



# MORRO IBÉRICO

## NEZ DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN SNOUT

Frito o en brasa, el morro ibérico es una pieza para descubrir y disfrutar. Son pocas pero también muy privilegiadas las personas que han tenido la ocasión de deleitarse de su textura crujiente por fuera y tierna y jugosa por dentro, con toda la intensidad que aporta el ibérico. Es una apuesta segura para restauradores y gourmets que solo se conforman con lo mejor.

*Frit ou à la braise, le nez de porc ibérique est une pièce à découvrir et à déguster. Peu de personnes privilégiées ont eu l'occasion d'apprécier sa texture croquante à l'extérieur et tendre et juteuse à l'intérieur, avec toute l'intensité du porc ibérique. C'est une valeur sûre pour les restaurateurs et les gourmets qui se contentent du meilleur.*

*Either fried or grilled, Iberian snout is a cut to be discovered and enjoyed. The people who have had the opportunity to savour its outer crunchiness, its tender, juicy centre and the intensity befitting an Iberian meat, are few but highly privileged. It's a safe bet for restaurateurs and gourmands who only accept the best.*



**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