



LOMITO DE PRESA IBÉRICO DE BELLOTA



Un producto artesanal, de gran calidad, con sabor exquisito

Procedente de **Cerdos Ibéricos criados en libertad** en las **Dehesas** del Suroeste Español, y alimentados a base de **bellotas**, **hierbas** y plantas aromáticas. Se trata de la pieza completa del lomo del Cerdo, entera y exenta de grasa de cobertura.

Esta alimentación rica en proteínas, glúcidos y grasas, junto con el continuo ejercicio del animal, consiguen la **proporción perfecta entre la carne y la grasa necesaria para producir el veteadado** característico que distingue la calidad organoléptica de su carne.

Carne aderezada únicamente con sal, ajo y pimentón, y embutida en tripa. Curación **artesanal** en nuestros **secaderos naturales**.

Las infiltraciones de grasa intramuscular dan suavidad y jugosidad al producto, al corte presenta tonos que van desde anaranjado a tonalidades caoba, **con su veteadado característico**.

CARACTERÍSTICAS: Pieza muscular completa (presa), embutida en tripa cular de cerdo, tripa roscal y/o fibran.

CURACIÓN: Entorno a 80 días.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
LOMITO DE PRESA IBÉRICO DE BELLOTA	6 kg por caja	8436034851394