



SOLOMILLO IBÉRICO

SURLONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN TENDERLOIN

El solomillo es un músculo completamente magro, procedente de la parte lumbar, pegado a las costillas por debajo del lomo bajo (de donde proviene el nombre de solomillo). Nuestro solomillo ibérico es un corte selecto, el más tierno, la pieza más magra y más melosa y se prepara de diversas formas y con distintos acompañamientos.

La surlonge est un muscle complètement maigre, provenant du bas du dos, attaché aux côtes sous la longe (d'où son nom de surlonge). Notre surlonge de porc ibérique est un morceau sélectionné, le plus tendre, la pièce la plus maigre et la plus moelleuse. Elle se prépare de différentes façons et peut être servie avec différents accompagnements.

The tenderloin is an extremely lean muscle located on the lower back, close to the ribs and under the lower loin. It certainly lives up to its name. Our Iberian tenderloin is a select cut, the most tender, lean and soft part. It can be prepared in various ways and served with different accompaniments.



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