



CARRILLERAS IBÉRICAS

JOUES DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN CHEEKS

La carrillera es un músculo magro situado en la zona inferior de la mandíbula por su parte exterior, es decir, los carrillos. La carrillera ibérica se caracteriza por un magro veteado intramuscular, y que en elaboraciones largas de horno o guiso, proporciona una textura, jugosidad y sabor muy demandados por profesionales de la cocina. Especial mención a la carrillera en salsa.

La joue est un muscle maigre situé au niveau de la partie inférieure de la mâchoire, à l'extérieur. La joue de porc ibérique se caractérise par un maigre veinage intramusculaire qui, dans les longues préparations au four ou en ragoût, offre une texture, une jutosité et une saveur très demandées par les professionnels de la cuisine. Par exemple, la joue de porc ibérique en sauce.

The cheek is a lean muscle located on the outside of the lower jaw, i.e. the jowl. Iberian cheek is characterised by the intramuscular marbling of its meat and in slow stewed or roasted dishes, this provides a texture, juiciness and flavour that is highly sought-after by professional chefs. Typical recipes include Iberian cheek in sauce.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ 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