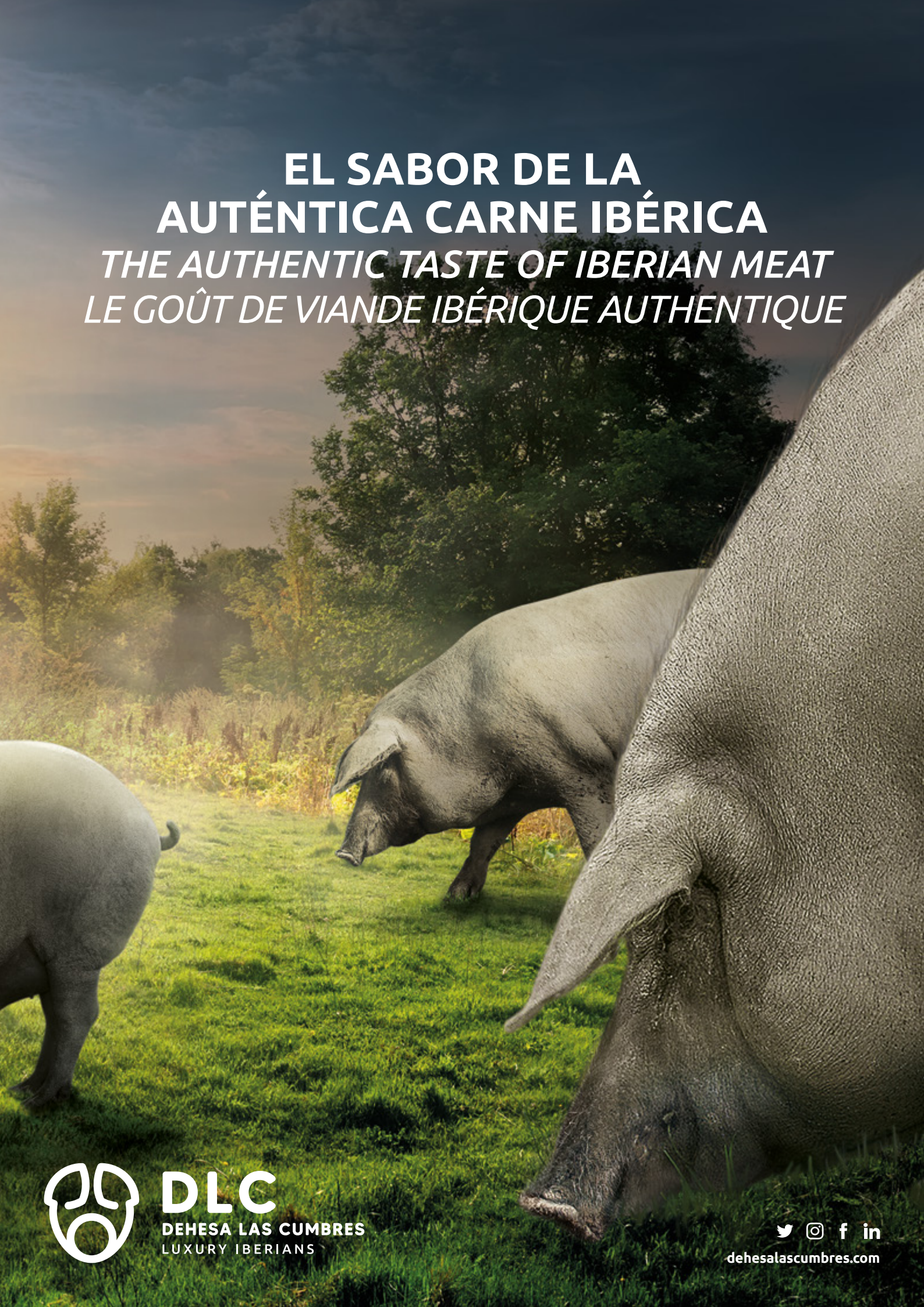
EL SABOR DE LA
AUTÉNTICA CARNE IBÉRICA
THE AUTHENTIC TASTE OF IBERIAN MEAT
LE GOÛT DE VIANDE IBÉRIQUE AUTHENTIQUE
DLC
DEHESA LAS CUMBRES
LUXURY IBERIANS
dehesalascumbres.com

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA

A UNIQUE GASTRONOMIC EXPERIENCE

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE

Seleccionamos ganado en dehesas de alcornoques, quejigos y encinas, comprometiendo nuestra calidad a la protección y promoción de la dehesa, explotaciones ganaderas en un ecosistema único en el mundo, donde los cerdos ibéricos, transforman los frutos de la dehesa en un bien gastronómico de excelencia máxima, respetando tradición y artesanía, protegiendo nuestro principal proveedor, la dehesa.

Esta apuesta por la calidad y sólida constancia en una forma de hacer, es la que nos anima a ofrecer nuestra amplia gama de productos ibéricos con marcada personalidad y calidad contrastada, que asegura una experiencia gastronómica única.

Esta carta es el resultado final de una elaborada selección de los mejores cortes, del mejor ganado, y el mayor de los respetos por el producto, añadiendo en los curados y elaborados todos los conocimientos, tradición, y artesanía.

We select livestock in pastures of cork oaks, gall oaks and holm oaks, committing our quality to the protection and promotion of the pasture, livestock farms in a unique ecosystem in the world, where Iberian pigs, transform the fruits of the pasture in a gastronomic good of maximum excellence, respecting tradition and craftsmanship, protecting our main supplier, the pasture.

This commitment to quality and solid constancy in a way of doing, is what encourages us to offer our wide range of Iberian products with strong personality and proven quality, which ensures a unique dining experience.

This menu is the final result of an elaborate selection of the best cuts, the best cattle, and the greatest respect for the product, adding in the cured and elaborated products all the knowledge, tradition, and craftsmanship.

Nous sélectionnons le bétail dans des pâturages de chênes liège, de chênes pédonculés et de chênes verts, en engageant notre qualité dans la protection et la promotion du pâturage, des exploitations d'élevage dans un écosystème unique au monde, où les porcs ibériques, transforment les fruits du pâturage en un bien gastronomique d'excellence maximale, en respectant la tradition et l'artisanat, en protégeant notre principal fournisseur, le pâturage.

Cet engagement envers la qualité et la solide constance dans une façon de faire, est ce qui nous encourage à offrir notre large gamme de produits ibériques avec une forte personnalité et une qualité prouvée, ce qui garantit une expérience gastronomique unique.

Ce menu est le résultat final d'une sélection élaborée des meilleures coupes, des meilleurs bovins et du plus grand respect du produit, ajoutant aux produits de salaison et d'élaboration toute la connaissance, la tradition et l'artisanat.

CARNES IBÉRICAS
IBERIAN MEATS / VIANDES IBÉRIQUES

	Corte *Cut* Cut	Fresco *Fresh* Frais	Frio negativo *Negative cold* Froid négatif	Caja *Box* Boîte	Página *Page* Page
LOMO FRENCH RACK IBÉRICO *IBERIAN FRENCH RACK / LONGE FRENCH RACK IBÉRICO*		●	●	6-7 kg.	12
LÁGRIMAS IBÉRICAS *IBERIAN LAGRIMAS / TRAVERS DE PORC IBÉRIQUE DÉSOSSÉ*		●	●	6-7 kg.	13
PLUMA IBÉRICA *IBERIAN PLUMA / LONGE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	13
PRESA IBÉRICA *IBERIAN PRESA / LONGE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	13
SECRETO BARRIGUERA IBÉRICO *IBERIAN SECRETO FROM THE BELLY / SECRET DU VENTRE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	14
PANCETA IBÉRICA TRIÁNGULO *IBERICO PORK BELLY TRIANGLE / LARD IBÉRIQUE TRIANGLE*		●	●	6-7 kg.	15
LOMO CAÑA IBÉRICO CON PLUMA *IBERIAN LOIN WITH PLUMA / LONGE DE PORC IBÉRIQUE AVEC FILET MIGNON*		●	●	6-7 kg.	15
LOMO CAÑA IBÉRICO DE DOS COLORES *DUAL COLOURED IBERIAN LOIN / LONGE DE PORC IBÉRIQUE BICOLORE*		●	●	6-7 kg.	15
LOMO CAÑA IBÉRICO *IBERIAN LOIN STRIP / LONGE SÉCHÉE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	15
MAGRO IBÉRICO *IBERIAN STEWING STEAK / MAIGRE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	15
CHULETAS IBÉRICAS CON Y SIN CUELLO *IBERIAN CHOP WITH AND WITHOUT NECK / CÔTELETTE AVEC ET SANS COU DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	16
JAMÓN IBÉRICO FRESCO *UNCURED IBERIAN HAM / JAMBON FRAÎCHE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	17
PALETA IBÉRICA FRESCA *UNCURED IBERIAN SHOULDER HAM / ÉPAULE FRAÎCHE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	17
PAPADA IBERICA CON CORTEZA *IBERIAN SKIN-ON DEWLAP / GORGE DE PORC IBÉRIQUE AVEC COUENNE*		●	●	6-7 kg.	17
SECRETO DE CRUCETA IBÉRICO *IBERIAN SECRETO FROM THE SHOULDER AREA / SECRET CRUCETA DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	18
TXULETÓN IBÉRICO *IBERIAN CHOP / ENTRECÔTE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	19
LAGARTO IBÉRICO EXTRA *IBERIAN LAGARTO / AIGUILLETTE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	19
SECRETO DE PAPADA IBÉRICO *IBERIAN SECRETO FROM THE DEWLAP / SECRET DE GORGE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	19
ABANICO IBÉRICO *IBERIAN ABANICO / ABANICO DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	20
LAGARTO IBÉRICO *IBERIAN LAGARTO / AIGUILLETTE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	21
PLUMILLA IBÉRICA *IBERIAN PLUMILLA / PLUMILLA DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	21

CARNES IBÉRICAS
IBERIAN MEATS / VIANDES IBÉRIQUES

	Corte *Cut* Cut	Fresco *Fresh* Frais	Frio negativo *Negative cold* Froid négatif	Caja *Box* Boîte	Página *Page* Page
MEDALLÓN DE SOLOMILLO IBÉRICO *IBERIAN TENDERLOIN MEDALLIONS / MÉDAILLON DE SURLONGE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	21
SOLOMILLO IBÉRICO *IBERIAN TENDERLOIN / SURLONGE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	22
TIRA DE COSTILLA IBÉRICA BARBACOA *IBERIAN BARBECUED RACK OF RIBS / LAMELLE DE CÔTES DE PORC IBÉRIQUE AU BARBECUE*		●	●	6-7 kg.	23
COSTILLA IBÉRICA *IBERIAN RIBS / CÔTE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	23
CAPRICHO IBÉRICO *IBERIAN CAPRICHO / CAPRICHO DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	24
MOGOTE IBÉRICO *IBERIAN MOGOTE / ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	25
CARRILLERAS IBÉRICAS *IBERIAN CHEEKS / JOUES DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	25

ELABORADOS IBÉRICOS
IBERIAN ELABORATED
IBÉRIQUES ÉLABORÉ

	Corte *Cut* Cut	Fresco *Fresh* Frais	Frio negativo *Negative cold* Froid négatif	Pieza *Piece* Pièce	Atmósfera protectora *Protective atmosphere* Atmosphère protectrice	Caja *Box* Boîte	Envasado al vacío *Vacuum packed* Emballé sous vide	Página *Page* Page
HAMBURGUESA Y MINI HAMBURGUESA IBÉRICA *HAMBURGER AND MINI IBERIAN HAMBURGER* *HAMBURGER ET MINI HAMBURGER IBÉRICA*		●	●	●	2 uni. / 180 grs. 5 kg.	●	●	28
ALBONDIGAS IBÉRICAS *IBERIAN MEATBALLS / BOULETTES DE VIANDE IBÉRIQUE*		●		●	20 uni. 40 uni.	●	●	29
BUTIFARRA IBÉRICA *IBERIAN BUTIFARRA / BUTIFARRA DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	●	9 uni. / 140 grs. 1,5 kg. 2,5 kg.	●	●	29
SALCHICHAS IBÉRICAS *IBERIAN SAUSAGES / SAUCISSES DE PORC IBÉRIQUE*		●		●	1,5 kg. 2,5 kg.	●	●	30
CHORIZO FRESCO IBÉRICO *CHILLED IBERIAN CHORIZO / CHORIZO DE PORC IBÉRIQUE*		●		●	1,5 kg.	●	●	31
CHISTORRA IBÉRICA *IBERIAN CHISTORRA / CHISTORRA DE PORC IBÉRIQUE*		●		●	1,5 kg.	●	●	31

5ª GAMA

5ª GAMA / 5ª GAMA

	Corte *Cut* *Cut*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Pieza *Piece* *Pièce*	Caja *Box* *Boîte*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	Página *Page* *Page*
CAPRICHO IBÉRICO CONFITADO *IBERIAN CAPRICHO CONFIT / CAPRICHO IBÉRIQUE CONFIT*		●	●	4 kg.	●	34
LAGARTO IBÉRICO CONFITADO *IBERIAN LAGARTO CONFIT / LAGARTO IBÉRIQUE CONFIT*		●	●	4 kg.	●	34
COSTILLA IBÉRICA CONFITADA *IBERIAN RIBS CONFIT / CÔTELETTES IBÉRIQUES CONFITES*		●	●	4 kg.	●	35
SECRETO IBÉRICO CONFITADO *IBERIAN SECRETO CONFIT / SECRETO IBÉRIQUE CONFIT*		●	●	4 kg.	●	35
CANELONES IBÉRICOS ARTESANOS *ARTISAN IBERIAN CANNELLONI* *CANNELLONI IBÉRIQUES ARTISANAUX*		●	●	6 uni. 80 uni.	●	36
CROQUETAS DE RUSTIDO IBÉRICO *IBERIAN ROAST BEEF CROQUETTES* *CROQUETTES DE VIANDE IBÉRIQUE*		●	●	40 uni. / 4 kg.	●	37
CROQUETAS DE LOMO IBÉRICO *IBERICAN PORK LOIN CROQUETTES* *CROQUETTES DE LONGE DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	40 uni. / 4 kg.	●	37
CROQUETAS DE CHORIZO IBÉRICO *IBERIAN CHORIZO CROQUETTES* *CROQUETTES DE CHORIZO IBÉRIQU*		●	●	40 uni. / 4 kg.	●	37
CROQUETAS DE SALCHICHÓN IBÉRICO *IBERIAN SALCHICHON CROQUETTES* *CROQUETTES DE SAUCISSON IBÉRIQUE*		●	●	40 uni. / 4 kg.	●	37
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO *IBERIAN HAM CROQUETTES* *CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE*		●	●	10 uni. 40 uni. / 4 kg.	●	37

EMBUTIDOS IBÉRICOS

IBERIAN SAUCISSES / IBERIAN SAUSAGES

	Corte *Cut* *Cut*	Curado *Cured* *Séché*	Pieza *Piece* *Pièce*	Caja *Box* *Boîte*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	Página *Page* *Page*
LOMO DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA *CURED IBERIAN LOIN FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS* *LONGE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	●	40
LOMO EMBUCHADO CEBO 50% RAZA IBÉRICA *CURED LOIN STUFFING FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS* *LOMO EMBOCHARADO CEBO 50% RACE IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	●	40
CHORIZO DULCE IBÉRICO HERRADURA *IBERICO SWEET CHORIZO HORSESHOE* *CHORIZO HERRADURA IBÉRIQUE DOUX*		●	●	6-7 kg.	●	41
CHORIZO PICANTE IBÉRICO HERRADURA *IBERICO SPICY CHORIZO HORSESHOE* *CHORIZO HERRADURA IBÉRIQUE ÉPICÉ*		●	●	6-7 kg.	●	41
SOBRASADA DE CARNE IBÉRICA *IBERIAN MEAT SOBRASADA / SOBRASSADA DE VIANDE IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	●	41
CHORIZO VELA IBÉRICO BELLOTA *ACORN-FED IBERIAN 'CANDLE' CHORIZO* *CHORIZO VELA DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND*		●	●	6-7 kg.	●	42
CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA *ACORN-FED IBERIAN CHORIZO* *CHORIZO DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND*		●	●	6-7 kg.	●	42
SALCHICHÓN VELA IBÉRICO BELLOTA *ACORN-FED IBERIAN 'CANDLE' SALCHICHÓN* *SAUCISSON VELA DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND*		●	●	6-7 kg.	●	43
SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO BELLOTA *THICK-CASED SALCHICHÓN FROM ACORN-FED IBERIAN PIGS* *SAUCISSON CULAR DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND*		●	●	6-7 kg.	●	43
MORCÓN IBÉRICO *IBERIAN MORCÓN / MORCÓN DE PORC IBÉRIQUE*		●	●	6-7 kg.	●	44
PANCETA SALADA IBÉRICA DE BELLOTA *SALTED PORK BELLY FROM ACORN-FED IBERIAN PIGS* *POITRINE SALÉE DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND*		●	●	6-7 kg.	●	45
LOMITO PRESA CURADA IBÉRICA BELLOTA *CURED, ACORN-FED IBERIAN LOMITO PRESA* *LONGE SÉCHÉE DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND*		●	●	6-7 kg.	●	45

JAMONES Y PALETAS IBÉRICAS
IBERIAN HAMS AND SHOULDERS
JAMBONS ET ÉPAULES IBÉRIQUES

	Corte *Cut*	Curado *Cured* *Séché*	Pieza *Piece* *Pièce*	Deshuesado *Boneless* *Désossé*	Página *Page* *Page*
JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO *IBERIAN HAM FROM ACORN-FED 100% IBERIAN BREED PIGS* *JAMBON DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND DE RACE 100% IBÉRIQUE*		●	Variable	●	48
JAMÓN BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA *IBERIAN HAM FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS* *JAMBON DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE*		●	Variable	●	50
JAMÓN CEBO CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA *IBERIAN HAM FROM FEED-FED, FIELD-RAISED 50% IBERIAN BREED PIGS* *JAMBON DE PORC DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE*		●	Variable	●	51
JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA *IBERIAN HAM FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS* *JAMBON DE PORC IBÉRIQUE DE GAVAGE DE RACE 50% IBÉRIQUE*		●	Variable	●	52
JAMÓN DUROC GRAN RESERVA *RESERVE HAM / JAMBON RÉSERVE*		●	Variable	●	53
PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA *IBERIAN HAM SHOULDERS FROM ACORN-FED 100% IBERIAN BREED PIGS* *ÉPAULE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 100% IBÉRIQUE*		●	Variable	●	54
PALETA BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA *IBERIAN HAM SHOULDER FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS* *ÉPAULE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE*		●	Variable	●	56
PALETA CEBO DE CAMPO 50% RAZA IBÉRICA *IBERIAN HAM SHOULDER FROM FEED-FED, FIELD-REARED 50% IBERIAN BREED PIGS* *ÉPAULE DE PORC DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE*		●	Variable	●	57
PALETA CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA *IBERIAN HAM FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS* *ÉPAULE DE PORC DE GAVAGE DE RACE 50% IBÉRIQUE*		●	Variable	●	58
PALETA DUROC GRAN RESERVA *DUROC RESERVE HAM SHOULDER / ÉPAULE DUROC RÉSERVE*		●	Variable	●	59

LONCHEADOS IBÉRICOS
IBERIAN SLICED PRODUCTS
VIANDE IBÉRIQUE EN TRANCHES

	Corte *Cut* *Cut*	Curado *Cured* *Séché*	Pieza *Piece* *Pièce*	Caja *Box* *Boîte*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	Página *Page* *Page*
PLATO DE JAMÓN BELLOTA IBÉRICO 100% IBÉRICO CORTADO A MANO *PLATE OF 100% IBERIAN ACORN-FED, HAND-SLICED IBERIAN HAM* *ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE 100% NOURRI AU GLAND ET COUPÉ À LA MAIN*		●	●	12 uni.	●	62
PLATO DE JAMÓN BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA CORTADO A MANO *PLATE OF HAND-SLICED IBERIAN ACORN-FED HAM 50% IBERIAN BREED* *ASSIETTE DE JAMBON DE GLAND IBÉRIQUE TRANCHÉ À LA MAIN 50% DE RACE IBÉRIQUE*		●	●	12 uni.	●	62
PLATO DE JAMÓN CEBO CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA CORTADO A MANO *PLATE OF IBERIAN HAM OF CEBO DE CAMPO IBERIAN HAM 50% IBERIAN BREED BY HAND* *PLAT DE JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO DE CAMPO JAMBON IBÉRIQUE 50% RACE IBÉRIQUE À LA MAIN*		●	●	12 uni.	●	62
PLATO DE JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA CORTADO A MANO *PLATE OF IBERIAN HAM OF CEBO BERIAN HAM 50% IBERIAN BREED BY HAND* *PLAT DE JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO JAMBON IBÉRIQUE 50% RACE IBÉRIQUE À LA MAIN*		●	●	12 uni.	●	62
SOBRE PALETA CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA *DUROC CHIPS / CHIPS DUROC*		●	●	Consultar Consultar Consultar	●	64
VIRUTAS IBÉRICAS *IBERICO HAM SHAVINGS / CHIPS AU JAMBON IBÉRIQUE*		●	●	120 gr. / 8 uni. 300 gr. / 6 uni.	●	65
VIRUTAS DUROC *DUROC SHAVINGS / CHIPS DE JAMBON DUROC*		●	●	120 gr. / 10 uni. 500 gr. / 6 uni.	●	65
SOBRE LOMO EMBUCHADO CEBO 50% RAZA IBÉRICA *ON CURED LOIN FATTENED 50% IBERIAN BREED* *SUR 50% DE SAUCISSES D'ÉCHINE DE PORC DE RACE IBÉRIQUE SÉCHÉE*		●	●	Consultar Consultar Consultar	●	66
SOBRE CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA *ABOUT CHORIZO CULAR IBERIAN BELLOTA SAUSAGE* *À PROPOS DE CHORIZO CULAR IBÉRICO NOURRI AU GLAND*		●	●	Consultar Consultar Consultar	●	67
SOBRE SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO BELLOTA *ACORN-FED IBÉRICO CULAR SALCHICHÓN CULAR* *SAUCISSE IBÉRIQUE DE BELLOTA CULAR*		●	●	Consultar Consultar Consultar	●	67

CARNES IBÉRICAS

IBERIAN MEATS / VIANDES IBÉRIQUES

De la selección del mejor ganado ibérico para la elaboración de los mejores jamones, paletas y embutidos, os hacemos llegar refrigerado y en frío negativo una amplia carta de cortes y presentaciones procedentes del despiece de estos animales.

With select pigs from the best Iberico stock that are used to make the best hams, ham shoulders and cured meats, we bring you, in refrigerated and negative cold format, a wide range of cuts and packs from our pork butchery.

De la sélection du meilleur bétail ibérique jusqu'à l'élaboration des meilleurs jambons, épaules et charcuteries, nous vous envoyons une large gamme de coupes et de présentations issues du dépeçage de ces animaux, réfrigérées et congelées.

LOMO FRENCH RACK IBÉRICO

***IBERIAN FRENCH RACK** / LONGE FRENCH RACK IBÉRICO*

Lomo bajo *Low back /* *Bas du dos*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold /* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **2 kg. +/-**

Se trata de una de las presentaciones más elaboradas de la chuleta ibérica, elaboración de origen francés, que requiere un profundo conocimiento del despiece por parte de un maestro artesano, ya que a la chuleta ibérica se le retira el espinazo, se perfila el lomo y se repela la costilla, todo sin estropear el lomo. El resultado es una pieza realmente elegante y muy apropiada para elaboraciones en horno, enroscándose sobre sí misma, de manera que adquiere apariencia de corona.

This is one of the most elaborate forms of preparing a rack of Iberian chops. It originates from France and requires an extensive knowledge of butchery from a master artisan. This is because the rack of Iberian chops is removed from the spine, the loin is trimmed and the ribs are then cleaned, all without damaging the loin. The result is a truly elegant joint of meat which, having been curved around to make it look like a crown, is very suited to oven roasted dishes.

Il s'agit de l'une des présentations les plus élaborées de la côtelette de porc ibérique, une préparation d'origine française qui nécessite une connaissance approfondie de la découpe par un maître artisan, la colonne vertébrale étant retirée de la côtelette de porc ibérique puis la longe dégagée, et la côte repoussée, le tout sans abimer la longe. Il en résulte une pièce très élégante et particulièrement appropriée aux préparations au four, s'enroulant sur elle-même, de sorte qu'elle prend l'aspect d'une couronne.

LÁGRIMAS IBÉRICAS

***IBERIAN LAGRIMAS** / TRAVERS DE PORC IBÉRIQUE DÉSOSSÉ*

Costillar *Rib / Côte*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold /* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **50 gr. +/-**

Se trata del magro intercostillar, es decir, la tira de carne que encontramos entre los huesos de las costillas. Su nombre peculiar, lágrimas ibéricas, hace referencia a las lágrimas de placer que pueden llegar a provocar a las personas que tienen la ocasión de degustarlas en arroces, brasa o plancha.

This is an intercostal cut, i.e. the strips of meat from between the ribs. The peculiar name, Iberian lagrimas, which means 'tears' in Spanish, refers to the tears of pleasure that they might cause in people who get the opportunity to savour them in rice dishes, grilled or pan-fried.

Il s'agit d'une inter-côte maigre, en d'autres termes, la bande de viande située entre les os et les côtes. Son nom en espagnol, lágrimas (larmes en français), fait référence aux larmes de plaisir que certaines personnes expérimentent lorsqu'elles le dégustent dans des riz, à la braise ou grillé.

PLUMA IBÉRICA

***IBERIAN PLUMA** / LONGE DE PORC IBÉRIQUE*

Lomo bajo *Low back /* *Bas du dos*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold /* *Froid négatif*	Caja *Box / boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **350 gr. +/-**

Ponemos a su disposición el corte más delicado y delicioso del lomo del cerdo ibérico, separamos este magro y le deleitamos con nuestra pluma ibérica. Seguramente es una de las carnes más exquisitas que podrá encontrar. Tierna hasta deshacerse en boca, llenará su paladar de aromas y sabores que no olvidará fácilmente.

We offer you the most delicate and delicious part of the Iberian pork loin by cutting out this lean, feather-shaped piece of meat, letting you savour our tasty Iberian pluma. It is, without a doubt, one of the most exquisite meats you will ever find. So tender it falls apart in your mouth, this cut will flood your palate with unforgettable aromas and flavours.

Nous mettons à votre disposition le morceau le plus délicat et le plus délicieux de la longe du porc ibérique et nous séparons ce maigre en forme de plume, nous délectant de notre filet mignon de porc ibérique. C'est sûrement l'une des viandes les plus exquises que vous rencontrerez. Tendre au point de fondre en bouche, il remplira votre palais d'arômes et de saveurs que vous aurez du mal à oublier.

PRESA IBÉRICA

***IBERIAN PRESA** / LONGE DE PORC IBÉRIQUE*

Lomo alto *High back /* *Haut dossier*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold /* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **600 gr. +/-**

Magro del cabecero, de veteado uniforme en exterior e interior, presentando un aspecto marmóreo homogéneo y muy característico. Carne es idónea embuchada y curada así como en fresco para diferentes preparaciones, carpaccios de presa ibérica, tattakis, rellenos al horno, a la piedra, en brasa, sea como sea que decidamos prepararla siempre nos dará resultados excelentes. Tanto es así, que junto a la pluma ibérica, son las 2 piezas mejor valoradas del cerdo ibérico por entendidos y cocineros.

This meat from the blade end has uniform streaks of fat on the outside and inside, with homogenous, very distinctive marbling. The cut is ideal for turning into sausages and curing but it can also be used uncured in various dishes: carpaccio of Iberian presa, tataki, roasted with stuffing, stone grilled, barbecued, etc. Whatever method you choose to cook it, it will always give excellent results. It's so good that, along with Iberian pluma (a cut from the top end of the loin), it is one of the two Iberian pork cuts that are most appreciated by connoisseurs and chefs.

Partie maigre de l'échine, offrant un veinage uniforme à l'extérieur et à l'intérieur, qui présente un aspect marbré homogène et très caractéristique. Cette viande est idéale lorsqu'elle est embossée et séchée, ainsi que fraîche dans différentes préparations : carpaccios de longe de porc ibérique, tatakis, farcie au four, en pierrade, à la braise, etc. Indépendamment de la façon dont elle est préparée, elle est toujours succulente. À tel point qu'avec le filet mignon de porc ibérique, ce sont les deux morceaux de porc ibérique les plus appréciés par les connaisseurs et les cuisiniers.

SECRETO BARRIGUERA IBÉRICO
IBERIAN SECRETO FROM THE BELLY
SECRET DU VENTRE DE PORC IBÉRIQUE

Vientre *Belly / Ventre*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold / Froid négatif*	Caja *Box / boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 500 gr. +/-

Corte magro con veteado y grosor constante y homogéneo en toda su superficies una de las piezas de mayor gramaje y regular en su grosor.

A meat with constant and homogenous marbling and thickness on all surfaces, this is one of our heaviest cuts with the most uniform thickness.

Coupe de viande maigre avec marbrage et épaisseur constants et homogènes sur toutes ses surfaces, une des pièces les plus lourdes et régulières dans son épaisseur.

PANCETA IBÉRICA TRIÁNGULO
IBERICO PORK BELLY TRIANGLE / LARD IBÉRIQUE TRIANGLE

Abdomen *Abdomen / Abdomen*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold / Froid négatif*	Caja *Box / boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 2 kg. +/-

Capas alternas de magro y grasa, que en Dehesa Las Cumbres, hemos adaptado el corte tradicional ibérico, reduciendo la proporción de grasa. Nos da un corte delicioso que funde en boca impregnando de aroma, sabor y textura los sentidos. Razón por lo que se convierte en principio indiscutible en barbacoas y recetas de la cocina tradicional.

This piece has alternating layers of meat and fat and here at Dehesa Las Cumbres we have adapted the cut to reduce the proportion of fat. This gives a delicious cut which melts in the mouth, delighting the senses with its aroma, flavour and texture. For this reason, it has become the undisputed mainstay of barbecues and traditional dishes.

Couches successives de viande maigre et de gras, que chez Dehesa Las Cumbres, nous avons adaptées à la coupe ibérique traditionnelle, en réduisant la proportion de gras. Cela nous donne une coupe délicieuse qui fond dans la bouche, imprégnant les sens d'arômes, de saveurs et de textures. C'est pour cette raison qu'il fait partie des incontournables du barbecue et des recettes de cuisine traditionnelle.

LOMO CAÑA IBÉRICO CON PLUMA
IBERIAN LOIN WITH PLUMA
LONGE DE PORC IBÉRIQUE AVEC FILET MIGNON

LOMO CAÑA IBÉRICO DE DOS COLORES
DUAL COLOURED IBERIAN LOIN
LONGE DE PORC IBÉRIQUE BICOLORE

LOMO CAÑA IBÉRICO
IBERIAN LOIN STRIP
LONGE SÉCHÉE DE PORC IBÉRIQUE

Lomo bajo *Low back / Bas du dos*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold / Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 3/1/2,5 kg. +/-

Magro que se encuentra al lado del espinazo y por debajo del costillar, separado de estos, lo peresentamos entero con la pluma, sin la pluma y la sección que lleva la pluma. Tradicionalmente el lomo de cerdo ibérico es destinado a curación, pero fresco, entero o fileteado, por su suave textura, sabor y veteado, nos permite recetas sencillas logrando platos exquisitos.

This lean cut from next to the backbone and below the ribs, but separated from them, comes as a whole piece with or without the pluma (fore loin) or as a section with the pluma. Traditionally, the pork loin strip is used for curing, but when fresh, whole or filleted, its soft texture, flavour and marbling makes it good for simple recipes and exquisite dishes.

Viande maigre située à côté de l'épine dorsale et sous les côtes, séparée de celles-ci, nous la présentons entière avec la pluma, sans la pluma et la section de la pluma. Traditionnellement, la longe de porc ibérique est destinée à la maturation, mais fraîche, entière ou en filet, grâce à sa texture délicate, sa saveur et son marbrage, elle nous permet de préparer des recettes simples et d'obtenir des plats exquis.

MAGRO IBÉRICO
IBERIAN STEWING STEAK / MAIGRE DE PORC IBÉRIQUE

Canal completa *Complete carcass / Carcasse entière*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold / Froid négatif*	Caja *Box / boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* Variable

Recortes magros de distintas zonas del cerdo, cocinados ideal para estofar y guisar, y en fresco para la elaboración de embutidos curados, butifarras, salchichas, hamburguesas, etc.

Cuts of meat from various parts of the pig, ideally suited for stewing and braising and for using in the creation of cured sausage meats, iberian butifarras, iberian sausages, iberian hamburgers, etc.

Morceaux maigres issus de différentes zones du porc, idéals pour être dégustés cuisinés en daube et ragoût, ainsi que frais dans une préparation de charcuterie sèche, butifarras de porc ibérique, saucisses de porc ibérique, hamburgers de porc ibérique, etc.

JAMÓN IBÉRICO FRESCO
UNCURED IBERIAN HAM
JAMBON FRAÎCHE DE PORC IBÉRIQUE

Extremidad trasera *Rear extremity /* *Extrémité arrière*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold /* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 14 kg. +/-

Extremidad trasera del cerdo ibérico, lo presentamos perfilado y con corte en V. Esta pieza es muy apreciada para la elaboración de jamones curados y cocidos. Esta última forma de elaborar no es tan conocida, pero sí está muy demandada por obradores artesanos de mayor capacidad y experiencia para elaborar un jamón ibérico cocido insuperable en sabor y calidad.

We present the rear limbs of our Iberian pigs by trimming them with a V shaped cut. This piece of meat is essential for the creation of cured and cooked hams. The latter cooking method is not as well known in Spain but the cut is very much in-demand by artisan chefs who have the skill and experience to produce a cooked Iberian ham with unbeatable flavour and quality.

Membre arrière du porc ibérique, elle est présentée dégagée et avec une coupe en V. Cette pièce est très appréciée pour la préparation de jambons séchés et cuits. Cette dernière préparation n'est pas très connue, mais elle est souvent demandée par les artisans ayant une plus grande capacité et une grande expérience pour préparer un jambon cuit de porc ibérique inégalé en goût et en qualité.

PALETA IBÉRICA FRESCA
UNCURED IBERIAN SHOULDER HAM
ÉPAULE FRAÎCHE DE PORC IBÉRIQUE

Extremidad delantera *Front extremity /* *Extrémité avant*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold /* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 9 kg. +/-

Extremidad delantera del cerdo ibérico que presentamos perfilada y con corte V. Sus diferentes masas musculares tienen una importante presencia de beta en sus magros junto con un delicado sabor. La paleta ibérica fresca es ideal para curación, siendo también excelente su resultado en elaboraciones en cocina.

The front extremity of our Iberian pigs is trimmed with a V-shaped cut. The various muscle masses have a number of significant veins of fat and a delicate flavour. Uncured Iberian shoulder is ideal for curing, but also gives excellent results when cooked into dishes.

Membre antérieur du porc ibérique présenté dégagé et avec une coupe en V. Ses différentes masses musculaires ont une présence importante de bêta dans leurs maigres et offrent une saveur délicate. L'épaule fraîche de porc ibérique est idéale pour être séchée, et est également succulente dans les préparations de cuisine.

CHULETAS IBÉRICAS CON Y SIN CUELLO
IBERICO CHOPS WITH OR WITHOUT THE NECK
CÔTELETTES IBÉRIQUES AVEC ET SANS COU

Lomo bajo - alto *Low - high back /* *Bas - haut du dos*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold /* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 50 gr. +/-

Corte longitudinal del espinazo, que incluye el lomo y la parte del costillar pegada a este, pudiendo esoger la opción con cuello o sin cuello . Corte muy apreciado por su gusto, nos permite disfrutar diferentes texturas en los magros que lo componen, en un único corte transversal de palo a palo de costilla, nivel óptimo de filtración, y con una cobertura grasa, que aportara jugosidad y variedad de texturas a nuestro paladar.

With this cut from along the spine which includes the loin and part of the rib next to it, you can choose the option of having it with or without the neck. A piece that is highly appreciated due to its flavour, the various parts give you different textures with a single transversal cut from rib bone to rib bone, perfect marbling and an outer layer of fat which provides juiciness and a varying mouthfeel.

*Coupe longitudinale de l'échine, comprenant la longe et la partie de la côte attachée à celle-ci, avec la possibilité de choisir avec ou sans cou. Coupe très appréciée pour son goût, permettant de profiter de différentes textures dans les morceaux maigres qui la composent, en une seule coupe transversale, d'une côte à l'autre, avec un niveau de déperdition optimal, et avec une couverture de graisse qui apportera de la jutosité et une variété de textures à votre palais.

PAPADA IBÉRICA CON CORTEZA
IBERIAN SKIN-ON DEWLAP
GORGE DE PORC IBÉRIQUE AVEC COUENNE

Cuello *Neck / Collier*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold /* *Froid négatif*	Caja *Box / boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* Variable

Parte baja del cuello del cerdo, a diferencia de otros cortes grasos, el entreverado de su magro, el sabor tan delicado y la melosidad en paladar nos permite diferentes formas de consumo de la papada ibérica con corteza: salazón, curada, adobada, ahumada, y cocinada.

Unlike other fatty cuts, this part from the throat or lower neck (dewlap) of the pig is interspersed with meat. It has a delicate flavour and melts in the mouth, meaning that there are many different ways to cook this Iberian skin-on dewlap: salt-cured, air-cured, marinated in Spanish adobo, smoked or simply cooked.

Partie située en bas du cou du porc. Contrairement à d'autres morceaux gras, l'entrelacement de son maigre, sa saveur délicate et son moelleux en bouche permettent différentes formes de consommation de la gorge de porc ibérique avec couenne: en salaison, séchée, en daube, fumée, et cuisinée.

SECRETO DE CRUCETA IBÉRICO

IBERIAN SECRETO FROM THE SHOULDER AREA

SECRET CRUCETA DE PORC IBÉRIQUE

Espalda *Back / Arrière*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 400 gr. +/-

Corte situado entre la costilla, la panceta y la paleta del cerdo ibérico. Es un magro veteado de unos 400 gramos aproximados. Por conocimiento y calidad es el corte más demandado por las cocinas más exclusivas de toda la península.

This cut is from between the ribs, belly and shoulder of Iberian pigs. Iberian secreto from the shoulder is a marbled cut of meat weighing approximately 400 grams. For those in the know, the quality of this cut makes it the most sought-after by the the most exclusive kitchens in the entire country.

Morceau situé entre la côte, la poitrine et l'épaule de porc ibérique. Le secret cruceta de porc ibérique est un maigre avec veinage d'environ 400 grammes. Fameux et de qualité, ce morceau est le plus demandé par les cuisines les plus exclusives de toute la péninsule.

TXULETÓN IBÉRICO

***IBERIAN CHOP** / ENTRECÔTE DE PORC IBÉRIQUE*

Lomo alto *High back /* *Haut dossier*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 3,5 kg. +/-

La chuleta ibérica, presentada sin espinazo y dejando la costilla unos centímetros más larga, como en el french rack, requiere un gran conocimiento del despiece. Se retira el espinazo, se perfila el lomo y se corta la costilla a medida, sin que el lomo sufra en esta elaboración. El resultado es una pieza entera espectacular muy apropiada para elaboraciones en horno, racionada en brasa o en plancha y que dan un resultado óptimo.

Our Iberian chops are presented without the spine and leaving a few extra centimetres on the rib. Similarly to the preparation of our French rank, it requires extensive knowledge of butchery. The spine is removed, the loin is trimmed and the ribs are cut to measure, without any of these steps harming the loin in any way. This results in a truly spectacular piece of meat that is very suited to being roasted whole or filleted then grilled or pan-fried. However you choose to cook it, it gives you great results.

L'entrecôte de porc ibérique, présentée sans colonne vertébrale et laissant la côte quelques centimètres plus longue, comme dans le french rack, nécessite une grande connaissance de la découpe. La colonne vertébrale est retirée, la longe est dégagée et la côte est découpée sur mesure, sans que la longe souffre dans cette préparation. Le résultat est une pièce entière spectaculaire, particulièrement adaptée à une préparation au four, ou à la braise et grillée, tout simplement succulente.

LAGARTO IBÉRICO EXTRA

***PREMIUM IBERIAN LAGARTO** / LAGARTO IBÉRIQUE EXTRA*

Lomo bajo *Low back /* *Bas du dos*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 100 gr. +/-

Tira magra con mucha infiltración que transcurre por el lateral del lomo, en su parte más cercana a la costilla. Tanto por la poca cantidad que se saca de este corte por animal, como por la experiencia en boca de textura, sabor y jugosidad, es probablemente la pieza más escasa, exclusiva y difícil de conseguir del cerdo ibérico. El lagarto ibérico es un corte reservado para aquellas personas conocedoras de sus cualidades.

This strip of meat contains a lot of streaks of fat and runs along the side of the loin, close to the ribs. Given that only a small amount of this cut can be taken from each animal and due to the wonderful experience provided by its texture, flavour and juiciness, it is probably the rarest, most exclusive and difficult to find part of the Iberian pig. Iberian lagarto is a cut reserved for those who know of its qualities.

Bande de maigre, caractérisée par un fort taux d'infiltration, située le long du côté de la longe, dans sa partie la plus proche des côtes. Autant pour la petite quantité disponible de ce morceau par animal, que pour l'expérience en bouche de texture, saveur et jutosité, c'est probablement le morceau le plus rare, exclusif et difficile à obtenir du porc ibérique. L'aiguillette de porc ibérique est un morceau réservé uniquement aux connaisseurs.

SECRETO DE PAPADA IBÉRICO

IBERIAN SECRETO FROM THE DEWLAP

SECRET DE GORGE DE PORC IBÉRIQUE

Cuello *Neck / Collier*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 250/350 gr. +/-

Magro procedente de la papada. Es un secreto no tan conocido como el de cruceta, pero también tiene mucha veta. El secreto de papada ibérica es jugoso, tierno y muy suave en la boca. Tanto en brasa como en plancha da un resultado espectacular.

This piece of meat comes from the dewlap - the throat of the pig. This secreto cut is not as well-known as the cruceta (from between ribs, belly and shoulder) but also has many streaks of fat running through it. Our Iberian secreto from the dewlap is juicy, tender and very soft in the mouth. It gives spectacular results when either grilled or pan-fried.

Maigre issu de la gorge. C'est un secret moins connu que le secret cruceta de porc ibérique, mais il présente également un veinage intense. Le secret de gorge de porc ibérique est juteux, tendre et très doux en bouche. Grillé ou à la braise, il est succulent.

ABANICO IBÉRICO
IBERIAN ABANICO */ ABANICO DE PORC IBÉRIQUE*

Espalda *Back / Arrière*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **350 gr. +/-**

Corte situado en la parte alta del costillar que toca al omóplato por el exterior. El abanico ibérico es un corte de carne muy veteado que lo hace muy apreciado por su suavidad, sabor y buena respuesta en diferentes tipos de elaboraciones, especialmente en brasa y plancha.

This cut is from the top part of the ribs which connects to the outer part of the shoulder blade. Iberian abanico has nicely marbled meat which makes it highly appreciated for its softness, flavour and good response to various forms of cooking, especially charcoal grilling and pan frying.

Morceau situé au niveau de la partie supérieure des côtes qui touchent l'omoplate, à l'extérieur. Il est présenté en forme d'éventail d'où son nom abanico, qui signifie éventail en français. L'abanico de porc ibérique offre une viande présentant un beau veinage qui en fait un produit très apprécié pour sa douceur et sa saveur. Dans différents types de préparation, en particulier à la braise et grillé, il est succulent.

LAGARTO IBÉRICO
IBERIAN LAGARTO */ AIGUILLETTE DE PORC IBÉRIQUE*

Lomo bajo *Low back /* *Bas du dos*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **150 gr. +/-**

El lagarto ibérico de primera es el músculo alargado que recorre el costillar en su parte externa. Muy apropiado para guisos y arroces, también es significativo su buen resultado en brasa, plancha y horno.

First class Iberian lagarto is the muscle which runs along the ribs. It is very suited to stews and paella-style rice dishes, and also gives significantly good results on the grill, in the frying pan and in the oven.

El lagarto ibérico de primera es el músculo alargado que recorre el costillar en su parte externa. Muy apropiado para guisos y arroces, también es significativo su buen resultado en brasa, plancha y horno.

PLUMILLA IBÉRICA
IBERIAN PLUMILLA */ PLUMILLA DE PORC IBÉRIQUE*

Lomo alto *High back /* *Haut dossier*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **200 gr. +/-**

Esta pieza ubicada en el cuello, de intensa infiltración, muestra un veteado muy significativo, es muy agradable de comer tanto por su melosidad como por su sabor, de tal manera que coge su nombre por su similitud con la pluma ibérica.

This cut is taken from the neck, it has numerous ribbons of fat, highly significant marbling and is very pleasant to eat due to its melt-in-the-mouth texture and its flavour. It takes its name from its similarity to the Iberian pluma cut (a feather-shaped cut from the top end of the loin).

Cette pièce située dans le cou, caractérisée par une infiltration intense, présente un veinage très important. Elle est très agréable à manger tant pour sa douceur que pour son goût, de telle sorte qu'elle tire son nom de sa similitude avec la pluma (filet mignon) ibérique.

MEDALLÓN DE SOLOMILLO IBÉRICO
IBERIAN TENDERLOIN MEDALLIONS
MÉDAILLON DE SURLONGE DE PORC IBÉRIQUE

Lomo bajo *Low back /* *Bas du dos*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **100 gr. +/-**

El medallón de solomillo ibérico, podría decirse que es un regalo, un corte escogido solo disponible para nuestros clientes. Se trata del corte más tierno, de la pieza más magra y más melosa, de la parte más ancha del solomillo ibérico: la punta.

One could say that Iberian tenderloin medallions are a gift, a select cut that is available to our customers only. It is the most tender cut from the leanest and softest part of the Iberian tenderloin: the tip of the widest part.

Le médaillon de surlonge de porc ibérique, qui pourrait être considéré comme un cadeau, est un morceau choisi uniquement disponible pour nos clients. Il s'agit du morceau le plus tendre de la pièce la plus maigre et la plus moelleuse, la partie la plus large de la surlonge de porc ibérique : la pointe.

SOLOMILLO IBÉRICO
***IBERIAN TENDERLOIN** / SURLONGE DE PORC IBÉRIQUE*

Lomo bajo *Low back /* *Bas du dos*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 350 gr. +/-

El solomillo ibérico es el corte más selecto, el más tierno, la pieza más magra y más melosa, se prepara de diversas formas y con distintos acompañamientos dando siempre un resultado óptimo.

The tenderloin is the most select cut, the most tender, the leanest and most melt-in-the-mouth. It can be prepared in various ways and with different side dishes, but it will always give you the best results.

Le solomillo (filet) est le morceau le plus choisi, le plus tendre, le plus maigre et le plus moelleux. Il est préparé de différentes manières et avec différents accompagnements, donnant toujours un résultat optimal.

COSTILLA IBÉRICA
***IBERIAN RIBS** / CÔTE DE PORC IBÉRIQUE*

Costillar *Rib / Côte*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 1,5/3 kg. +/-

Corte procedente de la caja torácica del animal. Con el fin de proporcionarle una experiencia gastronómica más interesante, perfilamos sus laterales y retiramos el exceso de grasa de la superficie, haciendo más agradable su elaboración y consumo. La costilla ibérica es una excelente combinación de oleicos, magros y hueso en un mismo corte que hacen de nuestra costilla la pieza idónea para barbacoas, sin desmerecer su generoso comportamiento en hornos, guisos, paellas, etc.

This cut comes from the animal's ribcage. In order to give you a more interesting gastronomic experience we trim the sides and remove excess fat from the surface, making them more pleasant to prepare and eat. Our Iberian ribs have an excellent combination of fat, meat and bone, all in a single piece, making them the ideal cut for barbecues. This is not to say that they aren't also excellent when cooked in the oven, in stews or in paellas, etc.

Morceau issu de la cage thoracique de l'animal. Afin de fournir une expérience gastronomique plus intéressante, nous dégageons ses côtés et retirons l'excès de graisse de la surface, ce qui rend sa préparation et sa consommation plus agréables. La côte de porc ibérique est une excellente association d'acides oléiques, de maigre et d'os dans le même morceau qui fait de notre côte la pièce idéale pour les barbecues, sans nuire à son comportement généreux si elle est cuisinée au four, en ragoût, en paella, etc.

TIRA DE COSTILLA IBÉRICA BARBACOA
IBERIAN BARBECUED RACK OF RIBS
LAMELLE DE CÔTES DE PORC IBÉRIQUE AU BARBECUE

Costillar *Rib / Côte*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 1000 gr. +/-

Denominamos tira de costilla ibérica al corte longitudinal y de pocos centímetros de ancho, del costillar que toca al espinazo. Este corte es ideal para hacer en brasa, pero también es delicioso confitado o al horno, en elaboraciones a baja temperatura.

Our Iberian rack of ribs is the longitudinal cut, only a few centimetres thick, from the ribs touching the spine. The cut is ideal for grilling but is also delicious when confited, roasted or cooked at low temperatures.

La lamelle de côtes de porc ibérique est le morceau longitudinal et large de quelques centimètres des côtes qui touchent la colonne vertébrale. Ce morceau est idéal lorsqu'il est cuisiné à la braise, mais est également délicieux confit ou cuit au four, dans des préparations à basse température.

CARRILLERAS IBÉRICAS
IBERIAN CHEEKS / JOUES DE PORC IBÉRIQUE

Cabeza *Head / Tête*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 80 gr. +/-

La carrillera es un músculo magro situado en la zona inferior de la mandíbula por su parte exterior, es decir, los carrillos. La carrillera ibérica se caracteriza por un magro veteado intramuscular, y que en elaboraciones largas de horno o guiso, proporciona una textura, jugosidad y sabor muy demandados por profesionales de la cocina. Especial mención a la carrillera en salsa.

The cheek is a lean muscle located on the outside of the lower jaw, i.e. the jowl. Iberian cheek is characterised by the intramuscular marbling of its meat and in slow stewed or roasted dishes, this provides a texture, juiciness and flavour that is highly sought-after by professional chefs. Typical recipes include Iberian cheek in sauce.

La joue est un muscle maigre situé au niveau de la partie inférieure de la mâchoire, à l'extérieur. La joue de porc ibérique se caractérise par un maigre veinage intramusculaire qui, dans les longues préparations au four ou en ragoût, offre une texture, une jutosité et une saveur très demandées par les professionnels de la cuisine. Par exemple, la joue de porc ibérique en sauce.

CAPRICHO IBÉRICO
IBERIAN CAPRICHO / CAPRICHO DE PORC IBÉRIQUE

Cabeza *Head / Tête*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 30 gr. +/-

Pieza poco conocida pero muy interesante de la cabeza del cerdo. Se trata de un músculo que une sien y mandíbula. Este corte de textura muy fina es apreciado tanto por su magro como por su parte gelatinosa. El capricho ibérico se caracteriza por una segunda textura en el mismo bocado y un sabor muy delicado que siempre sorprende. En elaboraciones de guisos y rustidos, es excelente.

This is a little-known but very interesting, 'capricious' cut from the head of the pig. It is a muscle which joins the temple and the jaw. The cut is finely textured and appreciated for its meat as well as for its gelatinous part. The Iberian capricho is characterised by having two textures in one mouthful and a delicate flavour which is always a pleasant surprise. It is excellent in slow cooked or roasted dishes.

Morceau de la tête du cochon, peu connu, mais très intéressant. Il s'agit d'un muscle qui unit la tempe et la mâchoire. Ce morceau très fin est apprécié aussi bien pour son maigre que pour sa partie gélatineuse. Le capricho de porc ibérique se caractérise par une seconde texture dans la même bouchée et par une saveur très délicate qui surprend toujours. En ragoût et rôti, c'est excellent.

MOGOTE IBÉRICO
IBERIAN MOGOTE / ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE

Lomo alto *High back /* *Haut dossier*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 800/900 gr. +/-

El mogote Ibérico, también llamado cabecero ibérico sin presa, es una pieza con forma redondeada que encontramos a continuación del lomo. Carne jugosa con mucha infiltración muscular que proporciona un excelente sabor y textura en brasa, plancha, guisos y al horno.

Iberian mogote, also called Iberian blade end without the presa, is a round piece of meat found at the front end of the loin. The meat is juicy with a lot of fat running through the muscle and this gives it excellent flavour and texture, whether it is grilled, pan-fried, stewed or roasted.

L'échine de porc ibérique, également connue sous le nom d'échine de porc ibérique sans longe, est un morceau de forme arrondi situé après la longe. Cette viande juteuse, caractérisée par un fort taux d'infiltration musculaire, offre une saveur et une texture excellentes lorsqu'elle est grillée, cuisinée à la braise, en ragoût ou au four.

ELABORADOS IBÉRICOS

IBERIAN PRODUCTS / PRODUITS IBÉRIQUES

De los mejores magros ibéricos y la tradición artesana catalana, elaboramos esta deliciosa gama de textura tierna y melosa, con sabor suave y aromático satisfaciendo a los paladares más exigentes.

From the best Iberian lean meat and the Catalan artisan tradition, we elaborate this delicious range of tender and mellow texture, with a soft and aromatic flavor satisfying the most demanding palates.

À partir des meilleures viandes maigres ibériques et de la tradition artisanale catalane, nous élaborons cette délicieuse gamme à la texture tendre et moelleuse, au goût doux et aromatique satisfaisant les palais les plus exigeants.

HAMBURGUESA Y MINI HAMBURGUESA IBÉRICA

HAMBURGER AND MINI IBERIAN HAMBURGER
HAMBURGER ET MINI HAMBURGER IBÉRICA

Canal completa *Complete carcass /* *Carcasse entière*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*
Pieza *Piece / Pièce*	Atmósfera protectora *Protective atmosphere* *Atmosphère protectrice* *8 uni.*	Caja *Box / Boîte* *4-5 kg.*
Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*		

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne*
Pieza / *Piece / Pièce* 180 gr. o 30/35 gr. +/-

Elaborada con magros frescos de cerdo ibérico seleccionados, una picada artesanal, condimentada con pimienta y sal. Deliciosa en plancha y brasa. Todos nuestros elaborados frescos, están libres de gluten y lactosa.

Made with specially selected fresh cuts of Iberian pork, a handmade mince, seasoned with salt and pepper. Delicious when grilled or barbecued. All our fresh produce is both gluten and lactose free.

À base de maigres frais de porc ibérique sélectionnés, hachés de façon artisanale, et assaisonnés de poivre et de sel. Délicieux grillé et à la braise. Tous nos produits frais préparés sont sans gluten et sans lactose.

ALBONDIGAS IBÉRICAS

***IBERIAN MEATBALLS** / BOULETTES DE VIANDE IBÉRIQUE*

Canal completa *Complete carcass /* *Carcasse entière*	Fresco *Fresh / Frais*	Pieza *Piece / Pièce*
Atmósfera protectora *Protective atmosphere* *Atmosphère protectrice* *48 uni.*	Caja *Box / Boîte*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 700/800 gr. +/-

Picada de magro ibérico, amasada y aliñada siguiendo una antigua receta, libre de gluten y lactosa. Este clásico garantizará un éxito seguro en tus platos tradicionales.

Minced Iberico meat which is mixed and seasoned according to an old recipe, gluten and lactose free. This classic is a sure-fire success for your traditional dishes.

Viande maigre ibérique hachée, malaxée et assaisonnée en suivant une recette ancestrale, sans gluten ni lactose. Ce classique vous garantira un succès assuré dans vos plats traditionnels.

BUTIFARRA IBÉRICA

***IBERIAN BUTIFARRA** / BUTIFARRA DE PORC IBÉRIQUE*

Canal completa *Complete carcass /* *Carcasse entière*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*
Pieza *Piece / Pièce*	Atmósfera protectora *Protective atmosphere* *Atmosphère protectrice*	Caja *Box / Boîte* *6 kg.*
Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*		

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 40 gr. +/-

Embutido fresco elaborado con magros de cerdo ibérico seleccionados, condimentada con pimienta y sal. Deliciosa en plancha y brasa, sorprendentemente rica en guisos. Todos nuestros elaborados frescos, están libres de gluten y lactosa.

Uncured sausage made using select Iberian meat and seasoned with salt and pepper. It is delicious when fried or grilled and also surprisingly good in stews. All our uncured products are gluten and lactose free.

Saucisse fraîche à base de maigres de porc ibérique sélectionnés, assaisonnée de poivre et de sel. Délicieuse grillée et à la braise, elle est étonnamment également succulente en ragoûts. Tous nos produits frais préparés sont sans gluten et sans lactose.

ELABORADOS

SALCHICHAS IBÉRICAS
***IBERIAN SAUSAGES** / SAUCISSES DE PORC IBÉRIQUE*

Canal completa *Complete carcass / Carcasse entière*	Fresco *Fresh / Frais*	Pieza *Piece / Pièce*
Atmósfera protectora *Protective atmosphere* *Atmosphère protectrice*	Caja *Box / Boîte*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 40 gr. +/-

Una salchicha ibérica elaborada con magros ibéricos seleccionados y una pizca de pimienta y sal que está deliciosa en plancha o frita en su propio jugo. Todos nuestros elaborados frescos están libres de gluten y lactosa.

These Iberian sausages are made with select Iberian meats and a pinch of salt and pepper. They are delicious pan-fried or cooked in their own juices. All our uncured products are gluten and lactose free.

Une saucisse de porc ibérique à base de maigres de porc ibérique sélectionnés et assaisonnée d'une pincée de poivre et de sel, délicieuse grillée ou frite dans son jus. Tous nos produits frais préparés sont sans gluten et sans lactose.

CHORIZO FRESCO IBÉRICO
***CHILLED IBERIAN CHORIZO** / CHORIZO DE PORC IBÉRIQUE*

Canal completa *Complete carcass / Carcasse entière*	Fresco *Fresh / Frais*	Pieza *Piece / Pièce*
Atmósfera protectora *Protective atmosphere* *Atmosphère protectrice*	Caja *Box / Boîte*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 80 gr. +/-

Chorizo elaborado de forma tradicional con magros ibéricos seleccionados, se sazona y condimenta con ingredientes totalmente naturales, siguiendo su receta tradicional.

This chorizo is made in the traditional way with select Iberico cuts, seasoned and spiced with all-natural ingredients, following its traditional recipe.

Chorizo élaboré de manière traditionnelle avec de la viande maigre ibérique sélectionnée, assaisonnée et épicée avec des ingrédients entièrement naturels, en suivant sa recette traditionnelle.

CHISTORRA IBÉRICA
***IBERIAN CHISTORRA** / CHISTORRA DE PORC IBÉRIQUE*

Canal completa *Complete carcass / Carcasse entière*	Fresco *Fresh / Frais*	Pieza *Piece / Pièce*
Atmósfera protectora *Protective atmosphere* *Atmosphère protectrice*	Caja *Box / Boîte*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 100 gr. +/-

Chistorra elaborada de forma tradicional con magros ibéricos seleccionados, se sazona y condimenta con ingredientes totalmente naturales, siguiendo su receta tradicional.

This long, thin chistorra sausage is made in the traditional way with select Iberico cuts, seasoned and spiced with all-natural ingredients, following its traditional recipe.

Saucisson de txistorra fabriqué de manière traditionnelle avec de la viande maigre ibérique sélectionnée, assaisonné et épicé avec des ingrédients entièrement naturels, en suivant sa recette traditionnelle.

ELABORADOS

5ª GAMA

5TH RANGE / 5E GAMME

Elaborado en cocinas centrales profesionales, y siguiendo procesos altamente regulados, nos garantizan niveles óptimos de calidad que permiten preservar intactas todas sus cualidades gustativas. Esta metodología junto a un proceso de ultracongelación del producto recién acabado, permite ofrecer a nuestros colaboradores, una colección de productos de 5ª gama, base para elaborar creaciones excepcionales.

Prepared in professional central kitchens, and following highly regulated processes, we guarantee optimal levels of quality that allow us to preserve intact all its taste qualities. This methodology, together with an ultra-freezing process of the freshly finished product, allows us to offer our partners a collection of 5th range products, the basis for the elaboration of exceptional creations.

Préparés dans des cuisines centrales professionnelles, et suivant des processus hautement réglementés, nous garantissons des niveaux de qualité optimaux qui permettent de conserver intactes toutes ses qualités gustatives. Cette méthodologie, associée à un processus d'ultra congélation du produit fraîchement fini, nous permet d'offrir à nos partenaires une collection de produits de 5ème gamme, base de l'élaboration de créations exceptionnelles.

CAPRICHO IBÉRICO CONFITADO
***IBERIAN CAPRICHO CONFIT** / CAPRICHO IBÉRIQUE CONFIT*

Cabeza *Head / Tête*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *4 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide* *150 gr.*	

Origen de España / ***Origin from Spain** / Origine de l'Espagne* | Pieza / ***Piece** / Pièce* 40 gr. +/-

Capricho Ibérico cocinado a baja temperatura en su propio jugo, durante horas. Esta cocción proporciona al magro de este corte una textura increíble que junto con la gelatinización del colágeno que acompaña cada pieza, garantizan que cada creación del cocinero profesional, convierta cada bocado en una experiencia única.

This Iberico cheek is cooked for hours at low temperature in its own juices. This cooking method gives the meat an incredible texture which, alongside the gelatinisation of the collagen in each piece, guarantees that in every professional chef's creation, each mouthful will be a unique experience.

Capricho Ibérique cuit à basse température dans son propre jus pendant des heures. Cette cuisson donne à la viande maigre de cette coupe une texture exceptionnelle qui, avec la gélatinisation du collagène qui accompagne chaque morceau, garantit que chaque création du chef cuisinier professionnel transforme chaque bouchée en une expérience unique.

LAGARTO IBÉRICO CONFITADO
***IBERIAN LAGARTO CONFIT** / LAGARTO IBÉRIQUE CONFIT*

Lomo bajo *Low back /* *Bas du dos*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *4 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide* *320 gr.*	

Origen de España / ***Origin from Spain** / Origine de l'Espagne* | Pieza / ***Piece** / Pièce* 150 gr. +/-

El Lagarto Ibérico confitado asegura una textura jugosa y agradable al paladar con un sabor intenso. Se elabora en caracola asegurando una presentación final del corte sin roturas y proporcionando una base idónea en la creación de grandes recetas.

Confiting this long, thin Iberico lagarto cut ensures a juicy, agreeable texture with an intense flavour. It is cooked in a pot to ensure that the final packing is as a whole, unbroken piece, giving you the ideal base for the creation of amazing recipes.

Le lagarto ibérique assure une texture juteuse et agréable pour le palais, avec une saveur intense. Il est préparé dans une coquille, assurant une présentation finale de la coupe homogène, et constitue une base idéale pour la création de grandes recettes.

COSTILLA IBÉRICA CONFITADA
***IBERIAN RIBS CONFIT** / CÔTELETTES IBÉRIQUES CONFITES*

Costillar *Rib / Côte*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *4 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / ***Origin from Spain** / Origine de l'Espagne* | Pieza / ***Piece** / Pièce* 1500 gr. +/-

Costillas Ibéricas cocinada a baja temperatura durante horas, deshuesamos manualmente y formateamos los magros en placas, dando la presión y dimensiones que cocineros profesionales, amigos a la vez que colaboradores, nos han señalado ideales para su uso y porcionado, sin que pierda textura en el acabado final.

Iberico ribs cooked at low temperature for hours, de-boned by hand and presented in slabs, giving the feel and size that professional chefs, friends and collaborators have told us is ideal for using in portions, without losing texture in the final dish.

Côtelettes ibériques cuites à basse température pendant des heures, nous désossons manuellement et mettons les morceaux de viande maigre en forme sur des assiettes, en appliquant la pression et les dimensions que des chefs professionnels, à la fois amis et collaborateurs, nous ont indiquées comme idéales pour son utilisation et son portionnement, sans perdre en texture dans le résultat final.

SECRETO IBÉRICO CONFITADO
***IBERIAN SECRETO CONFIT** / SECRETO IBÉRIQUE CONFIT*

Vientre *Belly / Ventre*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *4 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / ***Origin from Spain** / Origine de l'Espagne* | Pieza / ***Piece** / Pièce* 1500 gr. +/-

El Secreto ibérico cocinado durante horas y pausadamente en su propio jugo, es una garantía de éxito. La textura melosa que aportan los oleicos infiltrados en la fibra del magro, junto a la textura en el marcado y la intensidad de sabores que aportan las carnes ibéricas, proporciona al profesional, excelentes cimientos en la creación de experiencias gastronómicas memorables.

This Iberico cut from between shoulder and belly is cooked low and slow in its own juices, so success is guaranteed. The melting texture of the fats in between the muscle fibres, along with the texture of the sealed edges and the intense flavour of Iberico pork give professionals an excellent foundation for the creation of memorable gastronomic experiences.

Le secreto ibérique, cuit lentement pendant des heures dans son propre jus, est un succès garanti. La texture moelleuse apportée par l'acide oléique imbibé dans la fibre de la viande maigre, combinée avec les saveurs marquées et intenses apportées par les viandes ibériques, fournissent au professionnel d'excellentes bases pour créer des expériences gastronomiques mémorables.

6 units | with bechamel
80 ❄ units | without bechamel

CANELONES IBÉRICOS ARTESANOS
ARTISAN IBERIAN CANNELLONI
CANNELLONI IBÉRIQUES ARTISANAUX

Canal completa *Complete carcass /* *Carcasse entière*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*
Pieza *Piece / Pièce*	Atmósfera protectora *Protective atmosphere Atmos-phère protectrice*	Caja *Box / Boîte* *80' uni.*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne*

Canelones con y sin cobertura de bechamel, elaborados exclusivamente con magros ibéricos y verduras de huerto, siguiendo la receta desarrollada por un equipo de maestros de la cocina para nuestros clientes más exigentes.

Cannelloni with or without a layer of béchamel sauce, made only with Iberico meats and home-grown vegetables following a recipe developed by a team of expert chefs for our most demanding customers.

Cannelloni avec et sans sauce béchamel, élaborés exclusivement avec du porc ibérique maigre et des légumes du jardin, selon la recette développée par une équipe de maîtres cuisiniers pour nos clients les plus exigeants.

5ª GAMA

10 units | 40 ❄ units

CROQUETAS DE RUSTIDO IBÉRICO
IBERIAN ROAST BEEF CROQUETTES
CROQUETTES DE VIANDE IBÉRIQUE
40 units

CROQUETAS DE LOMO IBÉRICO
IBERICAN PORK LOIN CROQUETTES
CROQUETTES DE LONGE DE PORC IBÉRIQUE
40 units

CROQUETAS DE CHORIZO IBÉRICO
IBERIAN CHORIZO CROQUETTES
CROQUETTES DE CHORIZO IBÉRIQUE
40 units

CROQUETAS DE SALCHICHÓN IBÉRICO
IBERIAN SALCHICHON CROQUETTES
CROQUETTES DE SAUCISSON IBÉRIQUE
40 units

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
IBERIAN HAM CROQUETTES
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE
10/40 units

Canal completa *Complete carcass /* *Carcasse entière*	Fresco *Fresh / Frais*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*
Pieza *Piece / Pièce*	Caja *Box / Boîte* *4 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne*

Deliciosas croquetas siguiendo la receta tradicional de jamón y paleta, chorizo, salchichón y magro, todo ibérico. Disponibles en congelado y fresco.

Delicious croquettes made using traditional recipes with ham and shoulder ham, chorizo, salchichon and lean pork, all Iberico. Available frozen and fresh.

De délicieuses croquettes élaborées selon la recette traditionnelle au jambon et à la viande, au chorizo, au saucisson et à la viande maigre, toutes ibériques. Produit disponible frais et congelé.

EMBUTIDOS IBÉRICO

IBERIAN SAUSAGES / SAUCISSES IBÉRIQUES

Tras 3 generaciones elaborando y comercializando productos del cerdo ibérico, os ofrecemos una selección de nuestros mejores embutidos realizados con magros ibéricos escogidos específicamente para cada tipo, producidos siguiendo recetas tradicionales de la familia.

After three generations of producing and selling Iberico pork products, we offer you a selection of our best sausages that are made following traditional family recipes and using Iberico meats that are specially selected for each type of sausage.

Après 3 générations d'élaboration et de commercialisation de produits de porc ibérique, nous vous proposons une sélection de nos meilleures charcuteries élaborées avec de la viande maigre ibérique spécifiquement choisie pour chaque type, produites selon des recettes traditionnelles de la famille.

LOMO DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA

CURED IBERIAN LOIN FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

LONGE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE

Lomo bajo *Low back /* *Bas du dos*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 1,2/1,5 kg. +/-

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.

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.

À partir des porcs élevés dans les pâturages à l'ère de montanheira, nous embossons 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.

Del embuchado de lomos ibéricos de campo, criados en espacios abiertos y siguiendo nuestra receta tradicional que ha pasado de generación en generación, junto con una curación prolongada, obtenemos un delicado producto muy valorado por los paladares más exigentes.

We encase pork loins from free-range Iberian pigs, which were reared in open spaces, and follow our traditional recipe which has been passed down from generation to generation. Then, after a prolonged cure, we obtain a delicate product which is highly valued by the most exacting palates.

De l'embossage de longes de porcs ibériques en liberté, élevés dans des espaces ouverts et suivant notre recette traditionnelle qui s'est transmise de génération en génération, au séchage prolongé, nous obtenons un produit délicat très apprécié des palais les plus exigeants.

LOMO EMBUCHADO CEBO 50% RAZA IBÉRICA

50% IBERICO BREED FARM-FED CURED PORK LOIN

LONGE DE CEBO FARCIE 50 % RACE IBÉRIQUE

Lomo bajo *Low back /* *Bas du dos*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 1200 gr. +/-

EMBUTIDOS

CHORIZO DULCE IBÉRICO HERRADURA

IBERICO SWEET CHORIZO HORSESHOE

CHORIZO HERRADURA IBÉRIQUE DOUX

Canal completa *Complete carcass /* *Carcasse entière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 350 gr. +/-

Presentamos el chorizo herradura dulce, respetando elaboración y su receta tradicional con la que particulares producen sus propios embutidos en las serranías del suroeste peninsular.

This horseshoe-shaped sweet paprika chorizo is made with a traditional method and recipe used by individuals who make their own cured sausages in the mountains in south-west Spain.

Nous vous présentons le chorizo herradura doux, élaboré en respectant sa préparation et sa recette traditionnelle avec laquelle les particuliers produisent leurs propres charcuteries dans les montagnes du sud-ouest de la péninsule.

CHORIZO PICANTE IBÉRICO HERRADURA

IBERICO SPICY CHORIZO HORSESHOE

CHORIZO HERRADURA IBÉRIQUE ÉPICÉ

Canal completa *Complete carcass /* *Carcasse entière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 350 gr. +/-

Presentamos el chorizo herradura picante, respetando elaboración y su receta tradicional con la que particulares producen sus propios embutidos en las serranías del suroeste peninsular.

This horseshoe-shaped spicy paprika chorizo is made with a traditional method and recipe used by individuals who make their own sausages in the mountains in south-west Spain.

Nous vous présentons le chorizo herradura épicé, élaboré en respectant sa préparation et sa recette traditionnelle avec laquelle les particuliers produisent leurs propres charcuteries dans les montagnes du sud-ouest de la péninsule.

SOBRASADA DE CARNE IBÉRICA

IBERICO SOBRASADA MEAT SPREAD

SOUBRESSADE DE VIANDE IBÉRIQUE

Canal completa *Complete carcass /* *Carcasse entière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 400 gr. +/-

Embutido curado en tripa natural con magros ibéricos y elaborado al estilo tradicional mallorquín.

This traditional, soft sausage is cured in a natural casing (pultru) using Iberian meat and made in the traditional style from Mallorca.

Charcuterie séchée en boyau naturel (pultru) avec maigres de porc ibérique et préparée dans le style traditionnel de Majorque.

CHORIZO VELA IBÉRICO BELLOTA

ACORN-FED IBERIAN 'CANDLE' CHORIZO

CHORIZO VELA DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND

Canal completa *Complete carcass / Carcasse entière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 500 gr. +/-

Utilizando nuestra misma receta y los mismos magros seleccionados con los que hacemos nuestro chorizo cular ibérico bellota, realizamos este exquisito chorizo vela ibérico bellota, adaptando su presentación y calibre a las necesidades y usos actuales, permitiendo un corte más homogéneo y un mejor rendimiento.

We take the same recipe and the same select meats as when we make our thick-cased chorizo from acorn-fed Iberian pigs and produce this exquisite candle-shaped acorn-fed Iberian chorizo. We have adapted the shape and thickness to modern-day needs and uses, allowing you to get more homogenous slices and better quality.

Sur la base de la même recette et des mêmes maigres sélectionnés pour notre chorizo cular de porc ibérique nourri au gland, nous élaborons ce délicieux chorizo vela de porc ibérique nourri au gland, en adaptant sa présentation et sa taille aux besoins et usages actuels, permettant une découpe plus homogène et un meilleur rendement.

SALCHICHÓN VELA IBÉRICO BELLOTA

ACORN-FED IBERIAN 'CANDLE' SALCHICHÓN

SAUCISSON VELA DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND

Canal completa *Complete carcass / Carcasse entière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 500 gr. +/-

Utilizando nuestra misma receta y los mismos magros seleccionados con los que hacemos nuestro salchichón cular ibérico bellota, realizamos este exquisito salchichón vela ibérico bellota adaptando su presentación y calibre a las necesidades y usos actuales, permitiendo un corte más homogéneo y un mejor rendimiento.

We take the same recipe and the same select meats as when we make our thick-cased salchichón from acorn-fed Iberian pigs and produce this exquisite candle-shaped acorn-fed Iberian salchichón. We have adapted the shape and thickness to modern-day needs and uses, allowing you to get more homogenous slices and better quality.

Sur la base de la même recette et des mêmes maigres sélectionnés pour notre saucisson cular de porc ibérique nourri au gland, nous élaborons ce délicieux saucisson vela de porc ibérique nourri au gland en adaptant sa présentation et sa taille aux besoins et usages actuels, permettant une découpe plus homogène et un meilleur rendement.

SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO BELLOTA

THICK-CASED SALCHICHÓN FROM ACORN-FED IBERIAN PIGS

SAUCISSON CULAR DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND

Canal completa *Complete carcass / Carcasse entière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 1kg. +/-

Se trata de un embutido tradicional que elaboramos embutiendo magros ibéricos de bellota en una tripa natural y respetando condimentos y proporciones que nos indica la receta familiar, obtenemos un delicado salchichón ibérico de bellota de intenso aroma sin perder su equilibrado sabor.

This is a traditional, salami-like sausage which we make by stuffing acorn-fed Iberian meats into a natural casing, whilst respecting the spices and proportions dictated by our family recipe. We get a delicate acorn-fed Iberian salchichón which has an intense aroma without losing its balanced flavour.

Il s'agit d'une charcuterie traditionnelle que nous élaborons en embossant des maigres de porc ibérique nourri au gland dans un boyau naturel qui, agrémentés de condiments et dans les proportions indiquées par la recette familiale nous offrent un délicat saucisson de porc ibérique nourri au gland fort d'un arôme intense, sans perdre sa saveur équilibrée.

CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA

ACORN-FED IBERIAN CHORIZO

CHORIZO DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND

Canal completa *Complete carcass / Carcasse entière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 1200 gr. +/-

De este embutido tradicional, que elaboramos embutiendo magros ibéricos de bellota en una tripa natural, respetando los condimentos y las proporciones que nos indica la receta familiar, obtenemos un chorizo ibérico de bellota, de aroma delicado, sabor equilibrado y prolongado.

From this traditional sausage, which we make by stuffing acorn-fed Iberico meat in a natural casing, respecting the seasonings and proportions indicated in the family recipe, we obtain an acorn-fed Iberico chorizo with a delicate aroma and a balanced, long-lasting flavour.

À partir de ce saucisson traditionnel, que nous élaborons en farcissant un boyau naturel du porc ibérique maigre nourri aux glands, en respectant les assaisonnements et les proportions indiqués dans la recette familiale, nous obtenons un chorizo bellota ibérique au goût délicat et à la saveur équilibrée et persistante.

EMBUTIDOS

MORCÓN IBÉRICO
***IBERIAN MORCÓN** / MORCÓN DE PORC IBÉRIQUE*

Canal completa *Complete carcass / Carcasse entière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 500 gr. +/-

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.

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 unmistakeable personality.

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.

PANCETA SALADA IBÉRICA DE BELLOTA
SALTED PORK BELLY FROM ACORN-FED IBERIAN PIGS
POITRINE SALÉE DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND

Abdomen *Abdomen / Abdomen*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 2,5 kg. +/-

Paños de panceta ibérica de bellota salada y curada, limpia y envasada al vacío, deliciosa en cocidos, guisos y con pan.

Pieces of salted and cured pork belly from acorn-fed Iberian pigs, cleaned then vacuum packed. This is delicious in stews, slow cooked dishes and even on bread.

Poitrine salée et séchée de porc ibérique nourri au gland au torchon, nettoyée et emballée sous vide, délicieuse en ragoût et avec du pain.

LOMITO PRESA CURADA IBÉRICA BELLOTA
CURED, ACORN-FED IBERIAN LOMITO PRESA
LONGE SÉCHÉE DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND

Lomo alto *High back / Haut dossier*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*
Caja *Box / Boîte* *6-7 kg.*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*	

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 2,5 kg. +/-

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.

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.

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.

JAMONES Y PALETAS IBÉRICAS

IBERIAN HAMS AND SHOULDERS

JAMBONS ET ÉPAULES IBÉRIQUES

Los productos del cerdo ibérico son el máximo y más exquisito representante de la gastronomía ibérica. El mayor regalo que nos dan estos animales son sus jamones y paletas, joyas gastronómicas únicas en el mundo.

Iberian pork products are the highest and most exquisite representative of Iberian gastronomy. The greatest gift that these animals give us are their hams and shoulders, unique gastronomic jewels in the world.

Les produits du porc ibérique sont les représentants les plus élevés et les plus exquis de la gastronomie ibérique. Le plus grand cadeau que ces animaux nous font est leur jambon et leur épaule, joyaux gastronomiques uniques au monde.

JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO

IBERIAN HAM FROM ACORN-FED 100% IBERIAN BREED PIGS

JAMBON DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND DE RACE 100% IBÉRIQUE

Extremidad trasera ***Rear extremity /*** *Extrémité arrière*	Curado ***Cured*** */ Séché*	Pieza ***Piece*** */ Pièce*	Deshuesado ***Désossé*** */ Boneless*

Origen de España / ***Origin from Spain*** */ Origine de l'Espagne* **| Pieza /** ***Piece*** */ Pièce* **Variable**

Jamón puro 100% Raza Ibérico, de cerdos alimentados los últimos meses de su vida con bellotas y los recursos naturales de la dehesa. La excelente calidad de esta materia prima junto a una curación tradicional en bodega durante más de 40 meses, garantiza la máxima expresión organoléptica de este manjar.

100% pure Iberico breed ham from pigs which feed on acorns and the natural resources of the traditional pastures. The excellent quality of this raw material, together with a traditional curing process in the cellar for more than 40 months, guarantees the maximum organoleptic expression of this delicacy.

Jambon de race 100 % ibérique, provenant de porcs nourris durant les derniers mois de leur vie avec des glands et les ressources naturelles de la dehesa. L'excellente qualité de cette matière première, associée à un processus de maturation traditionnel en cave pendant plus de 40 mois, garantit l'expression organoleptique maximale de ce délice.

JAMÓN BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

IBERIAN HAM FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

JAMBON DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE

Extremidad trasera ***Rear extremity*** / *Extrémité arrière*	Curado ***Cured*** / *Séché*	Pieza ***Piece*** / *Pièce*	Deshuesado ***Désossé*** / *Boneless*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | Pieza / ***Piece*** / *Pièce* Variable

Jamones de cerdos 50% ibéricos alimentados los últimos meses de su vida con bellotas y recursos naturales que proporcionan la dehesa. La excelente calidad de esta materia prima junto a una curación tradicional en bodega durante más de 40 meses, garantiza un sabor único e incomparable.

50% pure Iberico breed ham from pigs which feed on acorns and the natural resources of the traditional pastures. The excellent quality of this meat, together with a traditional maturing process in the ham cellar for more than 40 months, guarantees a unique and incomparable flavour.

Jambon de race 50 % ibérique, provenant de porcs nourris durant les derniers mois de leur vie avec des glands et les ressources naturelles de la dehesa. L'excellente qualité de cette matière première associée à une maturation traditionnelle pendant plus de 40 mois garantit une saveur unique et incomparable.

JAMÓN CEBO CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

IBERIAN HAM FROM FEED-FED, FIELD-RAISED 50% IBERIAN BREED PIGS

JAMBON DE PORC DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE

Extremidad trasera ***Rear extremity*** / *Extrémité arrière*	Curado ***Cured*** / *Séché*	Pieza ***Piece*** / *Pièce*	Deshuesado ***Désossé*** / *Boneless*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | Pieza / ***Piece*** / *Pièce* Variable

Jamones de cerdos 50% raza ibérica, criados los últimos meses de su vida en semi libertad alimentándose de recursos naturales y complementando su alimentación con cereales y legumbres. Su curación tradicional durante más de 30 meses, garantiza un sabor excepcional.

Hams from 50% Iberian breed pigs, raised for their last few months in semi-freedom, feeding on natural resources and complementing their diet with cereals and legumes. More than 30 months of maturing guarantees an exceptional flavour.

Jambons de porcs provenant à 50 % de race ibérique, élevés dans les derniers mois de leur vie en semi-liberté, se nourrissant de ressources naturelles et complétant leur alimentation par des céréales et des légumineuses. Ces pièces sont mûries par affinage traditionnel d'une durée de plus de 30 mois, ce qui garantit leur saveur exceptionnelle.

JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

IBERIAN HAM FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS
JAMBON DE PORC IBÉRIQUE DE GAVAGE DE RACE 50% IBÉRIQUE

Extremidad trasera *Rear extremity / Extrémité arrière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*	Deshuesado *Désossé / Boneless*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* Variable

Jamón de cerdos 50% ibéricos, alimentados con cereales y legumbres. Se elaboran de forma tradicional y con curaciones de más de 30 meses, garantizando una experiencia gustativa óptima.

50% Iberian breed ham fed with cereals and legumes. Produced in the traditional manner and matured for more than 30 months, guaranteeing an optimal taste experience.

Jambons de porcs 50% ibériques, nourris de céréales et de légumineuses. Le jambon est fabriqué de manière traditionnelle et séché pendant plus de 30 mois, garantissant une expérience gustative optimale.

JAMÓN DUROC GRAN RESERVA

***RESERVE HAM** / JAMBON RÉSERVE*

Extremidad trasera *Rear extremity / Extrémité arrière*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*	Deshuesado *Désossé / Boneless*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* Variable

Jamón con genética Duroc, elaborado artesanalmente y con una curación superior a 18 meses, garantizando cortes homogéneos con alta infiltración, siendo dulce y delicioso en paladar.

Duroc breed ham, produced in the traditional manner and matured for more than 18 months, guaranteeing identical cuts with high infiltration, being sweet and delicious on the palate.

Duroc breed ham, produced in the traditional manner and matured for more than 18 months, guaranteeing identical cuts with high infiltration, being sweet and delicious on the palate.

PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA

IBERIAN HAM SHOULDERS FROM ACORN-FED 100% IBERIAN BREED PIGS

ÉPAULE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 100% IBÉRIQUE

Extremidad delantera *Front extremity / Extrémité avant*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*	Deshuesado *Désossé / Boneless*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* Variable

Paleta pura 100% Ibérica, de cerdos alimentados los últimos meses de su vida con bellotas y otros recursos naturales de la dehesa. La excelente calidad de esta materia prima junto a una curación tradicional en bodega durante más de 36 meses, garantiza la máxima expresión organoléptica de este manjar.

100% pure Iberian shoulder, from pigs which feed on acorns and the natural resources of the traditional pastures. The excellent quality of this raw material, together with a traditional curing process in the cellar for more than 36 months, guarantees the maximum organoleptic expression of this delicacy.

Épaule ibérique 100% pure, provenant de porcs nourris durant les derniers mois de leur vie avec des glands et les ressources naturelles de la dehesa. L'excellente qualité de cette matière première, associée à un processus de maturation traditionnel en cave pendant plus de 36 mois, garantit l'expression organoleptique maximale de ce délice.

PALETA BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

IBERIAN HAM SHOULDER FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

ÉPAULE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE

Extremidad delantera *Front extremity / Extrémité avant*	Curado *Cured / Séché*	Frio negativo *Negative cold* *Froid négatif*	Deshuesado *Désossé / Boneless*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* Variable

Paletas de cerdos 50% ibéricos alimentados los últimos meses de su vida con bellotas y recursos naturales que proporcionan la dehesa. La excelente calidad de esta materia prima junto a una curación tradicional en bodega durante más de 36 meses, garantiza un sabor único e incomparable.

50% Iberian breed shoulder pork from pigs which feed on acorns and the natural resources of the traditional pastures. The excellent quality of this meat, together with a traditional maturing process in the ham cellar for more than 36 months, guarantees a unique and incomparable flavour.

Épaules de porcs 50% ibériques provenant de porcs nourris durant les derniers mois de leur vie avec des glands et les ressources naturelles de la dehesa L'excellente qualité de cette matière première associée à une maturation traditionnelle et incomparable.e pendant plus de 36 mois garantit une saveur unique.

PALETA CEBO DE CAMPO 50% RAZA IBÉRICA

IBERIAN HAM SHOULDER FROM FEED-FED, FIELD-REARED 50% IBERIAN BREED PIGS

ÉPAULE DE PORC DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE

Extremidad delantera *Front extremity / Extrémité avant*	Curado *Cured / Séché*	Pieza *Piece / Pièce*	Deshuesado *Désossé / Boneless*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* Variable

Paletas de cerdos 50% raza ibérica, criados los últimos meses de su vida en semi libertad alimentándose de recursos naturales y complementando su alimentación con cereales y legumbres. Su curación tradicional durante más de 30 meses, garantiza un sabor excepcional.

Épaules de porcs 50 % ibériques, raised for their last few months in semi-freedom, feeding on natural resources and complementing their diet with cereals and legumes. La maturation traditionnelle de plus de 30 mois garantit une saveur exceptionnelle.

50% Iberian breed shoulder pork, élevés dans les derniers mois de leur vie en semi-liberté, se nourrissant de ressources naturelles et complétant leur alimentation par des céréales et des légumineuses. More than 30 months of maturing guarantees an exceptional flavour.

PALETA DUROC GRAN RESERVA

DUROC RESERVE HAM SHOULDER

ÉPAULE DUROC RÉSERVE

Extremidad delantera ***Front extremity*** / *Extrémité avant*	Curado ***Cured*** / *Séché*	Pieza ***Piece*** / *Pièce*	Deshuesado ***Désossé*** / *Boneless*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **Variable**

Paleta con genética Duroc, elaborada artesanalmente y con una curación superior a 18 meses, garantizando cortes homogéneos y bien veteados, siendo dulce y deliciosa en paladar.

Duroc breed shoulder pork, produced in the traditional manner and matured for more than 18 months, guaranteeing identical and well-veined cuts, being sweet and delicious on the palate.

Épaule Duroc, fabriquée à la main et affinée pendant plus de 18 mois, garantissant des coupes homogènes et bien veinées, pour un produit doux et délicieux en bouche.

PALETA CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

IBERIAN HAM FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

ÉPAULE DE PORC DE GAVAGE DE RACE 50% IBÉRIQUE

Extremidad delantera ***Front extremity*** / *Extrémité avant*	Curado ***Cured*** / *Séché*	Pieza ***Piece*** / *Pièce*	Deshuesado ***Désossé*** / *Boneless*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | **Pieza** / ***Piece*** / *Pièce* **Variable**

Paletas de cerdos 50% ibéricos, alimentados con cereales y legumbres. Se elaboran de forma tradicional y con curaciones de más de 30 meses, garantizando una experiencia gustativa óptima.

50% Iberian breed shoulder pork, fed with cereals and legumes. Produced in the traditional manner and matured for more than 30 months, guaranteeing an optimal taste experience.

Épaules de porcs 50% ibériques, nourris de céréales et de légumineuses. Les pièces sont fabriqués de manière traditionnelle avec une maturation de plus de 30 mois, garantissant une expérience gustative optimale.

LONCHEADOS IBÉRICOS

IBERIAN SLICED PRODUCTS
VIANDE IBÉRIQUE EN TRANCHES

Bien en compañía, en solitario o como regalo, seleccionamos los mejores embutidos y curados ibéricos, presentados en en cómodos platos en atmosfera protegida y al vacío garantizando textura, sabor y aroma de esta joya gastronómica.

Good in company, on your own or as a gift, we select the best Iberico sausages and cured meats and present them on convenient plates in protective atmospheres and vacuum packs to guarantee the best texture, flavour and aroma of these gastronomic treasures.

Que ce soit en compagnie, seul ou comme cadeau, nous sélectionnons les meilleures charcuteries ibériques présentées sur des assiettes, sous atmosphère protectrice et emballées sous vide, garantissant la texture, la saveur et le goût de ce joyau gastronomique.

PLATOS ÚNICOS PARA CLIENTES ÚNICOS

Con esta presentación, siempre podrás disfrutar de la máxima expresión del jamón con un emplatado y corte artesano realizado a cuchillo por maestros cortadores.

UNIQUE PLATES FOR UNIQUE CUSTOMERS

With this format, you will always be able to enjoy the best expression of a ham that is hand-plated after having been hand-sliced in the artisanal style by our master slicers.

DES PLATS UNIQUES POUR DES CLIENTS UNIQUES

Avec cette présentation, vous pourrez toujours profiter du meilleur jambon avec une découpe artisanale réalisée au couteau par des maîtres découpeurs.

PLATO JAMÓN RAZA IBÉRICA CORTADO A MANO

PLATE OF HAND-SLICED IBERICO BREED HAM

PLAT DE JAMBON IBÉRIQUE COUPÉ À LA MAIN

Extremidad trasera *Rear extremity / Extrémité arrière*	Curado *Cured / Séché*	Loncheado *Sliced / Tranché*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*

Origen de España / *Origin from Spain* / *Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece* / *Pièce* 80 gr. +/-

Con esta presentación, siempre podrás disfrutar de la máxima expresión del jamón, un corte y emplatado artesano realizado a cuchillo por maestros a tu disposición en atmósfera protegida. Disponible para los productos de Jamón Bellota 100% Raza Ibérica, Jamón Bellota 50% Raza Ibérica, Jamón Cebo Campo y Jamón Cebo.

With this protective atmosphere format, you will always be able to enjoy the best expression of a ham that is hand-plated after having been hand-sliced in the artisanal style by our master slicers. Available for our 100% Iberico breed acorn-fed hams, 50% Iberico breed acorn-fed hams, field-fed hams and farm-fed hams.

Grâce à cette présentation, vous pourrez toujours profiter du meilleur jambon, d'une découpe artisanale et d'un dressage sous atmosphère protectrice, réalisé au couteau par des maîtres à votre disposition. Disponible pour les produits suivants : Jambon Bellota 100 % ibérique, Jambon Bellota 50 % ibérique, Jambon Cebo Campo et Jambon Cebo.

VIRUTAS IBÉRICAS

***IBERIAN PORK SHAVINGS** / CHIPS AU JAMBON IBÉRIQUE*

Extremidad delantera *Front extremity /* *Extrémité avant*	Curado *Cured / Séché*	Loncheado *Sliced / Tranché*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 120/300 gr. +/-

Delicioso producto de auténtico jamón ibérico certificado, detallado en diminutas lascas en bandejas de atmósfera protegida, facilitando su uso y disfrute.

A delicious product made from authentic, certified Iberico ham, cut into small slivers and packed in trays with a protective atmosphere, making them easy to use and enjoy.

Délicieux produit d'authentique jambon ibérique certifié, découpé en petites tranches dans des barquettes sous atmosphère protectrice, ce qui facilite la dégustation.

SOBRE PALETA CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

ENVELOPE OF IBERIAN HAM SHOULDER FROM FEED-FED, FIELD-REARED 50% IBERIAN BREED PIGS

SACHET D'ÉPAULE CEBO IBÉRIQUE 50 % DE RACE IBÉRIQUE

Extremidad delantera *Front extremity /* *Extrémité avant*	Curado *Cured / Séché*	Loncheado *Sliced / Tranché*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 120/500 gr. +/-

Loncheado de Paleta Ibérica de Cebo al vacío en 500 gr., facilitando el consumo profesional aportando textura sabor y aroma del auténtico ibérico.

500g vacuum pack of sliced farm-fed Iberico ham shoulder, making it ideal for professional consumption, with authentic Iberico texture, flavour and aroma.

Épaule Cebo Ibérique en tranches sous vide en format 500 g, facilitant la consommation professionnelle, apportant la texture, la saveur et le goût de l'ibérique authentique.

LONCHEADOS

VIRUTAS DUROC

***DUROC SHAVINGS** / CHIPS DE JAMBON DUROC*

Extremidad delantera *Front extremity /* *Extrémité avant*	Curado *Cured / Séché*	Loncheado *Sliced / Tranché*	Envasado al vacío *Vacuum packed* *Emballé sous vide*

Origen de España / *Origin from Spain / Origine de l'Espagne* | Pieza / *Piece / Pièce* 120/500 gr. +/-

Delicioso producto de auténtico jamón duroc, detallado en diminutas lascas en bandejas de atmósfera protegida, facilitando su uso y disfrute.

A delicious product made from authentic, duroc ham, cut into small slivers and packed in trays with a protective atmosphere, making them easy to use and enjoy.

Délicieux produit d'authentique jambon duroc, découpé en petites tranches dans des barquettes sous atmosphère protectrice, ce qui facilite la dégustation.

SOBRE LOMO EMBUCHADO CEBO 50% RAZA IBÉRICA

ENVELOPE OF CURED LOIN STUFFING FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

SACHET DE LONGE DE CEBO FARCIE 50% DE RACE IBÉRIQUE

Lomo bajo ***Low back*** / *Bas du dos*	Curado ***Cured*** / *Séché*	Loncheado ***Sliced*** / *Tranché*	Envasado al vacío ***Vacuum packed*** *Emballé sous vide*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | Pieza / ***Piece*** / *Pièce* 70 gr. +/-

De la selección de las mejores cañas de lomo ibérico, elaboramos y detallamos en sobres de 80 gr. esta joya gastronómica de nuestros embutidos, te hará disfrutar del mejor y más autentico sabor ibérico.

From a selection of the best cured pork loins, we create this cured meat gastronomic treasure and arrange it into 80g packs, allowing you to enjoy the best and most authentic Iberico flavour.

À partir de la sélection des meilleure filets de porc ibérique, nous découpons et constituons des paquets de 80 g de ce joyau gastronomique de nos charcuteries, qui vous fera profiter de la meilleure et la plus authentique saveur ibérique.

LONCHEADOS

SOBRE CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA

ENVELOPE OF ACORN-FED IBERIAN CHORIZO

SACHET DE CHORIZO CULAR BELLOTA IBÉRIQUE

Canal completa ***Complete carcass*** / *Carcasse entière*	Curado ***Cured*** / *Séché*	Loncheado ***Sliced*** / *Tranché*	Envasado al vacío ***Vacuum packed*** *Emballé sous vide*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | Pieza / ***Piece*** / *Pièce* 70 gr. +/-

Ideal y cómodo formato de 80 gr. de este estupendo y popular embutido, elaborado con aliños tradicionales, garantizando un agradable y equilibrado aroma y sabor.

An ideal and convenient 80g pack of this stupendous and popular cured sausage, made with traditional spices, guaranteeing a pleasant and balanced aroma and flavour.

Format idéal et pratique de 80 g de ce merveilleux saucisson très réputé, élaboré avec des assaisonnements traditionnels, garantissant des arômes et des saveurs agréables et équilibrés.

SOBRE SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO BELLOTA

ENVELOPE OF THICK-CASED SALCHICHÓN FROM ACORN-FED IBERIAN PIGS

SACHET DE SAUCISSON CULAR BELLOTA IBÉRIQUE

Canal completa ***Complete carcass*** / *Carcasse entière*	Curado ***Cured*** / *Séché*	Loncheado ***Sliced*** / *Tranché*	Envasado al vacío ***Vacuum packed*** *Emballé sous vide*

Origen de España / ***Origin from Spain*** / *Origine de l'Espagne* | Pieza / ***Piece*** / *Pièce* 70 gr. +/-

Ideal y cómodo formato de 80 gr. de este estupendo y popular embutido, elaborado con aliños tradicionales, garantizando un agradable y equilibrado aroma y sabor.

An ideal and convenient 80g pack of this stupendous and popular cured sausage, made with traditional spices, guaranteeing a pleasant and balanced aroma and flavour.

Format idéal et pratique de 80 g de ce merveilleux saucisson très réputé, élaboré avec des assaisonnements traditionnels, garantissant des arômes et des saveurs agréables et équilibrés.

UNA EXPERIENCIA ÚNICA
A UNIQUE EXPERIENCE
UNE EXPÉRIENCE UNIQUE
DLC
I.B. DEHESA LAS CUMBRES
C/ Colón, 20, 21380 | Cumbres Mayores,
Huelva (Spain) | (+34) 936 301 920
contacto@dehesalascumbres.com
dehesalascumbres.com