



Falta fotografía

PALETA IBÉRICA FRESCA

ÉPAULE FRAÎCHE DE PORC IBÉRIQUE
UNCURED IBERIAN SHOULDER

Extremidad delantera del cerdo ibérico que presentamos perfilada y con corte V. Sus diferentes masas musculares tienen una importante presencia de beta en sus magros junto con un delicado sabor. La paleta ibérica fresca es ideal para curación, siendo también excelente su resultado en elaboraciones en cocina.

Membre antérieure du porc ibérique présenté dégagé et avec une coupe en V. Ses différentes masses musculaires ont une présence importante de bêta dans leurs maigres et offrent une saveur délicate. L'épaule fraîche de porc ibérique est idéale pour être séchée, et est également succulente dans les préparations de cuisine.

The front extremity of our Iberian pigs is trimmed with a V-shaped cut. The various muscle masses have a number of significant veins of fat and a delicate flavour. Uncured Iberian shoulder is ideal for curing, but also gives excellent results when cooked into dishes.



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

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/paleta-iberica-fresca>

