



# LAGARTO IBÉRICO

## AIGUILLETTE DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN LAGARTO

Tira magra con mucha infiltración que transcurre por el lateral del lomo, en su parte más cercana a la costilla. Tanto por la poca cantidad que se saca de este corte por animal, como por la experiencia en boca de textura, sabor y jugosidad, es probablemente la pieza más escasa, exclusiva y difícil de conseguir del cerdo ibérico. El lagarto ibérico es un corte reservado para aquellas personas conocedoras de sus cualidades.

*Bande de maigre, caractérisée par un fort taux d'infiltration, située le long du côté de la longe, dans sa partie la plus proche des côtes. Autant pour la petite quantité disponible de ce morceau par animal, que pour l'expérience en bouche de texture, saveur et jutosité, c'est probablement le morceau le plus rare, exclusif et difficile à obtenir du porc ibérique. L'aiguillette de porc ibérique est un morceau réservé uniquement aux connaisseurs.*

*This strip of meat contains a lot of streaks of fat and runs along the side of the loin, close to the ribs. Given that only a small amount of this cut can be taken from each animal and due to the wonderful experience provided by its texture, flavour and juiciness, it is probably the rarest, most exclusive and difficult to find part of the Iberian pig. Iberian lagarto is a cut reserved for those who know of its qualities.*



**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**  
ATMOSPHERE PROTECTRICE  
PROTECTIVE ATMOSPHERE



**CAJA**  
BOÎTE BOX



**A GRANEL**  
EN GROS LOOSE



**ENVASADO AL VACÍO**  
EMBALLÉ SOUS VIDE  
VACUUM PACKED