



cerdo iberico curados



Chorizo ibérico bellota cular 6@

Edel-würzige Paprikawurst mit feinstem Pimenton-Pulver gewürzt,

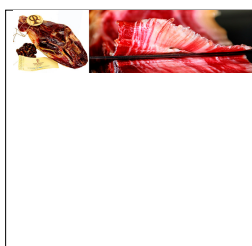
1,5 kg, knackig im Biß, mit zarter Rauchnote, extravagante Aromatiefe, sehr delikate, die Spitze, von Schweinen, die durch Aufnahme von Eichel 6 arroba = 69kg an Gewicht zugesetzt haben.

Durchmesser ca. 5 cm

€/kg Stückpreis ca. € 71,90

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

59.90 EUR



Jamon Iberico bellota deshuesado 5@ €/kg

Hinterschinken ohne Knochen von freilaufenden Schweinen, die während der Weidephase 5 arroba = 57,5 kg an Gewicht zugesetzt haben.

Feine, fleischige Textur, deutliche "Bellota"-Noten, nussig, perfekt zu schneiden.

1 Jahr haltbar bei Kühlung 4°C

Gewicht eines Schinkens ca. 4,5 kg

Stückpreis ca. € 854,55

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

190.00 EUR



Jamon Iberico bellota deshuesado 6@ €/kg

Hinterschinken ohne Knochen von freilaufenden Schweinen, die während der Weidephase 6 arroba = 69kg an Gewicht zugesetzt haben.

Feine, fleischige Textur, deutliche "Bellota"-Noten, nussig, perfekt zu schneiden.

Nur auf Anfrage

1 Jahr haltbar bei Kühlung 4°C

Gewicht eines Schinkens ca. 4,5 kg

Stückpreis ca. € 1079,55

239.90 EUR



cerdo iberico curados



Jamon Iberico bellota mit Fuß 5@ €/kg

Hinterschinken mit Knochen von freilaufenden Schweinen, die während der Weidephase

5 arroba = 57,5 kg an Gewicht zugesetzt haben.

Feine, fleischige Textur, deutliche "Bellota"-Noten, nussig,

perfekt zu schneiden.

1 Jahr haltbar bei Kühlung 4°C

Gewicht eines Schinkens ca. 7-8 kg

Stückpreis ca. € 621,75

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

114.00 EUR



Jamon Iberico bellota mit Fuß 6@ €/kg

Hinterschinken mit Knochen von freilaufenden Schweinen, die während der Weidephase

6 arroba = 69 kg an Gewicht zugesetzt haben.

Feine, fleischige Textur, deutliche "Bellota"-Noten, nussig,

perfekt zu schneiden.

Nur auf Anfrage

1 Jahr haltbar bei Kühlung 4°C

Gewicht eines Schinkens ca. 7-8 kg

Stückpreis ca. € 794,25

105.90 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

111.50 EUR



Lomito Iberico Bellota extra

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

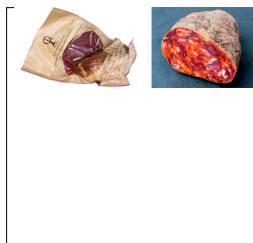
Stücke von 300-450g

€/kg Stückpreis € 38,00

95.00 EUR



cerdo iberico curados



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



Paleta Iberica Bellota 24 meses 5@

Vorderschinken mit Fuß von Schweinen die durch Eichelaufnahme

5 arroba = 57.5kg an Gewicht zugesetzt haben. Sehr geschmeidige Textur, nussig auf der

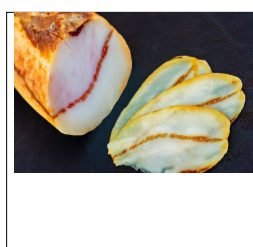
Zunge.

Schinken von 4,5-5,0 kg NUR AUF VORBESTELLUNG

€/kg Stückpreis ca. €

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

59.90 EUR



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.

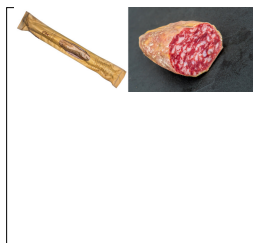
"Würste" von ca. 1.5 kg

€/kg Stückpreis ca. € 44,90

29.90 EUR



cerdo iberico curados



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 Stückpreis ca. € 71,90

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

59.90 EUR