



RABO IBÉRICO

QUEUE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PORK TAIL

Apéndice de la parte trasera del cerdo ibérico, de consistencia gelatinosa, ideal para guisos y coccciones con legumbres.

Membre de la partie arrière du porc ibérique, de consistance gélatineuse, elle est idéale pour les ragoûts et la cuisson avec des légumineuses.

This extremity from the back of an Iberian pig has a gelatinous consistency and is ideal for stews and cooking with legumes.



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