



PUNTAS DE LOMO IBÉRICA

POINTES DE LONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN LOIN TIPS

Magro muy infiltrado, que seleccionamos y seccionamos del extremo del lomo, con un veteado marmóleo, es especialmente idóneo en cocina para guisos, en elaboración de embutidos curados y en elaborados ibéricos frescos: salchichas ibéricas, pinchos ibéricos, hamburguesas ibéricas, etc.

Viande maigre, caractérisée par un fort taux d'infiltration, sélectionnée avec soin à l'extrémité de la longe et présentant un veinage marbré. Elle est idéale lorsqu'elle est cuisinée en ragoût, ou dans des préparations de charcuterie séchée et de produits de porc ibérique frais: saucisses de porc ibérique, brochettes de porc ibérique, steak haché de porc ibérique, etc.

This piece of meat has lots of streaks of fat and we select and cut it from the end of the loin. It is well marbled and especially suited to cooking in stews, in cured sausages and for uncured Iberian meat dishes such as: Iberian sausages, Iberian kebabs, Iberian hamburgers, etc.



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