



Lomo de cebo 50% ibérico

[Read More](#)

SKU: usg10004

Price: 34,00€ TTC

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 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), 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.
