03.11.2026

cerdo iberico carne



Cerdo Ibérico Papada (TK)

Von freilaufenden, Iberischen Schweinen das Kinn.

Zart und schmelzig, zum Grillen, Räuchern, bestens mit Sous Vide.

1 Stück vakuumiert, Pack ca. 600-900g

16.90 EUR



Cerdo Ibérico Pluma Bellota (TK)

Rückendeckel oder "Feder", liegt zwischen Hals und Lomo (Rücken).

Von freilaufenden Iberischen Schweinen mit Eichelernährung.

60% de Fettes besteht aus einfach ungesättigter Fettsäure (Olivenölqualität)

Muss nicht pariert werden!!

Wir haben beste Erfahrungen mit Kurzgebratenem und Gegrilltem gemacht. Bitte nicht "durch" garen! Kein Fett in die Pfanne geben.

2 Stücke/Packung à 250g

Packpreis ca. € 27,95

Quick-Frost bei -48°C gewährleistet Topqualität.

62.00 EUR

cerdo iberico carne



Cerdo Ibérico Presa Bellota (TK)

Von Iberischen Schweinen mit Eichelernährung. Schulterstück mit langfaseriger Struktur, fest im Biß, dennoch zart. Wir haben grandiose Erfahrungen gemacht mit der Presa 2 Stunden bei 53°C im Sousvide, dann rundherum fertig braten in geklärter Butter bei mittlerer Temp., oder im ganzen auf den Grill bei 200°C ca. 2 min. pro Seite, dann aufschneiden, wirklich großes Kino, geschmacklich und dietätisch gleichauf mit den Edelfischen. Wer Gefühl für Fleisch hat, kann die Presa aber auch rundherum scharf anbraten und dann im backofen bei 80°C noch 45 Minuten ziehen lassen, würzen nicht vergessen.

Im 90° Winkel zur Faser aufschneiden.

60% de Fettes besteht aus einfach ungesättigter Fettsäure (Olivenölqualität)

1 Stück vakuumiert, Pack ca. 500-700g

Packpreis ca. € 29,95

Quick-Frost bei -58°C gewährleistet Topqualität.

59.90 EUR



Cerdo Ibérico Secreto bellota (TK)

Secreto oder Cruceta das "versteckte Filet"

Von freilaufenden Iberischen Schweinen mit Eichelernährung

Wir haben beste Erfahrungen mit Grillen gemacht oder in Tranchen

a 5mm ganz kurz (1-2 min heiß!) braten oder schmoren in Tranchen ähnlich wie die Bäckchen, ein echtes Universalstück.

Bitte immer im 90° Winkel gegen die Faser dünn (2-3mm) aufschneiden.

60% de Fettes besteht aus einfach ungesättigter Fettsäure (Olivenölqualität)

Beim Schmoren spielt der Schnitt keine Rolle. Kein Fett zugeben.

2 Stücke im Vakuum a 350g

59.00 EUR

cerdo iberico carne



Cerdo Ibérico Solomillo Bellota (TK)

Filet von freilaufenden Iberischen Schweinen mit Eichelernährung.
Zu empfehlen als Kurzgebratenes, auch toll im "Mexico-Grill".
60% de Fettes besteht aus einfach ungesättigter Fettsäure (Olivenölqualität)
Achtung, kann man schnell trocken braten!
Stücke ca. 350g, 2 Stck. vakuumiert
Packpreis ca. € 34,90
Quick-Frost bei -58°C gewährleistet Topqualität.

49.90 EUR



Ibérico Bäckchen Bellota (TK)

Bäckchen von schwarzen Schweinen mit Eichelernährung.
Wir haben beste Erfahrungen mit Schmoren und Niedertemperatur gemacht. Klassisch anbraten mit Eschalotten, Karotten, Lorbeer, Würfel vom roten Paprika und Knoblauch, mediterranes Salz, dann mit Hühner-oder Kalbsfond und Rotwein aufgießen, 2 Nelken, 1/2 Zimtstange (nach 5 min entf.), noch etwas Süße hinzugeben durch "ARROPE" oder Paprika-Confit. 1 bis 2 Stunden simmern lassen.
Packung um 500g
Packpreis ca. € 19,50
Quick-Frost bei -58°C gewährleistet Topqualität.

39.90 EUR