



cerdo iberico curados



Chorizo ibérico bellota cular 6@

Edel-würzige Paprikawurst mit feinstem Pimenton-Pulver gewürzt,

1,5 kg, knackig im Biß, mit zarter Rauchnote, extravagante Aromatiefe, sehr delikate Spitze, von Schweinen, die durch Aufnahme von Eichel 6 arroba = 69kg an Gewicht zugesetzt haben.

Durchmesser ca. 5 cm

€/kg Stückpreis ca. € 71,90

1 arroba = 11,5 kg altes Maß zur Berechnung der Eichelmast

59.90 EUR



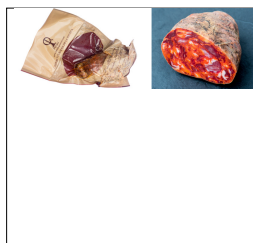
Lomito Iberico Bellota 6@

Ein Stück über der Schulter, luftgetrocknet, dunkles Fleisch, exzellente Fettädern, schöne, im Mund gefällige Textur, angenehm würzig, zarte Rauchnote, nicht zu dünn schneiden.

Stücke von 300-450g

€/kg Stückpreis € 44,60

95.00 EUR



Morcón ibérica bellota 6@ PQ cular

kräftige, würzige Paprikawurst, ähnlich einer Chorizo, aber anders gestopft, ca. 1,0 kg, bei der die besten Stücke

vom Frischfleisch wie Secreto, Presa etc. verarbeitet werden.

Spitzenerzeugnis. Von Schweinen, die durch Aufnahme von Eichel 6 arroba = 69kg an Gewicht zugesetzt haben.

Durchmesser ca. 5 - 10cm (ungleichmäßig)

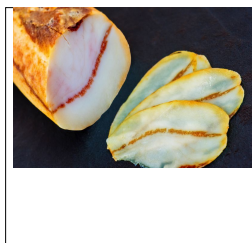
€/kg Stückpreis ca. € 56,90

1 arroba = 11,5 kg altes Maß zur Berechnung der Eichelmast

59.90 EUR



cerdo iberico curados



Panceta Iberica Bellota embuchada €/kg

In Wurstform gebrachter Speck von Schweinen mit Eichelaufnahme schmelzige Textur, geschmeidig auf der Zunge, nussig, mild mit dezentem Räucheraroma durch das verwendete Pimentón. Tolles Produkt, in der Küche vielfältig einsetzbar.

"Würste" von ca. 1.5 kg

€/kg Stückpreis ca. € 44,90

29.90 EUR



Salchichón ibérica bellota 6@ PQ cular

nussige, feine Salami mit schwarzen Pfefferkörnern 1,2 kg, knackig im Biß, mit zarter Rauchnote, extravagante Aromatiefe, sehr delikat, die Spitze, von Schweinen, die durch Aufnahme von Eicheln 6 arroba = 69kg an Gewicht zugesetzt haben.

Durchmesser ca. 5 cm

€/kg Dstückpreis ca. € 71,90

1 arroba = 11,5 kg altes Maß zur Berechnung der Eichelmast

59.90 EUR