



# MORCÓN IBÉRICO

**MORCÓN DE PORC IBÉRIQUE**  
**IBERIAN MORCÓN**

Este embutido tradicional y no tan conocido como otros se consigue embutiendo magros seleccionados en una tripa de mayor calibre, permitiendo curaciones más prolongadas que, junto con los condimentos y en la proporción que indica la receta tradicional de la familia, nos da un embutido con una personalidad única e inconfundible.

*Cette charcuterie traditionnelle, moins connue que d'autres, est obtenue en embossant des maigres sélectionnés dans un boyau de plus gros calibre, permettant un séchage plus long, qui, agrémentés de condiments et dans les proportions indiquées par la recette familiale traditionnelle nous offrent une charcuterie à la personnalité unique et incomparable.*

*This traditional cured chorizo-style sausage is not as well known as many others and it is made by stuffing select pork cuts into a large width case. This allows it to be cured for longer with the right spices in the right proportion, as dictated by a traditional family recipe. The result is a cured meat with a unique and unmistakable personality.*



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