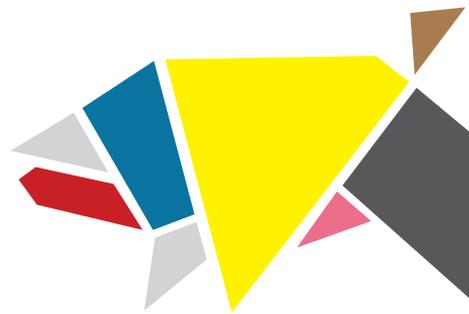


IBERICOANDCOPONTOISE@GMAIL.COM

01 30 30 59 53

CATALOGUE 2025



IBERICO & CO[®]
jambon pata negra et charcuterie Ibérique



CATALOGUE 2025

PRESENTATION

Les produits Iberico and Co sont issus d'une famille d'éleveurs de porcs ibériques depuis plusieurs générations (1918).

Nous travaillons en circuit fermé de l'élevage à l'abattage, de la transformation à la vente sans aucun intermédiaire.

Nous sommes propriétaires de 3 marques : IBERICO AND CO, CASA CERRALBO et IBERICOS VALVERDE.



NOS PRODUITS 100% IBERIQUE

L'excellence et la qualité supérieure.

Nous basons l'élaboration de notre gamme sur une sélection rigoureuse de la matière première, une alimentation de qualité, un affinage lent et des méthodes artisanales.

Tous nos produits fabriqués ou tranchés sont réalisés manuellement leur donnant toute l'attention et le soin nécessaire afin d'obtenir la meilleure qualité gustative.



NOTRE ELEVAGE EN LIBERTE,

Tire son origine de l'écosystème forestier méditerranéen et d'une biodiversité unique.

Il est principalement composé de grands chênes (appelés 'encinas') de formes imposantes, qui l'hiver, protègent du froid et l'été, de la chaleur.

Cet environnement naturel permet de récolter des glands (bellota) durant la « montanera » (octobre - février) qui est la principale alimentation du cochon ibérique et lui confère des saveurs inégalables.

Dans la région de Salamanca, la dehesa est aussi appelée « campo charro », et permet entre autre, l'élevage de taureaux braves, de vaches, de moutons et la chasse de gibier.



LES PIÈCES ENTÈRES

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservées. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).



JAMBON IBERIQUE DE BELLOTA PREMIUM

Cuisse Bellota 100% ibérique. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 8,5 et 9,5 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 4 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

CODE 1

48 mois d'affinage
8,5-9,5 kgs



JAMBON IBERIQUE DE BELLOTA

Cuisse Bellota 50% Ibérico. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 8,5 et 9,5 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 3 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

CODE 2

36 mois d'affinage
8,5-9,5 kgs



JAMBON IBERIQUE CEBO DE CAMPO

Cuisse cebo de Campo 100% Ibérico. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 8,5 et 9,5 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement aux glands et céréales dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 2 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

CODE 3

24 mois d'affinage
8,5-9,5 kgs



EPAULE IBERIQUE DE BELLOTA PREMIUM

Epaule Bellota 100% Ibérico. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 5 et 6 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 2,5 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

CODE 33

30 mois d'affinage
5-6 kgs



EPAULE IBERIQUE DE BELLOTA

Epaule Bellota 50% Ibérico. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 5 et 6 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 2 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

CODE 34

24 mois d'affinage
5-6 kgs



EPAULE IBERIQUE CEBO DE CAMPO

Epaule cebo de Campo 100% Ibérico. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 5 et 6 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement aux glands et céréales dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 1,5 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

CODE 35

18 mois d'affinage
5-6 kgs

LES PIÈCES DÉSOSSÉES

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservées. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).



JAMBON IBERIQUE DE BELLOTA PREMIUM

CODE 8

Cuisse Bellota 100% ibérique. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 8,5 et 9,5 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 4 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

36 mois d'affinage
de 0,5 à 4,5 kgs
Sous vide, DLC : 1 an



JAMBON IBERIQUE DE BELLOTA

CODE 8

Cuisse Bellota 50% ibérique. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 8,5 et 9,5 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 3 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

36 mois d'affinage
de 0,5 à 4,5 kgs
Sous vide, DLC : 1 an



JAMBON IBERIQUE CEBO DE CAMPO

CODE 9

Cuisse cebo de Campo 100% Ibérico. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 8,5 et 9,5 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland et céréales dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 2 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

24 mois d'affinage
de 0,5 à 4,5 kgs
Sous vide, DLC : 1 an



EPAULE IBERIQUE DE BELLOTA PREMIUM

CODE 38

Epaule Bellota 100% Ibérico. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 5 et 6 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 2,5 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

24 mois d'affinage
de 0,5 à 2,5 kgs
Sous vide, DLC : 1 an



EPAULE IBERIQUE DE BELLOTA

CODE 38

Epaule Bellota 50% Ibérico. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 5 et 6 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 2 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

24 mois d'affinage
de 0,5 à 2,5 kgs
Sous vide, DLC : 1 an



EPAULE IBERIQUE CEBO DE CAMPO

CODE 40

Epaule cebo de Campo 100% Ibérico. L'excellence du produit ibérique. Poids entre 5 et 6 kgs. Alimentation - Basée sur l'engraissement au gland et céréales dans les fermes VALVERDE et LOS MOLINOS de Salamanca. Animaux élevés en liberté avec un minimum de 2 ans d'affinage. Production lente et artisanale dans notre séchoir à Guijuelo.

18 mois d'affinage
de 0,5 à 2,5 kgs
Sous vide, DLC : 1 an

LES PIÈCES TRANCHÉES

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservés. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).



JAMBON IBERICO DE BELLOTA PREMIUM COUPE COUPEAU

Cuisse de bellota 100% ibérique. Préparation artisanale et manuelle par découpe au couteau par nos coupeurs professionnels. Un art complet pour obtenir le meilleur des arômes et des saveurs. Préparé dans nos propres installations selon des protocoles de qualité rigoureux, en prenant soin de chaque détail. Animaux nourri aux glands, élevés en liberté dans la ferme Valverde et Los Molinos de Salamanca. Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 27

**48 mois d'affinage
de 120 grs
Sous vide, DLC : 1 an**



JAMBON IBERICO DE BELLOTA TRANCHÉ

Cuisse bellota 50% de race ibérique. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. Un art complet pour obtenir le meilleur des arômes et des saveurs. Préparé dans nos propres installations selon des protocoles de qualité rigoureux, en prenant soin de chaque détail. Animaux nourri aux glands, élevés en liberté dans la ferme Valverde et Los Molinos de Salamanca. Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 14

**36 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an**



JAMBON IBERIQUE CEBO DE CAMPO COUPE COUPEAU

Jambon ibérique cebo de campo 100% de race ibérique. Préparation artisanale et manuelle par découpe au couteau par nos coupeurs professionnels. Un art complet pour obtenir le meilleur des arômes et des saveurs. Préparé dans nos propres installations selon des protocoles de qualité rigoureux, en prenant soin de chaque détail. Animaux nourri aux glands et céréales, élevés en liberté dans la ferme Valverde et Los Molinos de Salamanca. Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 29

**30 mois d'affinage
de 120 grs
Sous vide, DLC : 1 an**



JAMBON IBERICO CEBO DE CAMPO TRANCHÉ

Jambon ibérique cebo de campo 100% de race ibérique. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. Un art complet pour obtenir le meilleur des arômes et des saveurs. Préparé dans nos propres installations selon des protocoles de qualité rigoureux, en prenant soin de chaque détail. Animaux nourri aux glands et céréales, élevés en liberté dans la ferme Valverde et Los Molinos de Salamanca. Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 18

**24 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an**

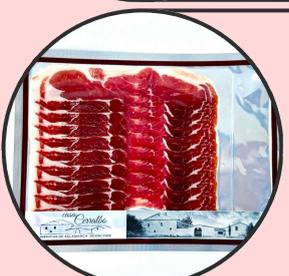


EPAULE IBERIQUE DE BELLOTA

Epaule Bellota 100% Ibérique. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. Un art complet pour obtenir le meilleur des arômes et des saveurs. Préparé dans nos propres installations selon des protocoles de qualité rigoureux, en prenant soin de chaque détail. Animaux nourri aux glands, élevés en liberté dans la ferme Valverde et Los Molinos de Salamanca. Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 46

**24 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an**



EPAULE IBERIQUE CEBO DE CAMPO

Epaule ibérique cebo de campo 100% Ibérique. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. Un art complet pour obtenir le meilleur des arômes et des saveurs. Préparé dans nos propres installations selon des protocoles de qualité rigoureux, en prenant soin de chaque détail. Animaux nourri aux glands, élevés en liberté dans la ferme Valverde et Los Molinos de Salamanca. Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 52

**18 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an**

LES LOMOS PIECES

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservés. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).



LOMITO

Longe de bellota 100% ibérique.
La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit considéré comme le joyau de la charcuterie ibérique de bellota, affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo. Animaux nourri aux glands élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage minimum et artisanal de 5 mois.

CODE 128

*5 mois d'affinage
de 300 ou 600 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



LOMO IBERICO BELLOTA

Longe de bellota 100% ibérique.
La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale.
Produit considéré comme le joyau de la charcuterie ibérique de bellota, affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo. Animaux nourri aux glands élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage minimum et artisanal de 5 mois.

CODE 100

*5 mois d'affinage
de 0,7 ou 1,4 kg
Sous vide, DLC : 1 an*



LOMO IBERICO CEBO DE CAMPO

Longe cebo de campo 100% ibérique.
La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale.
Produit considéré comme le joyau de la charcuterie ibérique de bellota, affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo. Animaux nourri aux glands et céréales, élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage minimum et artisanal de 4 mois.

CODE 103

*5 mois d'affinage
de 0,7 ou 1,4 kg
Sous vide, DLC : 1 an*



CABECERO DE LOMO IBERICO

Tête de longe de bellota 50-100% ibérique.
La culture du produits ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit issu de la pièce appelée aiguille ou tête de longe, jutosité, arôme et saveur inégalées, issu du porc ibérique nourri aux glands, grâce à un affinage artisanal dans nos caves Centenaires à Guijuelo. Animaux nourri aux glands élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque).

CODE 107

*de 400 ou 800 grs
Sous vide, DLC : 1 an*

LES LOMOS TRANCHÉS

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservés. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).



LOMITO

Longe de bellota 100% ibérique.
La culture du produit ibérique de Salamanca comme référence dans la gastronomie mondiale.
Produit considéré comme le joyau de la charcuterie ibérique de bellota. Affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo.
Animaux nourri aux glands, élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage minimum et artisanal de 5 mois.

CODE 129

**5 mois d'affinage
de 120 grs
Sous vide, DLC : 1 an**



LOMO IBERICO BELLOTA

Longe de bellota 100% ibérique.
La culture du produit ibérique de Salamanca comme référence dans la gastronomie mondiale.
Produit considéré comme le joyau de la charcuterie ibérique de bellota. Affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo.
Animaux nourri aux glands, élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage minimum et artisanal de 5 mois.

CODE 118

**5 mois d'affinage
de 120 grs
Sous vide, DLC : 1 an**



CABECERO DE LOMO IBERICO

Tête de longe de bellota 50-100% ibérique.
La culture du produit ibérique de Salamanca comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit issu de la pièce appelée aiguille ou tête de longe, jutosité, arôme et saveur inégalée, issu du porc ibérique nourri aux glands. Affinage artisanal dans nos caves Centenaires à Guijuelo. Animaux nourri aux glands, élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage minimum et artisanal de 5 mois.

CODE 116

**de 120 grs
Sous vide, DLC : 1 an**



LOMO IBERICO BELLOTA

Longe de bellota 100% ibérique.
La culture du produit ibérique de Salamanca comme référence dans la gastronomie mondiale.
Produit considéré comme le joyau de la charcuterie ibérique de bellota. Affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo.
Animaux nourri aux glands, élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage minimum et artisanal de 5 mois.

CODE 119

**de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an**



LOMO IBERICO CEBO DE CAMPO

Longe cebo de campo 100% ibérique.
La culture du produit ibérique de Salamanca comme référence dans la gastronomie mondiale.
Produit considéré comme le joyau de la charcuterie ibérique de bellota. Affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo.
Animaux nourri aux glands et céréales, élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage minimum et artisanal de 4 mois.

CODE 122

**de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an**

LES CHARCUTERIES PIECES

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservés. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).



CHORIZO IBERICO DE BELLOTA

Morceau de chorizo ibérique. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 69

*6 mois d'affinage
de 0,6 ou 1,2 kg
Sous vide, DLC : 1 an*



CHORIZO IBERICO CEBO DE CAMPO

Morceau de chorizo ibérique cebo de campo. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands et céréales. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 5 mois.

CODE 70

*6 mois d'affinage
de 0,6 ou 1,2 kg
Sous vide, DLC : 1 an*



SAUCISSON IBERICO DE BELLOTA

Morceau de saucisson ibérique bellota. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 71

*6 mois d'affinage
de 0,6 ou 1,2 kg
Sous vide, DLC : 1 an*



SAUCISSON IBERICO CEBO DE CAMPO

Morceau de saucisson ibérique cebo de campo. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands et céréales. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 5 mois.

CODE 72

*6 mois d'affinage
de 0,6 ou 1,2 kg
Sous vide, DLC : 1 an*



CHORIZO IBERICO PICANTE

Morceau de chorizo ibérique piquant. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 73

*6 mois d'affinage
de 0,6 ou 1,2 kg
Sous vide, DLC : 1 an*

Mail pour commande : ibericoandcopontoise@gmail.com

LES CHARCUTERIES TRANCHÉES

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conserver. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).



CHORIZO IBERICO DE BELLOTA

Tranches de chorizo ibérique de bellota. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 76

*6 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



CHORIZO IBERICO CEBO DE CAMPO

Tranches de chorizo ibérique cebo de campo. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands et céréales. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 78

*6 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



SAUCISSON IBERICO DE BELLOTA

Tranches de saucisson ibérique de bellota. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 80

*6 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



SAUCISSON IBERICO CEBO DE CAMPO

Tranches de saucisson ibérique cebo de campo. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands et céréales. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 82

*6 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



CHORIZO IBERICO BELLOTA PICANTE

Tranches de chorizo ibérique bellota pimenté. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 84

*6 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



MORCON IBERICO BELLOTA

Tranches de morcón ibérique bellota. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands. Affinage artisanal dans nos caves Centenarias à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 407

*6 mois d'affinage
de 100 ou 200 grs
Sous vide, DLC : 1 an*

LES CHARCUTERIES PIECES

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservés. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).



VELA CHORIZO PICANTE

Morceau de chorizo ibérique piquant. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri au gland Affinage artisanal dans nos caves Centenaires à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 4 mois.

CODE 93

*4 mois d'affinage
poids : 400 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



VELA CHORIZO DOUX

Morceau de chorizo ibérique cebo de campo. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri au gland. Affinage artisanal dans nos caves Centenaires à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 4 mois.

CODE 92

*4 mois d'affinage
poids : 400 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



VELA SAUCISSON

Morceau de saucisson ibérique cebo de campo. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri au gland. Affinage artisanal dans nos caves Centenaires à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 4 mois.

CODE 94

*4 mois d'affinage
poids : 400 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



BOUDIN AU CHORIZO

Boudin au chorizo. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands et mariné avec différentes épices. Affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 4 mois.

CODE 95

*4 mois d'affinage
poids : 400 grs
Sous vide, DLC : 1 an*



MORCON IBERICO DE BELLOTA

Gros Chorizo Ibérico bellota. La culture du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands et mariné avec différentes épices. Affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Affinage artisanal de 6 mois.

CODE 74

*6 mois d'affinage
de 400 ou 800 grs
Sous vide, DLC : 1 an*

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservés. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).

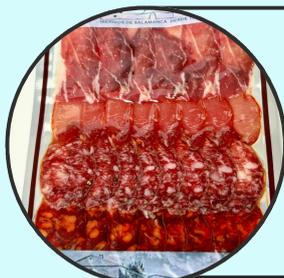


PLATEAU COMBINÉ IBERICO DE BELLOTA

Assortiment ibérique de bellota, composé d'épaule ibérique de bellota, de longe ibérique de bellota, de saucisson ibérique de bellota et de chorizo ibérique de bellota, offrant la possibilité de parcourir en un seul article différents produits de haute qualité. Tranché de manière artisanale pour sauvegarder les meilleures qualités. Animaux nourris aux glands, élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 212

env. 200/220 grs
Sous vide, DLC : 1 an



PLATEAU COMBINÉ IBERICO CEBO DE CAMPO

Assortiment ibérique cebo de campo, composé d'épaule ibérique, de longe ibérique, de saucisson ibérique et de chorizo ibérique, offrant la possibilité de parcourir en un seul article différents produits de haute qualité. Tranché de manière artisanale pour sauvegarder les meilleures qualités. Animaux nourris aux glands, élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque). Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 211

env. 200/220 grs
Sous vide, DLC : 1 an



CECINA - JAMBON DE VACHE À LA PIECE

Morceau de Cecina
Morceau de bœuf séché en provenance de Léon.
Affinage traditionnel.
Produit de haute qualité.

CODE 153

12 mois d'affinage
**Sous vide,
DLC : 1 an**



CECINA - JAMBON DE VACHE TRANCHÉ

Tranches de Cecina
Morceau de bœuf séché en provenance de Léon.
Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels.
Affinage traditionnel.
Produit de haute qualité.

CODE 154

12 mois d'affinage
de 100 grs
Sous vide, DLC : 1 an



DÉS DE JAMBON

Petits cubes ou lardons de jambon ibérique bellota et cebo de campo ibérique. Préparation artisanale et manuelle dans nos propres installations selon des protocoles de qualité rigoureux, en faisant attention aux moindres détails. Animaux nourris aux glands élevés en liberté sur la ferme Valverde et les moulins. Salamanque. Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 149

18/36 mois d'affinage
Sous vide, DLC : 1 an



PLUMILLAS

Copeaux de jambon ibérique bellota et cebo de campo ibérique. Préparation artisanale et manuelle dans nos propres installations selon des protocoles de qualité rigoureux, en faisant attention aux moindres détails. Animaux nourri aux glands élevés en liberté sur la ferme Valverde et les moulins. Salamanque. Conservation dans un endroit sec et frais.

CODE 150

18/36 mois d'affinage
Sous vide, DLC : 1 an

Nos pièces suivent un processus d'élevage et de sechage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservés. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).

**LENGUA**

Produit de porc ibérique nourri au gland. Langue de porc ibérique marinée et farcie de manière artisanale, affinée pendant 4 mois en cave, obtenant un produit absolument unique. Saveur aromatique subtile et avec un grand nombre de souvenirs en bouche. Format 200g

CODE 410*Sous vide,
DLC : 1 an***LENGUA TRANCHEE**

Produit de porc ibérique nourri au gland. Langue de porc ibérique marinée et farcie de manière artisanale, affinée pendant 4 mois en cave puis tranchée manuellement, obtenant un produit absolument unique. Saveur aromatique subtile et avec un grand nombre de souvenirs en bouche. Format 100 grs.

CODE 410*Sous vide,
DLC : 1 an***MORCILLA DE ARROZ**

Boudin au riz. La culture du du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands et mariné avec différentes épices, avec affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque).

CODE 414*Sous vide,
DLC : 1 an***MORCILLA DE PINONES**

Boudin aux pignons de pin. La culture du du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands et mariné avec différentes épices, avec affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque).

CODE 405*Sous vide,
DLC : 1 an***MORCILLA DE PINONES PICANTE**

Boudin aux pignons de pin. La culture du du produit ibérique de Salamanque comme référence dans la gastronomie mondiale. Produit élaboré à partir des parties maigres les plus nobles du porc ibérique nourri aux glands et mariné avec différentes épices, avec affinage artisanal dans nos caves Centenaires de Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque).

CODE 406*Sous vide,
DLC : 1 an*

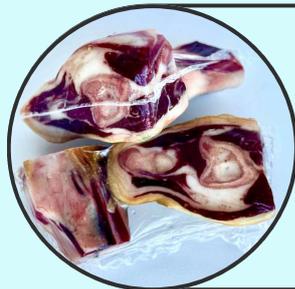
Nos pièces suivent un processus d'élevage et de séchage totalement naturel et traditionnel. Le conditionnement leur permet de voyager sans contraintes et d'être longuement conservés. Les produits n'ont pas de codes barres (EAN/GENCOD).

**PANCETA IBERICA**

Produit issu du fanon du porc ibérique nourri aux glands, avec une touche de viande maigre dans sa graisse, mariné avec du paprika, du thym et de l'origan. qui donnent un produit explosif de saveur et d'arôme. Elaboration et séchage artisanaux pour sauvegarder les meilleures qualités, un processus réalisé dans nos propres installations dans nos séchoirs à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque).

CODE 409**18 mois d'affinage
Sous vide, DLC : 1 an****PAPADA IBERICA**

Produit issu du fanon du porc ibérique nourri aux glands, avec une touche de viande maigre dans sa graisse, mariné avec du paprika, du thym et de l'origan. qui donnent un produit explosif de saveur et d'arôme. Elaboration et séchage artisanaux pour sauvegarder les meilleures qualités, un processus réalisé dans nos propres installations dans nos séchoirs à Guijuelo. Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos (Salamanque).

CODE 408**18 mois d'affinage
Sous vide, DLC : 1 an****OS / HUESOS**

Os de jambon L'os de jambon ibérique, produit vedette de la cuisine espagnole, considéré comme un trésor culinaire donnant une saveur unique aux bouillons, ragoûts, ragoûts, riz... . Animaux élevés en liberté dans nos fermes de Valverde et los Molinos, (Salamanque).

CODE 400**EPAULE IBERIQUE TRANCHEE POUR SANDWICH**

Jambon ibérique cebo de campo 100% de race ibérique. Découpe machine, préparation artisanale et manuelle par nos professionnels Conditionnement tranché et sous vide. Idéal pour les sandwiches. Préparé dans nos propres installations selon des protocoles de qualité rigoureux, en prenant soin de chaque détail. Animaux nourri aux glands et céréales, élevés en liberté dans la ferme Valverde et Los Molinos de Salamanque.

CODE 137**18 mois d'affinage
Sous vide, DLC : 1 an**