PRESA CURADA IBÉRICA BELLOTA

LONGE SÉCHÉE DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
CURED, ACORN-FED IBERIAN PRESA

Elaboramos esta joya gastronómica embuchando y macerando una presa ibérica de bellota que, una vez curada, se convierte en un placer visual por su corte entre rojo y granate y su marcado veteado, siendo para el paladar la mejor parte por su aroma, sabor y textura. Está considerado por muchos el mejor de los embutidos ibéricos.

Ce joyau gastronomique est élaboré en embossant et en faisant macérer une longe séchée de porc ibérique nourri au gland qui, une fois séchée, devient un plaisir visuel pour sa coupe entre rouge et marron et son veinage marqué, étant pour le palais la meilleure partie compte tenu de son arôme, de sa saveur et de sa texture. Elle est considérée par beaucoup comme la meilleure des charcuteries de porc ibérique.

We make this gastronomic jewel by stuffing pieces of acorn-fed Iberian presa into a sausage skin and marinating it. Once it has been cured, it becomes a pleasure for the eyes, with its claret-red slices and remarkable marbling. Its aroma, flavour and texture make it a delight for the palate. In fact, many consider it to be the best of all the Iberian cured meats.

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

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM **T.: +34 936 301 920** **CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM**

https://www.dehesalascumbres.com/productos/presa-curada-iberica-bellota