

Productos Gourmet, Nuestras estrellas

Gourmet Products, Our stars • Produits Gourmet, Nos étoiles



Paleta Ibérica al horno

Un placer para los sentidos.
Elaborado a mano con paletas de Cerdo Ibéricas, deshuesadas, desgrasadas parcialmente, cocidas y ahumadas naturalmente.

Baked Iberian

A treat for the senses.
Handmade paddle Iberian Pork,
boneless, deboned partially, cooked and
smoked naturally.

**Epaule ibérique
au four**

Un régal pour tous les sens. C'est l'étoile
de nos étoiles. Produit élaboré à la main
à partir d'Epaule de Porc Ibériques,
désossées, cuites et naturellement
fumées.



Jamón cocido 2012

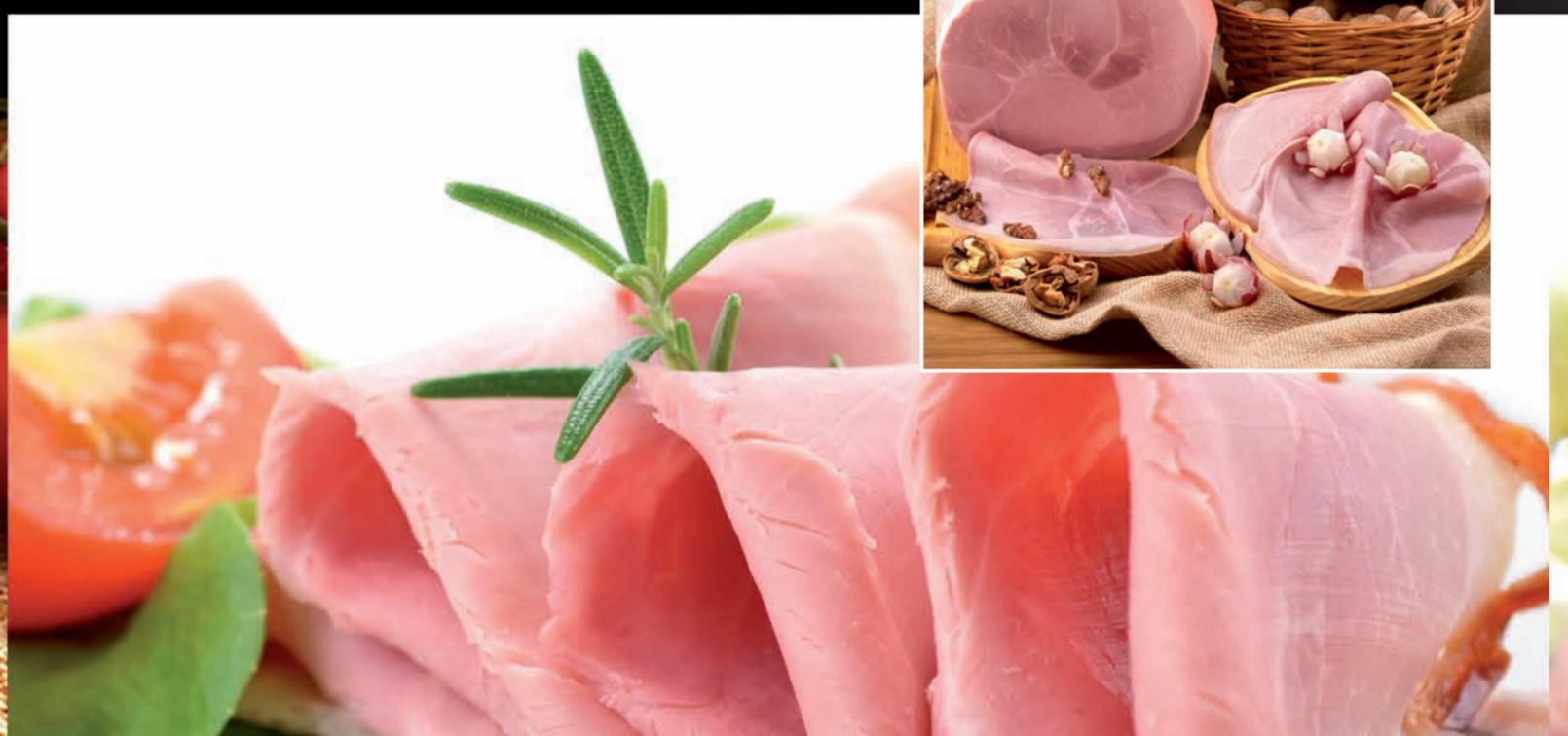
Jamones escogidos con poca grasa, deshuesados y limpiamos sin separar sus diferentes músculos, cocido en su jugo y envasado al vacío.

Whole Ham 2012

Low fat chosen hams, debone and clean without separating its different muscles, cooked on its own juices and vacuum packed.

**Jambon cuit
entier 2012**

Produit élaboré à partir de jambon de porc entier et désossé, cuit dans son jus et emballé sous vide.



Pechuga de Pavo Natural

Con un 99% libre de grasa, nuestra pechuga de Pavo deshuesada y con piel, cocida y posteriormente ahumada con madera natural, es especialmente recomendada para dietas equilibradas.

**Natural Turkey
Breast**

Our 99% fat free boneless turkey breast with skin, cooked and then smoked with natural wood, is especially recommended for a balanced diet.

**Blanc de dinde
naturel**

Avec ses 99 % en moins de gras, notre blanc de Dinde avec peau, est désossé, cuit puis fumé au bois naturel, il est spécialement recommandé pour les régimes équilibrés.



Jamón al horno

Escogemos los mejores jamones de cerdo, y limpiamos artesanalmente.

Cocido y ahumado con las mejores maderas, conseguimos un producto moderno, bajo en sal y de gran calidad.

Baked Ham

We choose the best pork hams and cleaned by hand.

Cooked and smoked with the best woods, we get a modern,
low-salt and high-quality ham.

Jambon au four

Nous sélectionnons les meilleurs jambons de porc, nous désossons et nettoyons de façon artisanale.

Cuit et fumé au meilleur bois, nous obtenons un produit moderne,
pauvre en sel et de qualité supérieure.



Bacon Natural Gourmet

Elaborado con las mejores pancetas de cerdo, deshuesamos la costilla manual a la tez, recortamos y salazonamos en seco.

Ahumado en horno con leña natural de roble y haya, lo que le da un aroma y sabor único.

Natural Gourmet Bacon

Made from the best pork bellies; we start with a manual deboning process and we finish it by cutting, drying and seasoning.

Our bacon is smoked in an oven with natural oak and beech wood oak and beech, which gives it unique aroma and flavor.

Bacon Naturel Gourmet

Élaboré à partir des meilleures poitrines de porc, faisons macérer à sec.

Fumé au four; au bois de chêne naturel et de chêne vert qui lui donne un arôme et une saveur unique.



Chicharrones y Cabeza de Cerdo

Amplia gama de productos tanto fritos como cocidos, ibéricos o de cerdo blanco, y elaborados con las diferentes partes de la cabeza de cerdo (carrillada, lengua, morros, y magros) con un sabor exquisito y original.

Head and Pork cracklings

Wide range of products, both fried and cooked, Iberian or white pig, and made from different parts of the pig's head (cheeks, tongue, snout, and lean) with exquisite taste and original.

Rillons et Tête de porc

Produit élaboré à partir de Magrets de tête de porc, cuits et vite refroidis pour conserver toutes ses propriétés donnant pour résultat une saveur et un goût original.

