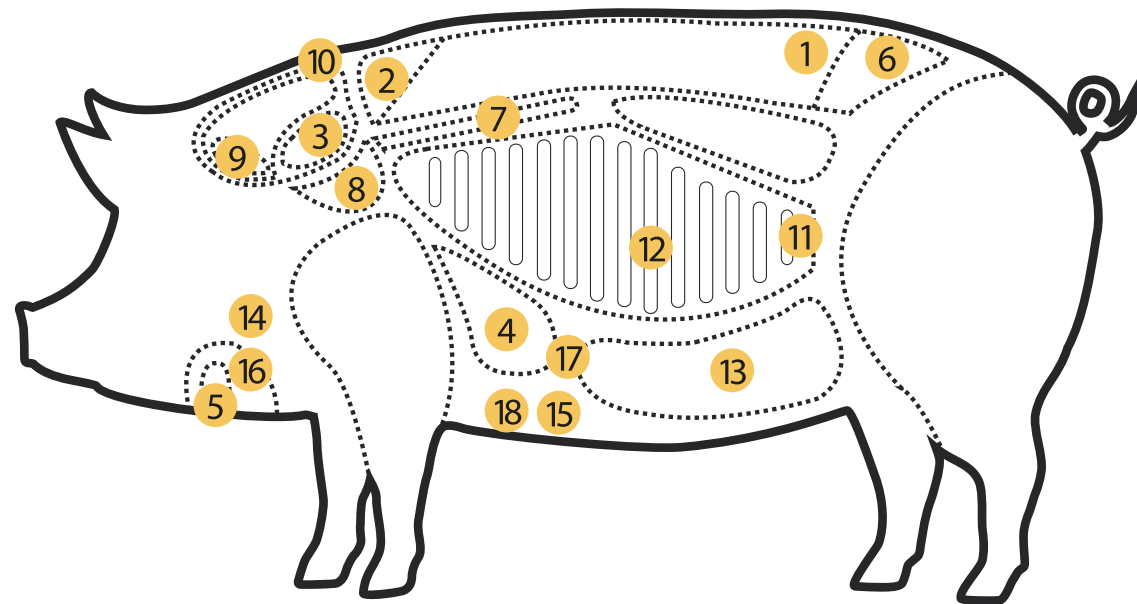




CARNE IBÉRICA
IBERIAN MEAT



- 1 **Lomo Ibérico**
Iberian Loin
- 2 **Pluma Ibérica**
Iberian Pluma
- 3 **Presa Ibérica**
Iberian Shoulder Presa
- 4 **Secreto Ibérico**
Iberian Secreto
- 5 **Carrillera Ibérica**
Iberian Ceek
- 6 **Solomillo Ibérico**
Iberian Tenderloin
- 7 **Lagarto Ibérico**
Iberian Lagarto
- 8 **Abanico Ibérico**
Iberian Abanico
- 9 **Triángulo Ibérico**
Iberian Triangle

- 10 **Cabecero Ibérico**
Iberian Collar
- 11 **Costilla Ibérica**
Iberian Rib
- 12 **Lágrima Ibérica**
Iberian Ribstrip
- 13 **Ventresca Ibérica**
Iberian Ventresca
- 14 **Secreto de Papada Ibérico**
Iberian Secret Papada
- 15 **Magro Ibérico**
Iberian Magro
- 16 **Papada Ibérica**
Iberian Papada
- 17 **Panceta Ibérica**
Iberian Pork Belly
- 18 **Tocino Ibérico**
Iberian Backfat

LOMO IBÉRICO

Iberian loin



La cinta de lomo es la pieza más codiciada junto a los jamones y las paletas. Se obtiene de la misma pieza del chuletero, separándolo del espinazo.

The loin tape is the most coveted piece next to hams and shoulders. It is obtained from the same piece of the loin, separating it from the backbone.

Cocina / Cook 

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
1 unidad por envase / 1 unit per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

PLUMA IBÉRICA

Iberian pluma



Se extrae de la parte posterior del lomo. Exenta de grasa, de cada cerdo se obtienen 2 unidades de 300g. Es una carne tierna y sabrosa al paladar.

It is extracted from the back of the loin. Free of fat, 2 units of 300g are obtained from each pig. The meat is tender and tasty to the palate.

Cocina / Cook 

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
3 unidades por envase / 3 units per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

PRESA IBÉRICA

Iberian shoulder presa



Adosada en la escápula, cerca del cabecero, es la fijación entre la paleta y el tronco. Es la pieza más veteada, con aspecto marmoleado. De cada cerdo se obtienen 2 piezas de unos 500g.

Attached to the scapula, near the headboard, it is the attachment between the shoulder blade and the trunk. It is the most marbled piece. Two pieces of about 500g are obtained from each pig.

Cocina / Cook 

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
1 unidad por envase / 1 unit per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

SECRETO IBÉRICO

Iberian secreto



Situada en el extremo superior de la falda, cerca del cabecero, sobre el costillar. Compuesta por fibras musculares y grasa entreverada, tiene una textura y jugosidad deliciosa. Se obtienen 2 piezas de cada cerdo.

It forms part of the upper end of the brisket, close to the brisket, above the rib. Composed of muscle fibres and marbled fat, it has a delicious texture and juiciness. Two pieces are obtained from each pig.

Cocina / Cook 

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
2 unidades por envase / 2 units per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

CARRILLERA IBÉRICA

Iberian cheek



Pieza magra situada en los músculos de la mandíbula inferior, muy melosa, con vetas de grasa. Se extraen 2 piezas de unos 200g.

Lean piece located in the muscles of the lower jaw, very tender, with streaks of fat. Two pieces of about 200g.



Envase al vacío / Vacuum packaging
7 unidades por envase / 7 units per package

Temperatura / Temperature
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

SOLOMILLO IBÉRICO

Iberian tenderloin



El solomillo es una de las piezas más apreciadas del cerdo a pesar de su reducido tamaño. Se encuentra en la parte inferior del espinazo, obteniéndose 2 piezas de unos 350g.

The sirloin is one of the most appreciated pieces of pork despite its small size. It is found in the lower part of the backbone, obtaining 2 pieces of about 350g.



Envase al vacío / Vacuum packaging
3 unidades por envase / 3 units per package

Temperatura / Temperature
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

LAGARTO IBÉRICO

Iberian lagarto



Adosado entre el espinazo y el lomo, es una tira de magro con grasa muy apreciada, super jugosa, propia del cerdo ibérico.

Attached between the backbone and the loin, it is a strip of lean meat with highly prized, super juicy fat, typical of the Iberian pig.



Envase al vacío / Vacuum packaging
8 unidades por envase / 8 units per package

Temperatura / Temperature
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

ABANICO IBÉRICO

Iberian abanico



Es una capa de magro con grasa entreverada que envuelve las costillas. Es una carne muy jugosa y tierna debido a la alta infiltración de grasa.

It is a layer of lean with marbled fat that surrounds the ribs. It is a very juicy and tender meat due to the high fat infiltration.



Envase al vacío / Vacuum packaging
6 unidades por envase / 6 units per package

Temperatura / Temperature
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

TRIÁNGULO IBÉRICO

Iberian triangle



Pieza procedente del cerdo ibérico obtenida de manera manual del cabecero. Jugosa en boca y de apariencia veteada debido a su gran infiltración.

Piece of Iberian pork obtained by hand from the head of the pig. Juicy in the mouth and with a marbled appearance due to its great infiltration.

Cocina / Cook 

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
7 unidades por envase / 7 units per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

CABECERO IBÉRICO

Iberian collar



Es una pieza de carne magra que se obtiene de la parte baja del cuello, muy cerca de la presa. Son tajadas con bastante grasa, utilizada en carne picada.

It is a piece of lean meat obtained from the lower part of the neck, very close to the "presa". They are slices with a lot of fat, used in minced meat.

Cocina / Cook 

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
1 unidad por envase / 1 unit per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

COSTILLA IBÉRICA

Iberian rib



Es la parte de la caja torácica del animal, muy apreciada por su jugosidad y sabor y, al disponer de una gran cantidad de grasa ibérica, se considera un manjar.

This is the part of the animal's ribcage that is highly prized for its juiciness and flavour and, as it contains a large amount of Iberian fat, is considered a delicacy.

Cocina / Cook 

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
1 unidad por envase / 1 unit per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

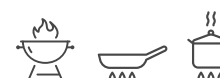
TIRA DE COSTILLA IBÉRICA (LÁGRIMA)

Iberian rib strips



Es la carne de las costillas deshuesadas. Son consideradas como una exquisitez.

This is the meat from boneless ribs. They are considered a delicacy.

Cocina / Cook 

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
8 unidades por envase / 8 units per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

VENTRESCA IBÉRICA

Iberian ventresca



Corte jugoso situado en la zona de la barriga. Posee grasa infiltrada que le da un sabor intenso y una textura tierna.

Juicy cut located in the belly area. It has infiltrated fat which gives it an intense flavour and a tender texture.

Cocina / Cook  

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
2 unidades por envase / 2 units per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

SECRETO DE PAPADA IBÉRICO

Iberian secret papada



Cortes procedentes de la papada. Son piezas finas, pero con un sabor muy notable.

Cuts from the jowl. They are thin pieces, but with a very notable flavour.

Cocina / Cook  

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
5 unidades por envase / 5 units per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

MAGRO IBÉRICO

Iberian magro



Recortes de carne magra procedentes de distintas partes del cerdo ibérico. Se utiliza para embutidos, hamburguesas y carne picada.

Trimnings of lean meat from different parts of the Iberian pig. Used for sausages, hamburgers and minced meat.

Cocina / Cook 

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
Unidades variables por envase / Variable per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

PAPADA IBÉRICA

Iberian papada



Es una capa de grasa situada en la parte baja de la cabeza o del cuello. Se diferencia de los demás tocinos por su entreverado de fibras musculares. Se consume: fresca, salada o curada. Cada pieza tiene un peso entre 1 y 1,5 kg.

This is a layer of fat from the lower part of the head or neck. It differs from other bacon in that it has a thick layer of muscle fibres. It is consumed: fresh, salted or cured. Each piece weighs between 1 and 1.5 kg.

Cocina / Cook  

 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
1 unidad por envase / 1 unit per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

PANCETA IBÉRICA

Iberian pork belly



Pieza grasa con una capa magra entreverada de músculo. Se consume: fresca, salada o curada. Cada pieza tiene un peso de 4 Kg aproximadamente.

Fatty piece with a lean layer interspersed with muscle. It is consumed: fresh, salted or cured. Each piece weighs 4 kg aprox.

Cocina / Cook



 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
1 unidad por envase / 1 unit per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C

TOCINO IBÉRICO

Iberian backfat



Grasa del cerdo ibérico. Procede principalmente del lomo del animal, con un grosor de entre 4 y 10 cm. Se puede salar o adobar, aunque también se consume en fresco.

Iberian pork fat. It comes mainly from the back of the animal, with a thickness of between 4 and 10 cm. It can be salted or marinated, although it is also consumed fresh.

Cocina / Cook



 **Envase al vacío / Vacuum packaging**
1 unidad por envase / 1 unit per package

 **Temperatura / Temperature**
Fresco: de 0° a 5°C / Congelado: -18°C
Fresh: from 0° to 5°C / Frozen: -18°C



Todas las bolsas son de aproximadamente 1Kg. Cada caja lleva entre 8 y 9 bolsas (del mismo producto), excepto la presa ibérica, que lleva 13 bolsas.

All bags weigh approximately 1kg. Each box contains between 8 and 9 bags (of the same product), except for the Iberian presa, which contains 13 bags.




IBÉRICOS POR NATURALEZA



C/ Chinarral, 23

37770 Guijuelo, (Salamanca)

Tel/Phone: 923 58 12 34

www.ibericosguillen.com