



PLUMILLA IBÉRICA

PLUMILLA DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PLUMILLA

Esta pieza ubicada en el cuello, de intensa infiltración, muestra un veteado muy significativo, es muy agradable de comer tanto por su melosidad como por su sabor, de tal manera que coge su nombre por su similitud con la pluma ibérica.

Cette pièce située dans le cou, caractérisée par une infiltration intense, présente un veinage très important. Elle est très agréable à manger tant pour sa douceur que pour son goût, de telle sorte qu'elle tire son nom de sa similitude avec la pluma (filet mignon) ibérique.

This cut is taken from the neck, it has numerous ribbons of fat, highly significant marbling and is very pleasant to eat due to its melt-in-the-mouth texture and its flavour. It takes its name from its similarity to the Iberian pluma cut (a feather-shaped cut from the top end of the loin).



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