cerdo iberico curados

cerdo iberico curados



MONTESIERRA Chorizo ibérico 50% bellota cular

Edel-würzige Paprikawurst mit feinstem Pimenton-Pulver gewürzt,
1,5 kg, knackig im Biß, mit zarter Rauchnote, extravagante Aromatiefe, sehr delikat.
Durchmesser ca. 4 cm
Hoch bewertete D.O.P Jabugo für Iberischen Bellota Schinken
In der 5.Generation seit 1899 züchtet und erzeugt die Familie MARTÍN iberisches Schwein und
selbstredend die feinsten Bellota - Produkte dieses Tieres.
Auch hier wird nach dem "Arroba-Prinzip" gearbeitet, um die hochwertigen Fettsäuren im Fleisch der Tiere
maximal zu etablieren. Und das schmeckt man!

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

30.90 EUR



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 Dtückpreis ca. € 71,90
1 arroba = 11,5 kg altes Maß zur Berechnung der Eichelmast

59.90 EUR