



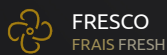
PAPADA IBÉRICA CON CORTEZA

GORGE DE PORC IBÉRIQUE AVEC COUENNE
IBERIAN SKIN-ON DEWLAP

Parte baja del cuello del cerdo, a diferencia de otros cortes grasos, el entreverado de su magro, el sabor tan delicado y la melosidad en paladar nos permite diferentes formas de consumo de la papada ibérica con corteza: salazón, curada, adobada, ahumada, y cocinada.

Partie située en bas du cou du porc. Contrairement à d'autres morceaux gras, l'entrelacement de son maigre, sa saveur délicate et son moelleux en bouche permettent différentes formes de consommation de la gorge de porc ibérique avec couenne: en salaison, séchée, en daube, fumée, et cuisinée.

Unlike other fatty cuts, this part from the throat or lower neck (dewlap) of the pig is interspersed with meat. It has a delicate flavour and melts in the mouth, meaning that there are many different ways to cook this Iberian skin-on dewlap: salt-cured, air-cured, marinated in Spanish adobo, smoked or simply cooked.



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