



# LOMO IBÉRICO CON PLUMA

**LONGE DE PORC IBÉRIQUE AVEC FILET MIGNON**  
**IBERIAN LOIN WITH PLUMA**

El lomo ibérico con pluma, es un magro que se encuentra al lado del espinazo y por debajo del costillar, se separa de estos y se le deja la pluma. Tradicionalmente, el lomo de cerdo ibérico se destina a curación, pero fresco, entero o fileteado, por su suave textura, sabor y veteado, nos permite realizar recetas sencillas y lograr platos exquisitos.

*La longe de porc ibérique avec filet mignon, maigre situé à côté de la colonne vertébrale et en dessous des côtes, est séparée de celles-ci en laissant le filet mignon. Traditionnellement, la longe de porc ibérique est destinée à être séchée, mais fraîche, entière ou en filets, grâce à sa texture onctueuse, sa saveur et son veinage, elle permet de réaliser des recettes simples et des plats exquis.*

*Iberian loin with pluma (a cut from the top end of the loin) is a meat that is found alongside the spine and under the ribs. It is cut away from the latter and the pluma is left on. Traditionally, Iberian loin strip is used for curing but when it's uncured and whole or in fillets, due to its smooth texture, flavour and marbling, it allows you to use simple recipes but produce exquisite dishes.*



**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