



CHULETA CON CUELLO IBÉRICA

CÔTELETTE AVEC COU DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CHOP WITH NECK

Corte longitudinal del espinazo, que incluye el lomo, el cabecero, el solomillo y la parte del costillar pegada a este. La chuleta con cuello ibérica cuenta con un corte muy apreciado por su gusto, ya que nos permite disfrutar de diferentes texturas en los magros que lo componen. Presenta un único corte transversal de palo a palo de costilla, con un nivel óptimo de filtración y cobertura de grasa que aporta jugosidad y variedad de texturas a nuestro paladar.

Morceau longitudinal de la colonne vertébrale, qui comprend la longe, l'échine et la partie des côtes qui y est rattachée. La côtelette avec cou de porc ibérique est un morceau très apprécié pour son goût, car elle nous permet de profiter de différentes textures dans les maigres qui la composent. Ce morceau transversal unique de travers à travers de côte offre un taux de filtration optimal et une couverture de graisse qui apporte jutosité et variété de textures à notre palais.

This cut from along the spine includes the loin, the blade end and part of the ribs next to it. Iberian chop with neck is a cut that is highly appreciated due to its taste, seeing as it allows you to enjoy the different textures of the various meats of which it is composed. It is presented as a single cut from shoulder bone to rib, it has the optimum level of marbling, a layer of fat, which makes it very juicy, and also a variety of textures for the palate.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ 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