



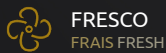
MOGOTE IBÉRICO

ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN MOGOTE

El mogote Ibérico, también llamado cabecero ibérico sin presa, es una pieza con forma redondeada que encontramos a continuación del lomo. Carne jugosa con mucha infiltración muscular que proporciona un excelente sabor y textura en brasa, plancha, guisos y al horno.

L'échine de porc ibérique<, également connue sous le nom d'échine de porc ibérique sans longe, est un morceau de forme arrondi situé après la longe. Cette viande juteuse, caractérisée par un fort taux d'infiltration musculaire, offre une saveur et une texture excellentes lorsqu'elle est grillée, cuisinée à la braise, en ragoût ou au four.

Iberian mogote, also called Iberian blade end without the presa, is a round piece of meat found at the front end of the loin. The meat is juicy with a lot of fat running through the muscle and this gives it excellent flavour and texture, whether it is grilled, pan-fried, stewed or roasted.



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