



## 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 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**



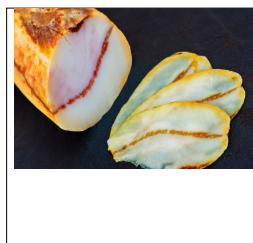
### Lomito Iberico Bellota extra

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

**129.00 EUR**



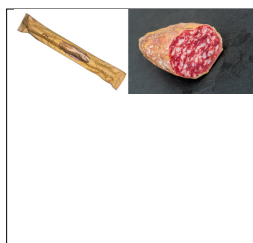
### Panceta Iberica Bellota embuchada €/kg

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 Stückpreis ca. € 71,90

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

**59.90 EUR**