



# TIRA DE COSTILLA IBÉRICA

**LAMELLE DE CÔTES DE PORC IBÉRIQUE**  
**IBERIAN RACK OF RIBS**

Denominamos tira de costilla ibérica al corte longitudinal y de pocos centímetros de ancho, del costillar que toca al espinazo. Este corte es ideal para hacer en brasa, pero también es delicioso confitado o al horno, en elaboraciones a baja temperatura.

*La lamelle de côtes de porc ibérique est le morceau longitudinal et large de quelques centimètres des côtes qui touchent la colonne vertébrale. Ce morceau est idéal lorsqu'il est cuisiné à la braise, mais est également délicieux confit ou cuit au four, dans des préparations à basse température.*

*Our Iberian rack of ribs is the longitudinal cut, only a few centimetres thick, from the ribs touching the spine. The cut is ideal for grilling but is also delicious when confited, roasted or cooked at low temperatures.*



**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