



CAPRICO IBÉRICO

CAPRICO DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN CAPRICO

Pieza poco conocida pero muy interesante de la cabeza del cerdo. Se trata de un músculo que une sien y mandíbula. Este corte de textura muy fina es apreciado tanto por su magro como por su parte gelatinosa. El capricho ibérico se caracteriza por una segunda textura en el mismo bocado y un sabor muy delicado que siempre sorprende. En elaboraciones de guisos y rustidos, es excelente.

Morceau de la tête du cochon, peu connu, mais très intéressant. Il s'agit d'un muscle qui unit la tempe et la mâchoire. Ce morceau très fin est apprécié aussi bien pour son maigre que pour sa partie gélatineuse. Le capricho de porc ibérique se caractérise par une seconde texture dans la même bouchée et par une saveur très délicate qui surprend toujours. En ragoût et rôti, c'est excellent.

This is a little-known but very interesting, 'capricious' cut from the head of the pig. It is a muscle which joins the temple and the jaw. The cut is finely textured and appreciated for its meat as well as for its gelatinous part. The Iberian capricho is characterised by having two textures in one mouthful and a delicate flavour which is always a pleasant surprise. It is excellent in slow cooked or roasted dishes.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED