



VACÍO IBÉRICO

BAVETTE DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN VACÍO

Magro externo de la panceta con corte pera. Se trata de un corte muy magro de poca infiltración, pero muy gustoso hecho en plancha y en brasa. En su elaboración, se recomienda no retirar la poca grasa externa que acompaña al vacío ibérico.

Maigre externe de la poitrine coupé en forme de poire. Ce morceau très maigre, caractérisé par un faible taux d'infiltration, mais très savoureux, se cuisine à la braise ou grillé. Lors de sa préparation, il est recommandé de ne pas retirer le peu de graisse externe qui accompagne la bavette de porc ibérique.

This is a piece of meat from the outside of the belly, cut into a pear shape. It is a very lean cut with very few streaks of fat but it is very tasty when pan-fried or grilled. We recommend that you don't trim off too much of the outer fat when preparing your Iberian vacío.



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