEN THEM FOLLOWING THE NARROWS ON THE FIGURE LEAVING ALWAYS A STRAIGHT SURFACE. EACH SLICE MUST BE VERY THIN, NEARLY TRANSPARENT. ITS WIDTH WILL BE THE SAME AS THE HAM AND THE LENGTH NO MORE THAN 6 OR 7 CENTIMETERS. WHEN YOU ARE CARVING THE "MAIN PART" (A) SLICES IS GOOD TO COMBINE THEM WITH SLICES FROM "CODILLO" (D) AND " CADERA" (C).

THE CARVING OF "A" ZONE KEEPS TWO AUXILIARY CUTS (5 AND 6) WITH THE SHORT KNIFE IN ORDER TO ACHIEVE A STRAIGHT SURFACE.

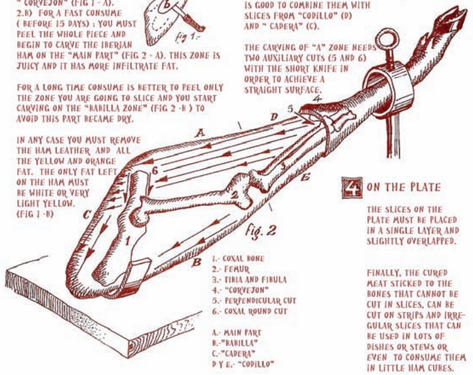


fig. 2

1- COXAL BONE
2- FEMUR
3- TIBIA AND FIBULA
4- "CORVEJON"
5- PERPENDICULAR CUT
6- COXAL ROUND CUT

A- MAIN PART
B- "BABILLA"
C- "CADERA"
D Y E- "CODILLO"

4 ON THE PLATE

THE SLICES ON THE PLATE MUST BE PLACED IN A SINGLE LAYER AND SLIGHTLY OVERLAPPED.

FINALLY, THE CURED MEAT STICKED TO THE BONES THAT CANNOT BE CUT IN SLICES, CAN BE CUT ON STRIPS AND IRREGULAR SLICES THAT CAN BE USED IN LOTS OF DISHES OR STEWS OR EVEN TO CONSUME THEM IN LITTLE HAM CURES.

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 6@PQ

100% IBERICO ACORN-FED PORK HAM 6@PQ

Jamón de calidad suprema procedente de cerdo 100% puro ibérico que repone 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Ham of excellent quality from 100% Iberian pig that has fattened by 6@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during the montanera . Period of maturation: For the ham at least 3 years and the palette at least 18 months.

Ref.: 01101 JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 6@PQ
Ref.: 01102 PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICO 6@PQ

Peso unitario: 7,5-8,5 kg. para jamones y 4,5 -5.5 para paletas

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 4@PQ

IBERICO ACORN-FED PORK HAM 4@PQ

Jamón de calidad suprema procedente de cerdo 50% o 75% ibérico que repone 4@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Ham of excellent quality from 50% Iberian pig that has fattened by 4@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during the montanera . Period of maturation: For the ham at least 3 years and the palette at least 18 months.

Ref.: 01107 JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% R.I. 4@
Ref.: 01158 PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% R.I. 4@

Peso unitario: 7,5-8,5 kg. para jamones y 4,5 -5.5 para paletas

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

FREE-RANGE IBERICO PORK HAM

Jamón de reconocida calidad procedente de cerdo 50% ibérico que se cria al aire libre en el campo en al menos cien metros cuadrados para cada animal y se alimenta de piensos naturales de cereales y leguminosas y en muchas ocasiones de bellotas. Procedente de cerdos de 15 meses de edad. Periodo de maduración de al menos 3 años.

Ham of excellent quality from 50% Iberian pig are breed outdoor in the countryside in at least one hundred squared meters. These animals are feed on natural compound feed of cereals and legumes and in many cases on acorns. These pigs must be at least 15 months before their slaughter weigth). Period of maturation of at least 3 years.

Ref.: 01146 JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 50% R.I.
Ref.: 01125 PALETA DE CEBO DE CAMPO 50% R.I.

Peso unitario: 8,5-10 kg. para jamones y 5 -6.5 para paletas

LOMO IBÉRICO BELLOTA 6@PQ_NATURAL

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK LOIN 6@PQ_NATURAL

Embutido de la más alta calidad hecho con lomo de cerdo ibérico puro que ha adquirido sus últimas 6 arrobas (69 Kg.) durante la "montanera" alimentándose en total libertad exclusivamente de bellotas y hierbas de las dehesas de Extremadura. Condimentado durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera o ajo y embuchado en tripa natural con manteca. Periodo de maduración en secadero natural de 6 meses.

Sausage made of highest quality pure Iberian pork loin that has acquired its last 6 'pounds' (69 kg) during the "montanera" (period of the acorn harvest between November and March) freely feeding exclusively on acorns and grass on the meadows of Extremadura. Seasoned for 48 hours with sweet paprika or garlic and stuffed into natural casings with butter. Period of maturation with natural drying 6 months.

Ref.: 01103

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Bolsa/Bag : 1-1,3 kg.
Caja/Box : 10-12 kg.

SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA 6PQ_NATURAL

IBERIAN ACORN-FED PORK SEASONED SAUSAGE 6@PQ_NATURAL

Salchichón de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales reponen 70 kilos durante la "montanera" disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimienta negra, nuez moscada, canela, ajo y sal durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural. Periodo de curación de 5 meses.

Sausage made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the "montanera", enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with black pepper, nutmeg, cinnamon, garlic and salt for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings. Curing period of 5 months.

Ref.: 01106

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Bolsa/Bag : 1-1,3 kg.
Caja/Box : 10-12 kg.

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ_NATURAL

IBERIAN ACORN-FED PORK SPICY SAUSAGE 6@PQ_NATURAL

Chorizo de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales reponen 70 kilos durante la "montanera" disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimentón de la Vera, sal y otras especias durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural.

"Chorizo"made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the "montanera", enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with paprika from La Vera salt and other spices for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings.

Ref.: 01105

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Bolsa/Bag : 1-1,3 kg.
Caja/Box : 10-12 kg.

LOMITO IBÉRICO BELLOTA 6@PQ_NATURAL

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK "PRESA" 6@PQ_NATURAL

Embutido de calidad suprema hecho con "presa" de cerdos puros ibéricos criados en libertad que han repuesto sus últimos 70 kilos alimentándose de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. La presa es la pieza más valorada del cerdo ibérico. Se marina durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera y sal y se cura durante al menos 6 meses en secadero natural.

Sausage made with supreme quality "presa" meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. The "presa" is the most prized part of the animal. These animals put on 70 kilos during the "montanera" and each enjoys at least 2 hectares of dehesa land. The mixture is marinated with sweet paprika and salt for 48 hours and cured for at least six months with natural drying.

Bolsa/Bag : 350-450g.
Caja/Box : 4-5 kg.

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Ref.: 01117

MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ_NATURAL

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK "MORCÓN" 6@PQ_NATURAL

Embutido de calidad suprema parecido al chorizo pero con dos diferencias significativas: la primera es la tripa en la que se embucha (en este caso es el intestino grueso) y la segunda es la calidad del magro. Debido a su grosor tiene un periodo de curación de al menos 7 meses. Elaborado con carne magra de cerdos ibéricos puros que han adquirido sus últimas 6 arrobas en régimen de montanera a base de bellotas y hierbas de las dehesas extremeñas.

Cured sausage of supreme quality similar to "chorizo" but with two significant differences: the first is the gut into which it is stuffed (in this case the large intestine) and the second is the quality of the lean meat. Due to its thickness it has a curing period of at least 7 months. Made with lean meat from pure-bred Iberian pigs that have acquired their last 6 'pounds' during the montanera, feeding on acorns and grass on the meadows of Extremadura.

Bolsa/Bag : 1-1,3 kg.
Caja/Box : 4-5 kg.

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Ref.: 01194

SOBRASADA IBÉRICA DE BELLOTA

IBERIAN ACORN-FED PORK "SOBRASADA"

Elaborada con papada y cabecero de lomo de cerdos ibéricos de bellota. Se pican finamente y se marinan con una mezcla de pimentón dulce y picante de la Vera, sal y ajo durante 24 horas y se cura en tripa natural durante 3 meses. Las carnes usadas para su elaboración proceden de animales que han adquirido sus últimas 5 arrobas en régimen de montanera a base de bellotas y hierbas de la dehesa.

Made with dewlap and headboard loin of acorn Iberian pigs. Chopped finely and marinated with a mixture of sweet and spicy paprika, salt and garlic for 24 hours and cured in natural casings for 3 months. The meat used comes from animals which have put on their last 5 'pounds' during the montanera (October to March).

Bolsa/Bag : 250 g.
Caja/Box : 4-5 kg.

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Ref.: 01177

LOMO IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO

CURED IBERIAN PORK LOIN

Embutido de la más alta calidad hecho con lomo de cerdo ibérico 50% criado en libertad y alimentando con piensos de cereales y hierba de las dehesas de Extremadura. Condimentado durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera o ajo y embuchado en tripa natural con manteca. Periodo de maduración en secadero natural de 6 meses.

Sausage of the highest quality made with 50% Iberico pork loin raised in freedom and fed with cereal feed and grass from the meadows of Extremadura. Seasoned for 48 hours with sweet paprika from La Vera or garlic and stuffed in natural casing with butter. Maturation period in natural dryer of 6 months.

Ref.: 01119

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Bolsa/Bag : 1-1,3 kg.
Caja/Box : 10-12 kg.

PANCETA IBÉRICA DE BELLOTA EMBUCHADA

CURED IBERIAN ACORN-FED BACON

Embutido curado elaborado con panceta ibérica de bellota condimentada con sal y pimentón. Se embute en tripa natural, dejándolo curar en secaderos durante 30 días aproximadamente. Es tradicional en las matanzas extremeñas, por lo que tiene un sabor a embutido "casero" de mucha calidad.

Cured meat sausage, made with lean pork and some Iberian bacon content, seasoned with salt and paprika. Is stuffed into natural casings, and left in drying houses to cure for about 30 days. It is traditional in Extremadura traditional slaughters, so it has a home-made sausage flavor of high quality.

Ref.: 02153

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Bolsa/Bag : 1-1,3 kg.
Caja/Box : 10-12 kg.

PAPADA IBÉRICA DE BELLOTA CURADA

CURED IBERIAN ACORN-FED DEWLAP

Es la capa de grasa que cuelga bajo la cara del cerdo. Formada por la piel, capas de grasas y capas de carne entreverada. Este producto procede de animales criados en régimen de montanera con bellotas. Textura cremosa y de sabor muy parecido a la grasa del jamón de bellota. Se sirve en piezas enteras envasadas al vacío.

It is the layer of fat that hangs under the face of the pig. Formed by the skin, layers of fats and layers of interwoven meat. This product comes from free-range animals fed on acorns. Creamy texture and flavor very similar to acorn ham fat. It is served in whole pieces vacuum packed.

Ref.: 011005

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Bolsa/Bag : 1-1,3 kg.
Caja/Box : 10-12 kg.

HUESO DE JAMÓN IBÉRICO CORTADO

CUT IBERICO PORK HAM BONES

Huesos de jamón ibérico cortados. Perfectos para fondos, caldos, estofados y sopas con sabor a jamón ibérico.

Iberian ham bones cut. Perfect for stocks, broths, stews and soups flavored with Iberian ham.

Ref.: 02127

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Bolsa/Bag : 1-1,3 kg.
Caja/Box : 10-12 kg.

PICADILLO DE JAMÓN IBÉRICO

MINCED CURED IBERICO HAM

Jamón ibérico cortado en pequeños trozos perfecto para croquetas, salmorejo, albondigas o acompañar cualquier plato de verduras como alcachofas o champiñones.

Iberian ham cut into small pieces perfect for croquettes, salmorejo, meatballs or to accompany any vegetable dish such as artichokes or mushrooms.

Ref.: 01139

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Bolsa/Bag : 1-1,3 kg.
Caja/Box : 2,5 kg.

TOCINO IBÉRICO DE BELLOTA SALADO

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK FAT

Pieza formada integramente por tejido graso, distribuido en varias capas, que puede llegar a medir hasta 8 centímetros de grosor. Se localiza subcutáneamente en el dorso del animal. Se comercializa en fresco y curada en sal. Es un condimento esencial en los guisos tradicionales.

Piece formed entirely of fatty tissue, divided into several layers, which can measure up to eight centimeters thick, from the inner back of the animal. It is marketed fresh and salted. It is used as an essential condiment in traditional stews.

Ref.: 01169

Envasado al vacío
Vacuum Packed

Bolsa/Bag : 2-3 kg.
Caja/Box : 10-12 kg.

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

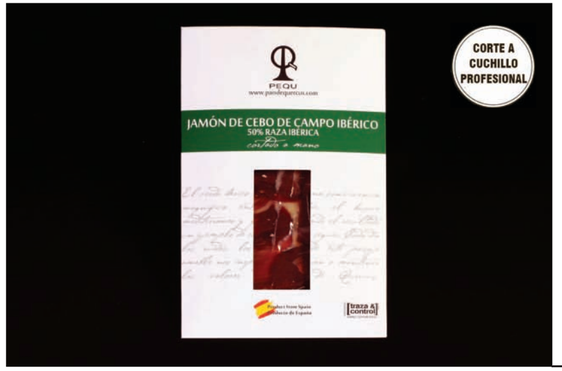
100% IBERICO ACORN-FED PORK HAM

Jamón de calidad suprema procedente de cerdo 100% puro ibérico que repone 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Ham of excellent quality from 100% Iberian pig that has fattened by 6@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during the montanera . Period of maturation of at least 3 years.

Ref.: 01172

Unidad/Unit: 100 g.
Caja/Box: 40 u.



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

IBERICO "CEBO DE CAMPO" HAM

Jamón de reconocida calidad procedente de cerdo 50% ibérico que se cria al aire libre en el campo en al menos cien metros cuadrados para cada animal y se alimenta de piensos naturales de cereales y leguminosas y en muchas ocasiones de bellotas. Estos cerdos deben haber cumplido al menos 12 meses cuando alcanzan su peso de sacrificio que es de al menos 115 kg. Periodo de maduración de al menos 24 meses.

Ham of excellent quality from 50% Iberian pig are breed outdoor in the countryside in at least one hundred squared meters. These animals are feed on natural compound feed of cereals and legumes and in many cases on acorns. These pigs must be at least 12 months before their slaughter weigth (> 115 kg.). Period of maturation of at least 2 years.

Ref.: 01145

Unidad/Unit: 100 g.
Caja/Box: 40 u.

PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

100% IBERICO ACORN-FED PORK SHOULDER

Paleta de calidad suprema procedente de cerdo 100% puro ibérico que repone 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Shoulder of excellent quality from 100% Iberian pig that has fattened by 6@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March).
Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during montanera . Period of maturation of at least 18 months.

Ref.: 011881

Unidad/Unit: 100 g.
Caja/Box: 40 u.

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

CURED IBERICO ACORN-FED PORK LOIN

Embutido de la más alta calidad hecho con lomo de cerdo ibérico puro que ha adquirido sus últimas 6 arrobas (69 Kg.) durante la "montanera" alimentándose en total libertad exclusivamente de bellotas y hierbas de las dehesas de Extremadura. Condimentado durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera o ajo y embuchado en tripa natural con manteca. Periodo de maduración en secadero natural de 6 meses.

Sausage made of highest quality pure Iberian pork loin that has acquired its last 6 'pounds' (69 kg) during the "montanera" (period of the acorn harvest between November and March) freely feeding exclusively on acorns and grass on the meadows of Extremadura. Seasoned for 48 hours with sweet paprika or garlic and stuffed into natural casings with butter. Period of maturation with natural drying 6 months.

Ref.: 01197 .

Unidad/Unit: 100 g.
Caja/Box: 40 u.

CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO

IBERICO ACORN-FED CHORIZO

Chorizo de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales reponen 70 kilos durante la "montanera" disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimentón de la Vera, sal y otras especias durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural.

"Chorizo"made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the "montanera", enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with paprika from La Vera salt and other spices for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings.

Ref.: 01131

Unidad/Unit: 100 g.
Caja/Box: 40 u.

SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO

IBERICO ACORN-FED PORK SALCHICHON

Salchichón de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales reponen 70 kilos durante la "montanera" disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimienta negra, nuez moscada, canela, ajo y sal durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural. Periodo de curación de 5 meses.

Sausage made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the "montanera", enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with black pepper, nutmeg, cinnamon, garlic and salt for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings. Curing period of 5 months.

Ref.: 01130

Unidad/Unit: 100 g.
Caja/Box: 40 u.