



CHISTORRA IBÉRICA

CHISTORRA DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CHISTORRA

La chistorra ibérica se elabora de forma tradicional con magros ibéricos seleccionados y se sazona y condimenta con ingredientes totalmente naturales, siguiendo su receta tradicional. Todos nuestros elaborados frescos están libres de gluten y lactosa.

La chistorra (saucisson) de porc ibérique est fabriquée de manière traditionnelle avec des maigres de porc ibérique sélectionnés et assaisonnée avec des ingrédients entièrement naturels, selon sa recette traditionnelle. Tous nos produits frais préparés sont sans gluten et sans lactose.

Our Iberian chistorra is made the traditional way using select Iberian meat and seasoned and spiced using all-natural ingredients, following a time-tested recipe. All our uncured products are gluten and lactose free.



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