

Paleta Gran Réserva

Read More

SKU: usg10009

Price: 22,00€ TTC

Categories: Charcuterie Ibérique, Epicerie Fine

Product Description

La Paleta gran reserva ou bien l´épaule (la patte d´avant du porc), est l'un de nos produits phares pour son excellent rapport qualité-prix.

Provient d'élevages de porcs 100% ibériques, du variété mamellado-lampiño, spécifiquement sélectionnée par avoir les meilleures caractéristiques pour l'élaboration des produits Bellota 100% ibériques. Ils vivent en liberté 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 nos cochons se nourrissent à base du Bellota (glands).

Les pièces sont élaborées, préparés et affinés de façon totalement artisanale et naturelle en cave pendant une période de 12 à 18 mois en moyenne. Chaque pièce est traitée comme un produit unique, ce qui nous permet de garantir la qualité et l'homogénéité.
La paleta gran reserva se caractérise pour sa texture et parfum très intenses, et grâce á son grand pourcentage de graisse infiltré.
Possibilité de demander la découpe et à faire désosser une paleta entière.
Prix au Kg.