FERMÍN, S.L.
Ctra Salamanca Km 77,3
La Alberca (Salamanca), Spain
Phone +34 923 415135
Fax +34 923 415252

Polígono Las Navas,
Ctra. de Salamanca
Tamames (Salamanca), Spain
Phone +34 923 449963
Fax +34 923 449967

www.embutidosfermin.com

Fresh Ibérico

The meat that melts
in your mouth

FERMÍN

Carnes Frescas de Ibérico

La carne que se funde
en tu boca

product of Spain

イベリコ豚肉

スペインの比類なき味と品質

Fermín´s Ibérico

Spain´s Pride

In the forests of southwestern Spain, known as the dehesa, a descendent of the wild boar, the Ibérico pig, still wanders free. Popularly known as Pata Negra or Black Hoof, the Ibérico feasts on a diet of acorns and other indigenous plants. This rich, natural diet gives the traditional dry-cured Ibérico hams and sausages an unsurpassed taste and quality recognized around the world.

Just as incomparable are the taste and texture of fresh Ibérico cuts. The genes of this endemic breed of Spain allow fat to infiltrate muscle, resulting in marbled meat that is truly unique. The flavor is intensely natural, and in turn mellow, with a subtle texture that melt in your mouth.

Fermín Ibérico

Orgullo de España

En las dehesas del suroeste de España vive el cerdo ibérico, descendiente del jabalí salvaje, pastando en libertad. Conocido popularmente como Pata Negra, el cerdo ibérico disfruta de un festín de bellotas y otras plantas autóctonas. Esta dieta natural y sana asegura el sabor y la calidad incomparables de los jamones y embutidos ibéricos tradicionales, reconocidos en todo el mundo.

Igualmente incomparables son el sabor y la textura de las carnes frescas del cerdo ibérico. Los genes ancestrales de esta raza endémica de nuestro país producen una gran proporción de infiltraciones grasas que "entreveran" las carnes. Así su sabor es intensamente natural a la vez que suave mientras su textura se funde en la boca.

フェルミンのイベリコ

スペインのプライド

スペインの南西部のデエサ(豊富な牧草とコルク樫や常盤樫の森林、地中海性森林)に、野生の猪の子孫である、イベリコ豚は自然の中を自由に歩き回り成長します。イベリコ豚の特徴の一つ、黒い蹄の足はパタ・ネグラと呼ばれることでも有名です。ドングリや自生する草や根を食み、自然環境の中で健康的な放牧のおかげで、伝統的なイベリコ生ハムや腸詰めという、比類のない味と品質が世界中にその名を知られるようになりました。

また、イベリコ豚の肉の味と食感は比べものにならないくらい素晴らしいものです。イベリア半島だけに生息するイベリコ豚の先祖からの遺伝子は赤身の中に細かな脂身が入り「霜降り」を作ります。イベリコ豚肉の持つ自然で豊かな味わいと共に、口の中でとろけるような食感とまろやかさをお楽しみいただけます。

Historia, cultura y pasión por la calidad

A history, culture, and passion for quality

歴史、文化と品質への情熱

"Tardé mucho en entender que podía ganarme la vida con una antigua tradición y así fue como dejé atrás otros trabajos que había llevado a cabo, como barrenero, minero de carbón o agricultor, y me puse a trabajar en el mundo de la carne. Al principio viajaba de un pueblo a otro en busca de los mejores cerdos, corderos y lechales", comenta Fermín Martín.

Esos primeros laboriosos pasos de Fermín Martín Cambronel, junto con la ayuda de su mujer, Victoriana Gómez, sentaron los orígenes de Embutidos Fermín en el año 1956. FERMÍN continua siendo una empresa familiar que ahora dirige Santiago y Paqui Martín, junto a sus respectivos cónyuges. Es la empresa líder en la cría, producción y saneamiento del Ibérico. De hecho Embutidos FERMÍN es el primer matadero español que ha recibido la aprobación USDA para exportar a los Estados Unidos, testimonio de las estrictas normas seguidas en sus sistemas de producción y en los productos resultantes.

Los productos de FERMÍN son reconocidos en España y en todo el mundo por su alta calidad y por su rico e intenso aroma y sabor avellanado.

It took me a long time to come to understand that I could make a living from an old tradition… I left behind other labors I had attempted, such as a stone-mason driller, coal miner or farmer, to try my hand raising meat. At first I rambled from one small town to another in pursuit of the best pigs, sheep, and lamb," says Fermín Martin.

Those first labored steps by Fermín Martín Cambronel became, with the help of his wife Victoriana Gómez, Embutidos y Jamones Fermín in 1956. Today, Fermín continues to be family run, led by Santiago and Paqui Martín, along with their respective spouses. It is the leader in Ibérico husbandry and production (and sanitation). In fact, FERMÍN is the first Spanish slaughterhouse to be granted USDA approval for export to the United States, a testament to the exacting standards of its working systems and its products.

Its products are recognized in Spain, and throughout the world, for their highest quality, long-lasting taste, and a rich, nutty aroma and flavor.

「古い伝統で自分の人生が成功すると理解できるまで長い時間がかかりました。発破師、炭坑夫や農夫などの仕事を辞め、食肉販売の世界で仕事を始めました。最初は良質の豚や羊、子羊などを旅して探し回、あちらの村、こちらの村を訪ね回りました。」と創業者のフェルミン・マルティンは語っています。

信用を築くため勤勉に働いたフェルミン・マルティン・カンブロネルを、妻であるビクトリアーナ・ゴメスは夫を支え協力して着実に地盤を固め、1956年にはエンプティードス・フェルミン社設立の基礎を作りました。現在フェルミン社は、サンティアゴ・マルティンとパキ・マルティンがその配偶者と共に経営者としてファミリー企業を続け、イベリコ豚の業界では、飼育・製造・衛生面でトップ企業となりました。エンプティードス・フェルミン社は、アメリカ合衆国への輸出のため、生産システムと最終製品に課せられる厳しい基準の証明であるアメリカ合衆国衛生省の屠畜施設認可をスペインで一番最初に取得した会社です。

フェルミン社の製品は、木の実の香りと熟成の豊かな味と芳香、そして高品質であることをスペイン国内外で高く評価されています。

El fundador Fermín junto a su familia, alrededor de 1955. La Alberca, España.
Founder, Fermín Martín and family circa 1955. La Alberca, Spain.
創業者フェルミンとその家族、1955年ごろ。アルベルカ、スペイン

La Alberca, los cimientos del sabor

La Alberca, the foundations of taste

アルベルカ村、味の礎

Fermín, empresa asentada en el pueblo de La Alberca, en la provincia de Salamanca, España, se inspira en el pasado. Dando un paseo por las estrechas callejuelas de La Alberca se pueden oír los animales correteando entre la paja tras las altas puertas de madera, olfateando el aire fresco de montaña acentuado por el humo de la leña quemada, las flores y las ollas cociendo en la lumbre. Visitar este lugar se asemeja a un viaje en el tiempo, volviendo cinco siglos atrás. El pueblo que fue fundado por los árabes, fue declarado Monumento Histórico Artístico en 1950. Muchas de las casas del pueblo datan del siglo XV, y están construidas en piedra y adobe, con las plantas bajas ocasionalmente revocadas y las plantas superiores con geometrías entramadas de madera sobresaliendo… al igual que el edificio original de Fermín, con el matadero en la planta baja y los secaderos en las plantas altas y en el "sobrao".

Located in the village of La Alberca, in the province of Salamanca, Spain, Fermín takes its inspiration from the past. Stroll up and down La Alberca's narrow shaded streets, and you'll hear the animals scuffling about in the hay behind tall wooden doors, sniffing mountain air sharpened with the aroma of wood smoke, flowers, and cooking pots. Visiting here is like stepping back five centuries. The village was founded by the Moors and is designated a national monument. Many of its houses date back to the 15th century, and are constructed of stones mixed with mud, occasionally plastered over on the first floor and the overhanging half-timbered upper stories…much like the original Fermín building, with the slaughterhouse on the ground floor and the curing rooms on the upper floors.

フェルミン社は、スペイン、サラマンカ県のアルベルカ村に所在します。過去が息つく、アルベルカ村の狭い路地を散策すると、木製の高い扉の後ろで麦わらの間を動き回る家畜の鳴き声が聞こえ、山からの涼やかな空気が漂い、花や竈の鍋を煮る匂い、燃える薪の煙などを身近に感じることができます。この村を訪問することは、5世紀もの時を溯る、時間の旅と言えるでしょう。アルベルカ村は、回教徒が村を開きました。村の多くの家は１５世紀まで遡ることができ、1950年に歴史的文化財として登録されました。村の家々は、石と日干し煉瓦や漆喰で建てられており、１階は時々塗り直され、上の階は、木の骨組を露出させ幾何学的に目立つように作られていて、中世の佇まいを残しています。フェルミン社の社屋は村の伝統的な建築様式を取り入れおり、１階には屠畜場があり、２階と屋根裏は、乾燥・熟成室になっています。

Plaza de La Alberca.
Plaza of La Alberca.
アルベルカの広場

Industria Fermín. Fermín factory. フェルミン社工場

El cerdo Ibérico. El último de su clase

The Ibérico pig. The last of its kind

イベリコ豚 最後の種

Descendiente del jabalí salvaje o el "sus mediterraneus" que antiguamente habitaba los bosques de toda la costa mediterránea, el Cerdo Ibérico de bellota aún sigue pastando en libertad, siendo los últimos cerdos de Europa con este sistema de alimentación. De hecho, el ibérico se ha convertido en parte integral del ecosistema que solamente existe en la dehesas del sudoeste de la península ibérica.

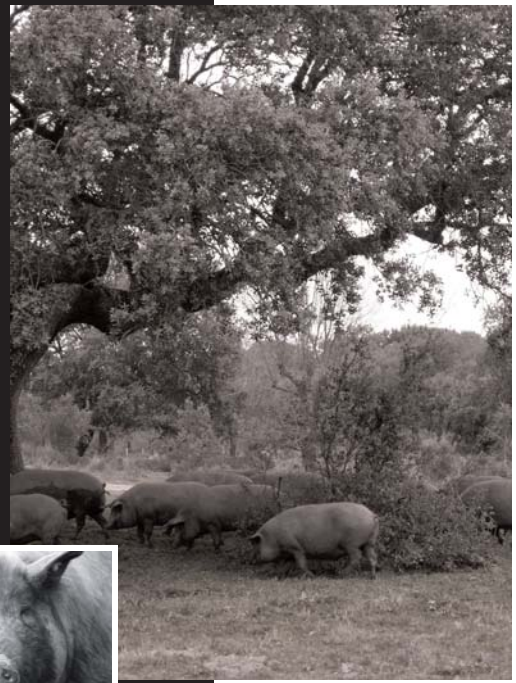
Hoy en día el cerdo ibérico es un estandarte de individualismo y patrimonio en un mundo en el que los programas de crianza animal son cada vez más homogenizados. El cerdo ibérico se caracteriza por sus patas de caña fina, hocico alargado sobre un cuello corto y poderoso. Tiene el pelo oscuro aunque escaso y las pezuñas negras, de ahí su nombre popular de Pata negra.

A descendent of the wild boar, or "sus mediterraneus", that once inhabited the forest of the entire Mediterranean shoreline, the acorn fed Ibérico pig still roams free. The last free ranging and grazing pigs in Europe, they are an integral part of an ecosystem that exists solely in the dehesa, an indigenous forest of oak trees and natural environment of the Iberico pig, on the southwestern region of the Iberian Peninsula.

Today, the Ibérico breed is a stalwart symbol of individualism and heritage in the world's ever more homogenized animal breeding programs. His characteristics: long, thin, and strong legs, with a pointed snout perched upon a short, meaty neck. His hair is dark but scant, and the hooves are dark-colored, thus giving him the popular name of Pata Negra or Black Hoof.

野生の猪つまり、古くは地中海沿岸の全ての森に生息していた「地中海野豚(sus mediterraneus)の子孫であり、ドングリで肥育されるイベリコ豚は、今なお自由に草を食んで暮らす、ヨーロッパでこのような食生活をしている最後の豚です。実際、イベリコ豚は、イベリア半島の南西部のデエサ(地中海性森林のドングリの森)で、生息し、生態系サイクルを構成する一つの役割を担っています。

今日、養豚プログラムが日々均一化肥育になっている中で、イベリコ豚は、自然環境の中で個性豊かに自由に育てられる豚の旗印であり、世界的な遺産です。イベリコ豚は足首が細く、短く力強い首と長い鼻面が特徴的で、黒っぽい毛と黒い蹄を持っているため、パタ・ネグラ(黒い足)の名前で有名です。



El Secreto del sabor Ibérico

The secret of Ibérico´s flavour

イベリコ豚の味の秘密

El cerdo ibérico tiene la exclusiva habilidad de almacenar grandes cantidades de grasa que se infiltra entre la masa muscular, entreverando generosamente la carne, de una textura tierna incomparable. Este rasgo genético del cerdo junto con su singular crianza y alimentación basada en los alimentos naturales que encuentra en la dehesa representan el secreto de su extraordinario sabor.

Los más afortunados de los cerdos ibéricos son los que nacen en verano y otoño, ya que son los que se benefician de la montanera, el cenit de la temporada de engorde, de noviembre a marzo del siguiente año, cuando disfrutan de la abundante Bellota, regalo de los alcornoques y encinas. Es en ese momento que el ibérico tiene la oportunidad de convertirse en el famoso Ibérico de Bellota.

The Ibérico pig has the exclusive ability to store large fatty deposits, which infiltrate the muscle mass, liberally marbling the meat in appearance and giving it an incomparable tenderness and texture. This genetic trait, paired with the unique rearing and feeding of the pig on the entirely natural diet of his surroundings in the dehesa, is the secret to its fine flavor.

The most fortunate Ibérico pigs are those born in early spring summertime and autumn. They benefit from the montanera, the peak of the fattening season from November to March the following year when they feast upon the abundant Bellota, the fallen acorns of the evergreens and Cork and Holm oaks. It is at this time that the ibérico has the chance to become the famous ibérico de bellota.

イベリコ豚は大量の脂を筋肉(赤身肉)の中に浸透させて霜降り状態で蓄積するという、他に例のない特徴を持っており、見事に混ざり合っているので、肉は比類のない柔らかさとなります。デエサにある自然な食べ物に基づく、その稀に見る飼育方法は、イベリコ豚の遺伝的特徴でもあり、イベリコ豚の素晴らしい味の秘密なのです。

とりわけ夏と秋に生まれたイベリコ豚は、一番幸せです。というのも、モンタネーラ(ドングリが実る時期の放牧飼育)の恩恵を受けるからです。肥育時期の絶頂期は、１１月から翌年１月で、コルク樫や常磐樫の恵みである、豊富な量のドングリ(ベジョータ)を楽しみます。この時期は、イベリコ豚がかの有名なベジョータのイベリコ豚に変身する絶好の時期なのです。

Es precisamente debido a la alimentación rica en bellota del cerdo ibérico y a su capacidad única de procesar y almacenar grasa lo que hace que los productos del cerdo ibérico sean altos en colesterol beneficioso o HDL. Los altos niveles de colesterol beneficioso se han relacionado con la protección contra el riesgo de sufrir enfermedades coronarias.

Because of the Ibérico's acorn-rich diet, and its unique ability to process and store fat, the meat and fat of Ibérico pigs are high in good cholesterol, or HDLs. High levels of good cholestero l have been linked to decreased risk of heart disease.

これはまさに、イベリコ豚がドングリをふんだんに食べること、そして脂肪を蓄積することによって、イベリコ豚製品は善玉コレステロールつまりHDLコレステロールを多く含む一価不飽和脂肪酸であるオレイン酸が豊富です。善玉コレステロールを多く含むということは、冠状動脈などの疾患に苦しむ危険性を予防する事にも関係があります。

Ibérico Fresco. Bocados que se deshacen en la boca

Fresh Ibérico. Bites that slowly melt in your mouth

イベリコ豚精肉。食べると口の中でとろけます。

Las carnes que proceden de cerdos de raza ibérica son exquisitas, más aún si nos referimos a los alimentados con bellotas en la época de montanera. Gracias a su veteado graso se funden en la boca provocando una sensación incomparable que nos traslada a la dehesa. Por eso, algunos cortes y presentaciones que carecen de valor culinario cuando se trata de otras razas porcinas cobran un inusitado valor gastronómico cuando proceden del cerdo ibérico.

The meat obtained from the Ibérico pig is absolutely exquisite, and more so if we refer to those fed on acorns during the montanera period. Thanks to its marbled fat, it simply melts in your mouth, giving rise to an incomparable sensation that seems to transport you to the dehesa. This is the reason why some lesser cuts and forms that lack culinary value from other pig breeds actually take on rare gastronomic value when obtained from the Ibérico pig.

イベリコ豚の肉は、大変美味しく、特にモンタネーラの時期にドングリをたっぷり食べた場合は更に美味です。霜降りの脂身のお陰で、口の中でとろけ、私達をデエサへといざなうような何とも例えようのない不思議な感覚をもたらします。そのため、イベリコ豚の場合、他の豚肉で必要とするような料理を美味しく仕上げるための手間をかけなくても、シンプルにカットし調理するだけで、グルメ料理に匹敵する味を堪能できるのです。

Carrilleras Ibéricas
- Ibérico Cheeks.
- イベリコ豚頬身肉

Cabecero Ibérico
- Ibérico Collar.
- イベリコ豚肩ロース肉

Costillar Ibérico
- Ibérico Spare Ribs.
- イベリコ豚スペアリブ

Lomo Ibérico
- Ibérico Loin.
- イベリコ豚ロース芯

Chuletero Ibérico
- Ibérico Loin with Back Ribs.
- イベリコ豚ロース

Pluma Ibérica
- Ibérico Boneless Flank.
- イベリコ豚プルマ(豚トロ)

Solomillo Ibérico
- Ibérico Tenderloin.
- イベリコ豚ヒレ肉

Secreto Ibérico
- Ibérico Pork shoulder muscle.
- イベリコ豚セクレト(豚トロ)

Presa Ibérica
- Ibérico Shoulder Steak.
- イベリコ豚プレサ(肩ロースの一部)

Carrillera Ibérica Bellota

Ibérico Bellota Cheeks

イベリコ豚ベジョータ頬身肉

・*Carrillera Ibérica Bellota*
・*Carrillera Ibérica*

・*Ibérico Bellota Cheeks*
・*Ibérico Cheeks*

・イベリコ豚ベジョータ頬身肉
・イベリコ豚頬身肉

La carrillera es el músculo de la masticación, y por tanto es muy ejercitado, formado por un entramado de fibras musculares y tejido adiposo, lo que le da una textura singular. Se elaboran principalmente guisadas.

Being the chewing muscle, this is a highly exercised one, formed by a structure of muscular fiber and adipose tissue, which imparts a most singular texture to it. They are extremely tender and juicy. This meat is normally stewed.

頬身は噛むときに使う筋肉ですので、よく動いているため筋肉繊維と脂肪組織が入り組み、格別な食感をお楽しみいただけます。主に煮込みに使われます。

Cabecero Ibérico Bellota

Ibérico Bellota Collar

イベリコ豚ベジョータ肩ロース肉

・*Cabecero Ibérico Bellota*
・*Cabecero Ibérico*

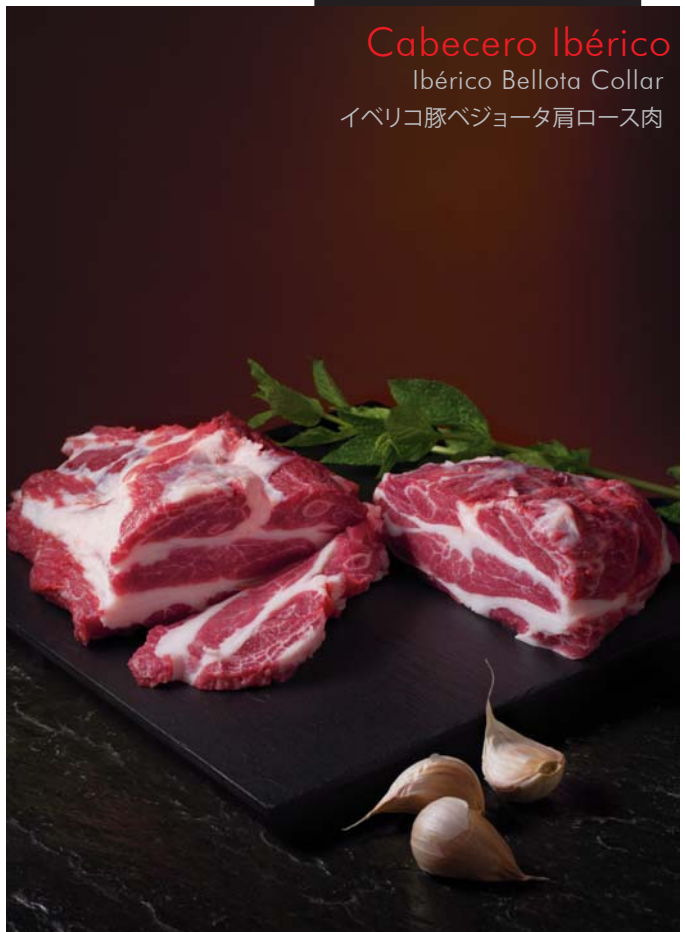
・*Ibérico Bellota Collar*
・*Ibérico Collar*

・イベリコ豚ベジョータ肩ロース肉
・イベリコ豚肩ロース肉

Parte alta del lomo del cerdo, posee un alto porcentaje de grasa acumulada. Es una carne muy adecuada para la brasa o plancha.

The higher part of the pork loin, it has a high percentage of accumulated, marbled fat. This meat is ideal to roast or grill.

豚の肩に近い部分で、脂肪分がとても多い。網焼きまたは、鉄板焼きに最適な部位です。



Costillar Ibérico Bellota

Ibérico Bellota Spare Ribs

イベリコ豚ベジョータスペアリブ

- *Costillar Ibérico Bellota*
- *Costillar Ibérico*

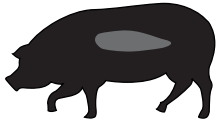
- *Ibérico Bellota Spare Ribs*
- *Ibérico Spare Ribs*

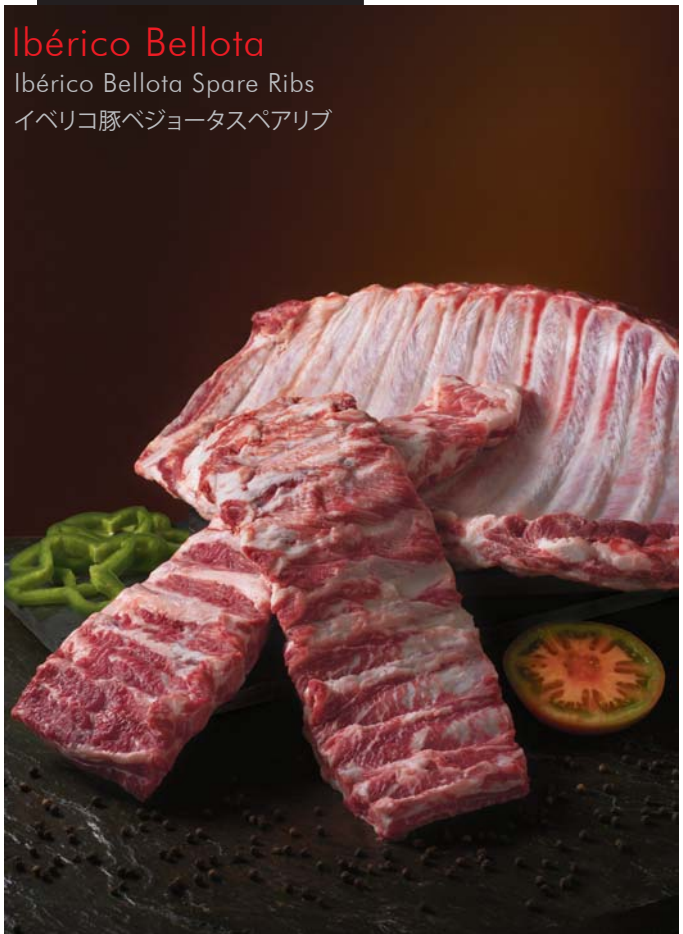
- イベリコ豚ベジョータスペアリブ
- イベリコ豚スペアリブ

Resulta muy sabroso y suave ya que su carne presenta abundantes infiltraciones de grasa natural. Se cocina al horno, a la brasa, adobado o frito. También, se emplea para dar sabor a arroces, pasta y guisos.

The rib is very flavorful and tender, given the abundant infiltration and marbling of natural fat. It can be oven-roasted, grilled, marinated or fried. The ribs are often used to flavor rice dishes, pasta and stews.

自然の脂身が浸透しているので、肉と脂の深い味わいとマイルドさを楽しめます。ロースト、網焼き、漬け込み、フライに最適です。米や芋などの煮込み料理の味を引き立てるためにもよく使われます。





Lomo Ibérico Bellota

Ibérico Bellota Loin

イベリコ豚ベジョータロース芯

- *Lomo Ibérico Bellota*
- *Lomo Ibérico*

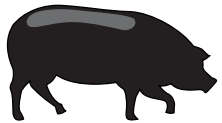
- *Ibérico Bellota Loin*
- *Ibérico Loin*

- イベリコ豚ベジョータロース芯
- イベリコ豚ロース芯

Producto exquisito. Fácilmente identificable debido a su característica grasa infiltrada, responsable de su sabor singular. Admite muchas formas de preparación: asado, relleno, frito, a la brasa, rebozado…

This is a truly exquisite product. Easily identified by its characteristic marbled fat, this meat has a distinctively flavor. It can be cooked in a myriad of ways: roasted, stuffed, fried, grilled, breaded...

最高級品。霜降りの脂身が特徴的なので一目で分かり、味わいも並外れています。ロースト、詰め物、フライ、網焼き、カツレツなど、様々な調理法でお楽しみいただけます。



Chuletero Ibérico Bellota

Ibérico Bellota Loin with Back Ribs

イベリコ豚ベジョータロース

- *Chuletero Ibérico Bellota*
- *Chuletero Ibérico*

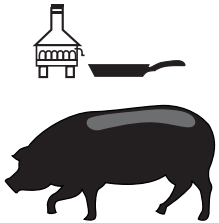
- *Ibérico Bellota Loin with Back Ribs*
- *Ibérico Loin with Back Ribs*

- イベリコ豚ベジョータロース
- イベリコ豚ロース

Ideales para las barbacoas más exquisitas: Máximo sabor y ternura. También se suelen cocinar con hueso al horno o fritas.

This is the ideal pork chops for the most exquisite barbeque: maximum flavor and tenderness. Another popular way of cooking them is roasted on the bone, breaded or deep-fried.

最高級のバーベキューにお薦めです。最高の味わいと柔らかさを楽しみいただけます。骨付きをローストしたリブライにするのもお薦めです。



Pluma Ibérica Bellota

Ibérico Bellota Flank

イベリコ豚ベジョータプルマ(豚トロ)

- *Pluma Ibérica Bellota*
- *Pluma Ibérica*

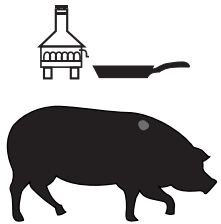
- *Ibérico Bellota Boneless Flank*
- *Ibérico Boneless Flank*

- イベリコ豚ベジョータプルマ(豚トロ)
- イベリコ豚プルマ(豚トロ)

Corte de forma triangular y plana. Especialmente indicada para plancha o brasa. Muy jugosa y tierna por su equilibrio entre carne y grasa.

This cut is triangular in shape and flat. It is particularly good when braised or grilled. It's juicy and tender thanks to its perfect balance of meat and fat.

三角形で平べったい形の部位。特に鉄板焼きと網焼きがお薦めです。とてもジューシーで、肉と脂身の微妙なバランスをお楽しみいただけます。



Solomillo Ibérico Bellota

Ibérico Bellota Tenderloin

イベリコ豚ベジョータヒレ肉

- *Solomillo Ibérico Bellota*
- *Solomillo Ibérico*

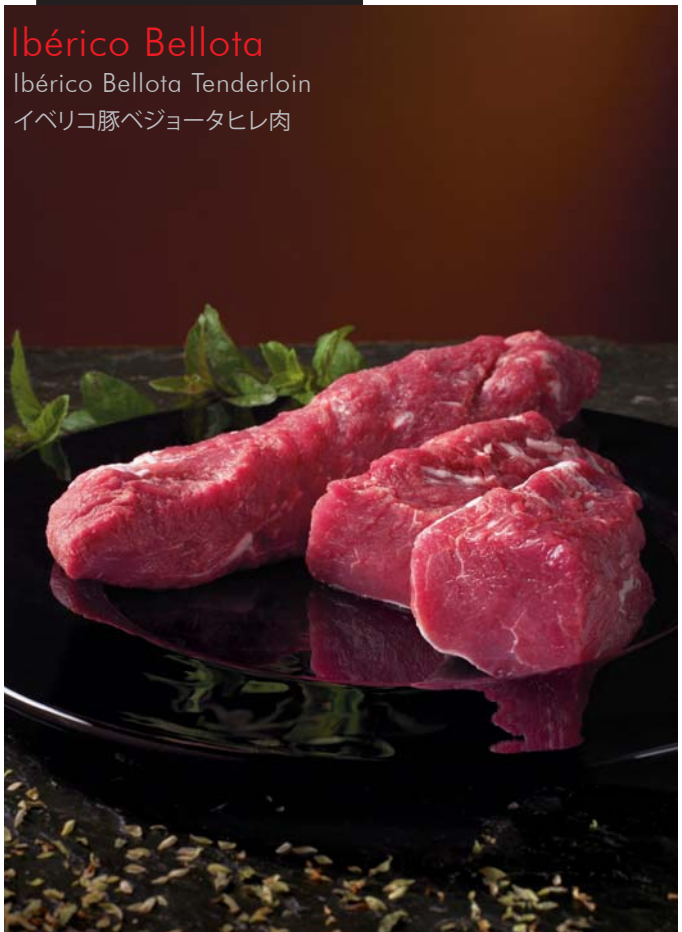
- *Ibérico Bellota Tenderloin*
- *Ibérico Tenderloin*

- イベリコ豚ベジョータヒレ肉
- イベリコ豚ヒレ肉

Pieza de buena consistencia, equilibrada en sus infiltraciones de grasa. Con el solomillo, además de la pieza entera, se preparan escalopes, escalopines y filetes, muy populares en restauración.

This cut has a fine consistency, with a perfect balance of fat marbling. The types of dishes that can be prepared with the tenderloin are endless, as it can be cooked whole, or in thin escallops, filets, and steaks, which are highly popular in the restaurateur world.

細かい脂の霜降り状態のバランスがよく、肉質が柔らかい部位。カツレツや一口カツ、ステーキなど、ホテル・レストランでとても人気があります。



Secreto Ibérico Bellota

Ibérico Bellota Pork shoulder muscle

イベリコ豚ベジョータセクレト(豚トロ)

- *Secreto Ibérico Bellota*
- *Secreto Ibérico*

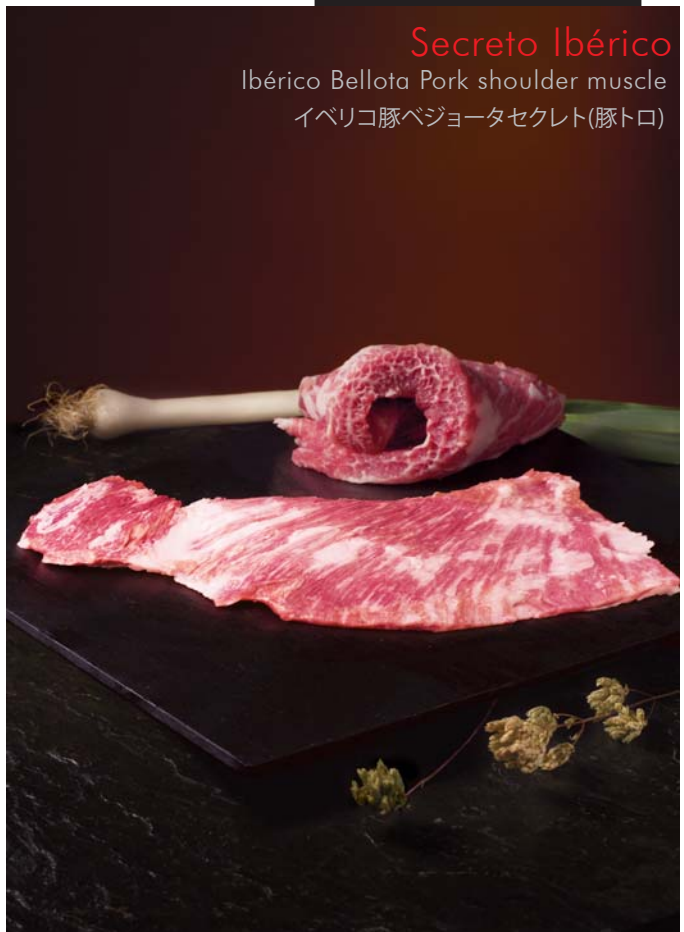
- *Ibérico Bellota Pork shoulder muscle*
- *Ibérico Pork shoulder muscle*

- イベリコ豚ベジョータセクレト(豚トロ)
- イベリコ豚セクレト(豚トロ)

Riquísima pieza, ideal para la barbacoa. Su grasa infiltrada le proporciona una ternura, jugosidad y sabor que sorprende a cualquier paladar.

Known as "Secreto" (secret) in Spanish, this is an absolutely delicious cut, ideal for barbeque. Its marbled fat makes it tender and juicy, with a flavor that will surprise the most discerning palate.

最高の霜降りの美味しい部位。バーベキューに最適です。霜降り肉は美食家でも驚くような独特な甘さとジューシーさを味わえて、お楽しみいただけます。



Presa Ibérica Bellota

Ibérico Bellota Shoulder Steak

イベリコ豚ベジョータプレサ(肩ロースの一部)

- *Presa Ibérica Bellota*
- *Presa Ibérica*

- *Ibérico Bellota Shoulder Steak*
- *Ibérico Shoulder Steak*

- イベリコ豚ベジョータプレサ(肩ロースの一部)
- イベリコ豚プレサ(肩ロースの一部)

Parte menos grasa del cabecero, es la pieza que presenta un mayor veteado de grasa intramuscular, lo que le da un sabor especialmente rico en matices. Se puede consumir de cualquier forma: brasa, plancha, horno…

Leanest part of the collar, this is the piece with the most marbled intramuscular fat, overflowing in nuances and rich flavors. It can be enjoyed in many ways: grilled, braised, roasted…

肩ロースの脂肪が少ない部分で、大部分が赤身の中に霜降り状態で入り込んだ部位ですから、特に味わい深いです。網焼き、鉄板焼き、ローストなど、どんな調理法でもお楽しみいただけます。

Presentaciones

Presentations

プレゼンテーション

	INDIVIDUAL VACÍO VACUUM PACKED (INDIVIDUALLY) 1 個真空パック	DOBLE VACÍO VACUUM PACKED (TWO-PIECE) 2 個真空パック	MÚLTIPLE VACÍO VACUUM PACKED (MULTIPLE-PIECE) 複数個真空パック
CARRILLERAS IBÉRICAS IBÉRICO CHEEKS イベリコ豚頬身肉			1 Kg.
CABECERO IBÉRICO IBÉRICO COLLAR イベリコ豚肩ロース肉	700 grs.	1 Kg.	
COSTILLAR IBÉRICO IBÉRICO SPARE RIBS イベリコ豚スペアリブ			1 Kg.
LOMO IBÉRICO IBÉRICO LOIN イベリコ豚ロース芯	2,300 Kg.		
CHULETERO IBÉRICO IBÉRICO LOIN WITH BACK RIBS イベリコ豚ロース	3,00 Kg.		
PLUMA IBÉRICA IBÉRICO BONELESS FLANK イベリコ豚プルマ(豚トロ)		250 grs.	1 Kg.
SOLOMILLO IBÉRICO IBÉRICO TENDERLOIN イベリコ豚ヒレ肉	350 grs.		1 Kg.
SECRETO IBÉRICO IBÉRICO PORK SHOULDER MUSCLE イベリコ豚セクレト(豚トロ)	450 grs.		1 Kg.
PRESA IBÉRICA IBÉRICO SHOULDER STEAK イベリコ豚プレサ(肩ロースの一部)	500 grs.	1 Kg.	

* Pesos aproximados. Approximate weights. 平均重量