



VIANDES MATURÉES & CHARCUTERIES IBÉRIQUES D'EXCEPTION

QUI SOMMES-NOUS?

Spécialiste en viandes d'exception et en charcuteries Ibériques pour la restauration et la boucherie haut de gamme. Grâce à notre association avec Hermanos Cardeno et Discarlux, nous garantissons une saveur unique et une qualité supérieure tout en respectant le savoir faire traditionnel.

- **Francisco Cardeno**, producteur et éleveur depuis trois générations, élabore la célèbre charcuterie et viande Ibérique Pata Negra de façon artisanale.
- **José Portas & Carlos Ronda**, fondateurs de Discarlux, sélectionnent toutes les semaines la fameuse Blonde de Galice (Rubia Gallega) dans les fermes et à l'abattoir en Galice.

Notre association nous à amenés à fonder un projet commun sur l'élevage Galicien: **Fisterra Bovine World**. L'objectif étant d'analyser l'impact de l'alimentation et de l'élevage traditionnel en Galice sur 13 races diverses.

CECINA

- **LA CECINA** est un jambon de bœuf séché et fumé.
Nous obtenons la meilleure qualité en sélectionnant la **meilleure partie de la cuisse de bœuf**.
La Cecina est reconnue à travers le monde pour son goût inimitable: c'est son **fumage au bois de chêne** qui lui donne sa saveur unique.
- L'étape de salage se fait en couvrant les pièces de sel de mer et en les superposant sur plusieurs niveaux. Les pièces sont ensuite fumées au bois de chêne et puis affinées dans les séchoirs de manière traditionnelle.



VIANDES & CHARCUTERIES IBÉRIQUES

- Nos charcuteries et viandes Ibériques proviennent de la dehesa de Jabugo dans la **province de Huelva en Andalousie**. Notre producteur élève traditionnellement des cochons ibériques et fabrique **artisanalement** nos jambons et charcuteries bellota. Les animaux vivent en semi-liberté dans de vastes forêts de chênes où ils se nourrissent de produits naturels dont les fameuses **bellota** (glands) durant la période de la montanera.
- **L'affinage de nos jambons bellota est de 3 ans**, période durant laquelle les jambons acquièrent leurs qualités gustatives et leurs arômes recherchés. Les méthodes artisanales associées au climat atypique de la montagne de Jabugo confèrent à nos produits leur authenticité et leur saveur.



JAMBONS & ÉPAULES IBÉRIQUES



- JAMBON IBÉRIQUE
75% BELLOTA
7.5 - 8.5 kg
ÉPAULE
4 - 5 kg



- JAMBON IBÉRIQUE
CEBO DE CAMPO
7.5 - 8.5 kg
ÉPAULE
4 - 5 kg



- JAMBON IBÉRIQUE
TRANCHÉ
80g



- JAMBON IBÉRIQUE DÉSOSSÉ
MORCEAU
500g ou 1kg

CHARCUTERIES IBÉRIQUES



- **LOMO IBÉRIQUE BELLOTA**
250 g
ou sachet 80g tranché



- **SAUCISSON IBÉRIQUE BELLOTA**
250 g
ou sachet 80g tranché



- **CHORIZO IBÉRIQUE BELLOTA**
250 g
ou sachet 80g tranché



- **MORCILLA IBÉRIQUE BELLOTA**
400g



- **ASSORTIMENT IBÉRIQUE BELLOTA / 100g**
Jambon ibérique bellota 40 g
Chorizo ibérique bellota 30 g
Saucisson ibérique bellota 30 g

