



# LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

**LONGE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE  
CURED IBERIAN LOIN FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS**

A partir de los cerdos criados en la dehesa en época de montanera, embuchamos las cañas de lomo ibérico siguiendo nuestra receta tradicional que ha pasado de generación en generación y proporcionamos una curación prolongada, lo que nos permite ofrecer un delicado producto en las mesas más exigentes.

*À partir des porcs élevés dans les pâturages à l'ère de montanheira, nous embosons les filets de longe de porc ibérique séchés en suivant notre recette traditionnelle transmise de génération en génération et nous assurons un séchage prolongé, ce qui nous permet de proposer un produit délicat sur les tables les plus exigeantes.*

*We use pigs which were raised in pastures during the autumn fattening season. We encase Iberian pork loin strips and follow our traditional recipe which has been passed down from generation to generation. Then, we give them a prolonged cure so that we can offer you a delicate product for the most exacting consumers.*



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  
ATMOSPHERE PROTECTRICE  
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA  
BOÎTE BOX



A GRANEL  
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO  
EMBALLÉ SOUS VIDE  
VACUUM PACKED