



# PLUMA IBÉRICA

**LONGE DE PORC IBÉRIQUE**  
**IBERIAN PLUMA**

Ponemos a su disposición el corte más delicado y delicioso del lomo del cerdo ibérico, separamos este magro y le deleitamos con nuestra pluma ibérica. Seguramente es una de las carnes más exquisitas que podrá encontrar. Tierna hasta deshacerse en la boca, llenará su paladar de aromas y sabores que no olvidará fácilmente.

*Nous mettons à votre disposition le morceau le plus délicat et le plus délicieux de la longe du porc ibérique et nous séparons ce maigre en forme de plume, nous délectant de notre filet mignon de porc ibérique. C'est sûrement l'une des viandes les plus exquis que vous rencontrerez. Tendre jusqu'à ce qu'elle fonde dans la bouche, elle remplira votre palais d'arômes et de saveurs que vous n'oublierez pas facilement.*

*We offer you the most delicate and delicious part of the Iberian pork loin by cutting out this lean, feather-shaped piece of meat, letting you savour our tasty Iberian pluma. It is, without a doubt, one of the most exquisite meats you will ever find. It is so tender that it melts in the mouth, filling your palate with aromas and flavours that you will never forget.*



**FRESCO**  
FRAIS FRESH



**FRÍO NEGATIVO**  
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



**CURADO**  
SÉCHÉ CURED



**LONCHEADO**  
TRANCHÉ SLICED



**DESHUESADO**  
DÉSOSSE 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