



Chorizo extra iberico

[Read More](#)

SKU: usg10007

Price: 29,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Charcuterie Ibérique](#), [Epicerie Fine](#)

Product Description

Le Chorizo de Bellota 100% Ibérique est un produit élaboré à partir de la viande de la plus haute qualité, sélectionnée exclusivement pour la préparation de chorizo. Le secret de sa qualité est dans la viande, assaisonnée pour lui donner la touche finale de saveur, avec du paprika et des épices, selon les recettes traditionnelles de la Sierra de Badajoz (Extremadura) et la Sierra de Gata (Salamanca). La sélection de la viande de nos porcs 100% ibériques "mamellado-lampiónos" est réalisée consciencieusement par notre Maître Jambonnier après chaque abattage. La viande est affinée de façon exceptionnelle, en réservant uniquement la graisse infiltrée dans le maigre. Comme la viande est issue de porcs "bellota" 100% Ibérique, la graisse est suffisante pour obtenir le goût et la texture caractéristique, sans avoir besoin d'incorporer d'autres graisses, traitement habituel dans le secteur. C'est ce qui donne à nos viandes une qualité exceptionnelle et un goût unique sur le marché. Après 4 mois de maturation sous un contrôle minutieux de notre personnel, le chorizo est prêt pour la dégustation ! Tarification au kilogramme.



Saucisson bellota extra

[Read More](#)

SKU: usg10008

Price: 28,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Charcuterie Ibérique](#), [Epicerie Fine](#)

Product Description

Fatigué de manger les typiques saucissons blancs, crus et avec une couleur rose, presque artificielle ? Découvrez le véritable saucisson bellota 100% ibérique, presque introuvable sur le marché. Elaboré à partir de porcs bellota 100% ibérique "mamellado-lampiónos", élevés tout au long de leur vie en liberté à la Dehesa. Ils s'alimentent seuls une partie de l'année avec les glands, les "Bellota", qui font que leur viande est ferme et lisse avec une grande quantité de graisse infiltrée de la meilleure qualité. Elaboré à partir des parties plus maigres des porcs 100% ibériques, son goût, sa texture et son arôme vont vous surprendre. Le secret de sa qualité est dans sa viande, minutieusement sélectionnée et affinée après l'abattage, sous la supervision d'un maître Jambonnier. L'excellente texture et qualité de cette viande rend possible une fabrication sans ajouter aucune graisse d'autres provenances, à

la différence d'autre produits de charcuteries habituellement fabriqués dans l'industrie. Notre saucisson contient uniquement les graisses infiltrées du maigre. Une graisse comme celle du jambon de bellota 100% ibérique, composée fondamentalement d'acide oléique, la base des glands desquels ils se nourrissent, graisse saine avec une saveur incomparable. Tarification au kilogramme.



Lomo de cebo de Campo iberico 50%

[Read More](#)

SKU: usg10006

Price: 49,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Charcuterie Ibérique](#), [Epicerie Fine](#)

Product Description

Le lomo ibérique de bellota est considéré une des «parties nobles» du porc ibérique. Par sa texture et son goût c'est l'une des plus appréciées par les gourmets. Cette pièce vient du muscle qui se trouve sous les côtes de porc, le long de la colonne vertébrale.

Le porc 100% ibérique est de la variété mamellado-lampião, la meilleure parmi les ibérique pour la production de produits de charcuteries. Élevé dans les prairies de la Sierra de Hornachos et la Sierra de Gata et nourri de glands pendant les quatre mois d'engraissement (le double du temps requis par le règlement), ce qui donne à cette production une qualité optimale.

Après avoir dépiécé le porc, notre Maître charcutier assaisonne chaque pièce, puis la laisse sécher pendant plus de 4 mois pour obtenir le meilleur lomo de bellota 100% ibérico.

L'emballage sous vide permet à la pièce d'être conservée pendant 12 mois à condition qu'elle soit conservée dans un endroit frais.

Prix au kg.



Jambon Cebo de campo Morato 8kg

[Read More](#)

SKU:

Price: 320,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Charcuterie Ibérique](#)

Product Description

Le Jambon de Cebo de Campo Ibérico est un des bijoux de la gastronomie espagnole et notre Séchoir.

Il est élaboré à partir de porc ibériques, de variété **Pata Negra**, spécifiquement choisis par avoir les meilleures

caractéristiques pour l'élaboration de jambon de bellota ibérique. Ils vivent en liberté sur des terrains de la Sierra de Badajoz et Sierra de Gata, mangent ce que la nature leur offre et en particulier pendant la montanera (la longue période de 4 mois où nos porcs se nourrissent de glands ou bellotas).

Les jambons de Cebo de Campo ibériques sont préparés et affinés de façon totalement artisanale et naturelle dans nos caves pendant un **minimum de 30 mois**. Oui, vous avez bien lu, plus de deux années complètes d'affinage, ce qui en fait un produit rare. Toutes nos pièces ont un suivi individualisé et constant, ce qui nous permet de garantir la qualité et l'uniformité.

Le poids des jambons de bellota ibériques varie entre les 8 kg et les 8,5 kg.



Jambon ibérique Bodega grande réserve Morato 7,5 kg

[Read More](#)

SKU:

Price: 120,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Charcuterie Ibérique](#)

Product Description

Le Jambon Grande Réserve Ibérique est le joyau de la gastronomie espagnole.

De porc 100% ibériques, spécifiquement choisis pour avoir les meilleures caractéristiques pour l'élaboration de jambon de Grande Réserve ibérique. Ils vivent en liberté sur des terrains de la Sierra de Hornachos (Extremadura) et la Sierra de Gata (Salamanca), mangent ce que la nature leur offre et en particulier pendant la montanera (la longue période de 4 mois où nos porcs se nourrissent de glands ou bellotas).

Les Jambons Grande Réserve ibériques sont préparés et affinés de façon totalement artisanale et naturelle dans nos caves pendant un minimum de 16 mois. Toutes nos pièces ont un suivi individualisé et constant, ce qui nous permet de garantir la qualité et l'uniformité.

Le poids des Jambons Grande Réserve ibériques varie entre les 7,5 kg et les 8,5 kg.



Paleta Grande réserve ibérique Morato 5kg

[Read More](#)

SKU:

Price: 79,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Charcuterie Ibérique](#)

Product Description

La Paleta de Bellota 100% Ibérica, ou bien l'épaule (la patte d'avant du porc), est un produit exceptionnel de

part son rapport qualité/prix. La différence principale tient au temps d'affinage plus court que pour le jambon classique (patte arrière).

Il provient d'élevage de porcs 100% ibériques, de la race mamellado-lampião, spécifiquement sélectionnée pour avoir les meilleures caractéristiques pour l'élaboration des produits Bellota 100% ibériques. Ils vivent en liberté sur des terrains dans la Sierra de Gata et la Sierra de Hornachos, en mangeant ce que la nature leur offre, particulièrement pendant la longue période du montanera (saison des glands) dans laquelle les cochons se nourrissent essentiellement à base de Bellota (glands).

Les pièces sont élaborées, préparés et affinés de façon totalement artisanale et naturelle en caves pendant une période de 12 à 18 mois en moyenne. Chaque pièce est traitée et supervisé comme un produit unique, ce qui nous permet de garantir la qualité et l'homogénéité.

L'essentiel est que chaque Paleta, avec la même origine et procédure d'élaboration, soit mise pour la consommation au meilleur moment, différent et unique pour chacun. Et en plus, en relation avec le Jambon classique, l'épaule nous offre une taille plus petite, ce qui permet une consommation plus facile a la maison. La paleta de bellota 100% Ibérique se caractérise pour sa texture et son parfum très intenses, même plus que le Jambon de Bellota 100% Ibérique, grâce á son grand pourcentage de graisse infiltré.

Pour l'excellent relation qualité-prix et sa plus petite taille ; la paleta est un excellent choix de produit qui s'adapte aux nouvelles cellules familiales, est l'un de nos produits plus demandés.

Chaque produit étant unique, le poids peut varier d'environ 500 grammes, sans être inférieur à 5 kilogrammes.
