



iOlé

SPANISH GOURMET
SELECTION





· EL CERDO IBERICO: JAMONES & PALETAS ·

El Cerdo Ibérico debe su nombre a una raza específica de cerdos autóctonos criados y cuidados genéticamente desde tiempos ancestrales en el suroeste de la península ibérica. Sus particulares características y una apropiada alimentación, permiten obtener una auténtica joya gastronómica muy cotizada en los círculos gourmet de todo el mundo.

La cría de esta especie lleva un control minucioso de su alimentación a lo largo de las dos principales fases de su crecimiento. Durante la primera fase, se le proporcionarán semillas y espigas que son de gran importancia para la correcta formación y preparación de su organismo. Posteriormente, en la segunda fase o montanera, el cerdo pastará libremente en dehesas formadas por un lado por praderas abundantes y ricas en nutrientes y por otro lado por encinas y alcornoques centenarios que le aportarán las energéticas bellotas lo que le proporcionará un engorde saludable al animal.

Gracias al continuo ejercicio en la búsqueda de alimento y agua de los cerdos ibéricos, la grasa se infiltra en los músculos del animal, algo que será clave para proporcionar al paladar ese conjunto de sensaciones inimitables durante su degustación.

Los secaderos y bodegas naturales juegan un papel fundamental en la siguiente parte del proceso de nuestros productos ya que permiten una correcta maduración. Cada producto sigue su propia curación la cual se inicia en los meses de verano en el secadero. Allí con las altas temperaturas y corrientes secas provoca la sudoración de la grasa exterior. Posteriormente, durante del invierno los productos se alojarán en las bodegas donde la iluminación y la temperatura son más estables y donde se les dará el punto de curación necesario.

Podemos asegurar que gracias a una selección genética adecuada, a una alimentación controlada en cada proceso de cría, a un minucioso trabajo de nuestros maestros artesanos y al lento madurar de cada pieza en nuestras bodegas, se consiguen productos de inigualable calidad y garantía de éxito avalados por los más importantes gourmets y críticos de todo el mundo.



iOlé

SPANISH GOURMET SELECTION

IBERIC HAM



· EL CERDO IBERICO: JAMONES & PALETAS ·

The Iberian Pork is named after a specific breed of native pigs genetically bred and fed since ancient times in the southwest of the Iberian Peninsula. Its particular characteristics and appropriate nutritious supply provide an authentic culinary jewel highly prized in gourmet circles of all over the world.

The breeding of this species takes a thorough control of the food along the two main phases of their growth. During the first phase, they will be provided seeds and spikes that are very important for the proper training and preparation of their body.

Thanks to the continuous exercises when the Iberian pigs search for food and water, the fat infiltrates the muscles of the animal, which is the key of providing these inimitable sensations as a whole during the tasting.

The natural drying places and cellars play a key role in the next part of the process of our products, because they allow a proper ripening. Each product follows its own curation which starts in the summer time in the drying place. There with the high temperature and dry air it causes the "sweating" of the outer fat. Later on, during the winter the products will rest in the cellars where the lighting and the temperature are more stable and they will be given the necessary curing condition.

Thanks to a proper genetic selection, we can ensure that a controlled diet in each breeding process, and a meticulous work of our craftsman and the slow ripening of each piece in our warehouse, all together achieve an unparalleled product quality and success guaranteed by the most important gourmets and critics in all over the world.





JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (MÍNIMO 30 MESES DE CURACIÓN)

El Jamón Ibérico de Bellota se ha consagrado como la máxima expresión de la Gastronomía Española según los gourmets más entendidos. La clasificación de este Jamón se realiza en función de la cantidad de bellota que el animal ha ingerido antes de ser sacrificado y gracias a esta alimentación posee un mayor contenido de ácido oleico que el resto, lo cual le dota de un inconfundible sabor y aroma.

Los cerdos, seleccionados desde muy temprana edad, son de raza ibérica pura y presentan signos identificativos externos muy característicos como son su forma alargada, pezuña negra, caña estrecha y un color dorado en la grasa de cobertura.

Cuando procedemos al corte, descubrimos un aroma intenso y penetrante. Su carne con un color rosado fino, presenta una grasa intramuscular muy veteada casi transparente que, al paladar, se funde en un sabor suave y delicado con matices salados y puntualmente dulces.

Toda una experiencia para los sentidos.

Formatos:

Los formatos disponibles están en la página final de la sección. Para cualquier otro tipo de formato, por favor soliciten cotización.

IBERIAN ACORN HAM (Minimum 30 Months of Curation)

The Iberian Acorn Ham has established itself as the best expression of the Spanish Gastronomy according to the most knowledgeable gourmets. The classification of this ham is based on the amount of acorns that the animal has ingested before slaughter, and thanks to this food it has a higher content of oleic acid than the rest, which gives it a distinctive flavour and aroma.

Being selected from a very early age, the pigs are of pure Iberian breed and present very characteristic external identification signs such as elongated shape, black hoof, narrow leg and a golden colour in the covering fat.

When cut, we could smell an intense and penetrating aroma. The meat with a fine pink colour, presents a very veined intramuscular fat almost transparent, which melted in a mild and delicate flavour with salty and timely sweet nuances on the palate.

An experience for the senses.

Formats:

The available formats are in the final page of the selection. For any other format, please send inquiry of quotation.



JAMÓN IBÉRICO DE CAMPO EXTENSIVO (24 meses de curación)

Al igual que los Jamones Ibéricos de bellota con curaciones superiores a 36 meses, el Jamón Ibérico de Campo Extensivo con 24 meses de curación procede de cerdos alimentados con bellotas en dehesas, sin embargo en los últimos meses de la montanera también tienen una alimentación suplementaria con piensos autorizados por el Consejo Regulador.

Los cerdos, criados siempre en extensivo, desarrollan una estructura y características similares a los ibéricos de bellota pero difieren ligeramente en el producto final ya que éste no presenta infiltraciones de grasa intramuscular tan marcadas.

Su carne sonrosada y de agradable textura al paladar, con un sabor de matices dulces, un aroma intenso y aspecto atractivo al corte, es un auténtico placer para quien lo degusta.

IBERIAN HAM (24 Months of Curation)

The same as Iberian Acorn Ham with curation more than 24 months, the Iberian Ham of Extensive Feeding with 24 months of curation comes from pigs fed on acorns in pastures, however in the last months of "montañera", they also have a supplementary feeding with fodders authorized by the Regulatory Council.

The pigs, always bred in extensive farms, develop a similar structure and characteristics to the Iberian acorn-fed pigs, but differ slightly in the final product because it doesn't present infiltrations of intramuscular fat that mark so much.

The fine pink meat and pleasant texture on the palate, with a flavour of sweet nuances, an intense aroma and attractive appearance when cut, is an authentic pleasure for those who taste it.



JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA (18 meses de curación)

El Jamón Serrano procede, a diferencia de los cerdos ibéricos, de cerdos blancos criados de forma intensiva con piensos y cereales. Su proceso de elaboración se lleva a cabo con periodos de maduración muy distintos y se pueden clasificar en Jamón Serrano Gran Reserva si su curación es de más de 16 meses y Jamón Serrano si es de 10 meses.

Por lo que respecta al Jamón Serrano Gran Reserva, nos encontramos ante un producto de grasa brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta, aromática y de sabor grato. Esta untuosidad es debida a las características y composición de los ácidos grasos de la grasa y su alto contenido en ácido oleico.

Su color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante y algo untuosa de la grasa, es homogéneo al corte que presenta una carne de sabor delicado, poco salado debido a su bajo contenido en sal (11% De Salinidad).

SERRANO HAM (18 Months of Curation)

The Serrano Ham comes from white pigs bred intensively with fodders and cereals, unlike the Iberian pigs. Its preparation process is carried out with very different maturing periods, and the Serrano ham can be classified as Gran Reserva if its curing is over 16 months, and as Serrano Ham if it's 10 months.

Regarding the Serrano Ham Gran Reserva, it is a product of shiny, unctuous fat of white and yellowish colour, aromatic and with pleasant flavour. This greasiness is due to the characteristics and the fatty acid composition of fat and its high content of oleic acid.

Its characteristic colour of pink to purplish red in the lean side and the shiny and unctuous fat is smooth to cut. It presents a meat of delicate flavour, slightly salty due to its low content of salt (11% of salinity)



**PALETA IBÉRICA DE BELLOTA
(20 meses de curación)**

La Paleta, pieza más pequeña que el Jamón, proviene de las extremidades delanteras de los mismos cerdos de los que obtenemos los jamones. Siguiendo similares pautas de curación nos da como resultado un producto de magnífica calidad.

Los cerdos de raza ibérica pura, son criados en condiciones 100% naturales en montanera, con alimentación exclusivamente a base de bellota y hierbas en dehesas de encinas y alcornoques. Será gracias a este tipo de alimentación con grandes aportes energéticos, que su carne al corte presente pequeñas vetas de grasa infiltradas algo que distingue a este producto y lo coloca entre los más apreciados por los paladares más exquisitos.

Gracias a una mayor proporción de grasa pero con una armonía en conjunto con el magro, la paleta consigue un sabor delicado con notas dulces y una jugosidad y finura excelentes.

**IBERIAN ACORN SHOULDER HAM
(20 Months of Curation)**

Unlike the Iberian Acornfed Ham with Denomination of Origin of Extremadura, the Iberian ham of Extensive Feeding is the one that gains at least 30% of its original weight with montanera diet based on acorns and grass, and later completing the feeding with fodders authorized by the Regulatory Council.

The controls carried out by this organization, allow the customers to enjoy a product with optimal characteristics and maximum qualities for the periods of curing.

With an extensive growth during all the time, we could differentiate the hams with fodder diet for their seal and green label D.O. DEHESA DE EXTREMADURA.



PALEA IBÉRICA
(16 meses de curación)

La Paleta, pieza más pequeña que el Jamón, proviene de las extremidades delanteras de los mismos cerdos de los que obtenemos los jamones. Son criados en extensivo lo que favorece el adecuado crecimiento y siguiendo similares pautas de curación, nos da como resultado un producto de magnífica calidad.

Este producto deriva de cerdos que son alimentados con bellotas en dehesas, pero que en los últimos meses también tienen una alimentación suplementaria con piensos autorizados por el Consejo Regulador.

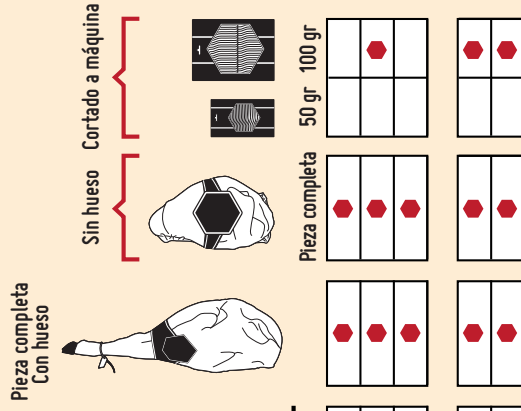
Su carne sonrosada y de agradable textura al paladar, con un sabor de matices dulces, un aroma intenso y aspecto atractivo al corte, es un auténtico placer para quien lo degusta.

IBERIAN SHOULDER HAM
(16 Months of Curation)

The Shoulder Ham, a smaller piece than the Ham, comes from the forelimbs of the same pigs from which the hams are obtained. They are bred in extensive feeding which helps a proper growth and following similar curing guidelines, it gives a product of superb quality.

This product comes from pigs fed on acorns in pastures, but in the last months they also have supplementary feeding with fodders authorized by the Regulatory Council.

Its nice pink meet has a pleasant texture on the palate, with a flavour of sweet nuances, an intense aroma and attractive appearance when cut. It is an authentic pleasure for those who taste it.



JAMONES Y PALETAS

Jamón Ibérico De Bellota (Mínimo 30 Meses de curación)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jamón Ibérico (24 Meses de curación)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jamón Serrano (18 Meses de curación)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Paleta Ibérica De Bellota (20 Meses de curación)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Paleta Ibérica (16 Meses de curación)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Para cualquier otro tipo de formato, solicite cotización.

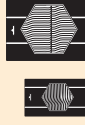




WHOLE PIECE
(bone in)



DEBONED } SLICED - MACHINE }



PORK HAM AND PORK SHOULDERS

	Whole Piece	50 gr	100 gr
Iberian Acorn Ham (Minimum 30 Months of Curation)	●		
Iberian Ham (24 Months of Curation)	●	●	
Serrano Ham (18 Months of Curation)	●		
Iberian Acorn Shoulder Ham (20 Months of Curation)	●		●
Iberian Shoulder Ham (16 Months of Curation)	●		●

For any other format, please send inquiry of quotation.





· EL CERDO IBERICO ·

Los embutidos son otras de las delicatessen obtenidas a partir del cerdo ibérico. Este animal criado y cuidado genéticamente desde tiempos ancestrales en el suroeste de la península ibérica, posee unas características fruto de su seleccionada alimentación que convierten sus productos en una auténtica joya muy cotizada en los mejores círculos gastronómicos de todo el mundo.

Se denomina embutido a una pieza de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, etcétera) que es introducida ("embutida") en piel de tripas de cerdo. La tripa natural es la auténtica creadora del gran sabor del embutido natural por sus grandes cualidades en la curación de estos. Su forma de curación ha hecho que sea fácilmente conservable a lo largo de relativamente largos periodos de tiempo.

El proceso general de fabricación de los embutidos pasa por varias fases donde destacamos el picado y el embuchado que serán los que permitan darle las distintas formas a los mismos. Posteriormente, se traspasan a los secaderos y bodegas naturales donde cada producto sigue su propio proceso de curación para alcanzar el punto óptimo de maduración.

Podemos asegurar que gracias a una selección genética adecuada, a una alimentación controlada en cada proceso de cría, a un minucioso trabajo de nuestros maestros artesanos y al lento madurar de cada pieza en nuestras bodegas, se consiguen productos de inigualable calidad y garantía de éxito avalados por los más importantes gourmets y críticos de todo el mundo.



iOlé

SPANISH GOURMET SELECTION

CHARCUTERIE



· THE IBERIAN PIG CHARCUTERIE ·

The sausages are other delicacies derived from Iberian pigs. This animal genetically bred and cared from ancient times in the Southwest of Iberian Peninsula, has some characteristics which are the result of the selected food that make the products a highly prized gem in the best gastronomic circles all over the world.

A piece of minced meat seasoned with aromatic herbs and different spices (paprika, pepper, garlic, rosemary, thyme, etc.), introduced ("embedded") in pork belly skins, that is called embutido (sausage). The natural belly is the real creator of the great taste of natural sausage for its fantastic qualities in its curing. The curing form has made it easily maintainable over relatively long periods of time.

The general process of sausage preparation goes through several phases where the mincing and stuffing are highlighted and these allow the sausage to have different forms.

Later, they are transferred to the natural drying sheds and cellars where each product follows its own curing process to reach the optimum maturation point.

We can ensure that through a proper genetic selection, a controlled diet in each breeding process, the meticulous work of our craftsmen and a slow ripening of each piece in our cellars, we achieve an unparalleled product quality and success guaranteed by the leading gourmets and critics of all over the world.



LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

Por cada cerdo ibérico se obtienen las dos piezas de carne más noble que son los magníficos Lomos Naturales localizados junto al espinazo y bajo las costillas. Para cuando son desprovistos de la grasa externa, se salan y adoban dejándolos macerar durante un periodo aproximado de 3 a 4 días. Finalmente son embutidos en tripa natural consiguiendo una forma redondeada y alargada que al corte presenta una textura suave y delicada gracias a la presencia de las infiltraciones de grasa procedentes de la bellota y un aspecto veteado y sonrosado color.

Con un aroma a leña de encina, proporciona un sabor intenso y dulce y su jugosidad es un auténtico placer en cada bocado que invita a continuar su degustación.

IBERIAN ACORN LOIN

From each Iberian pig, the two noblest pieces of meat located next to the backbone and under the ribs are the magnificent Natural Loins. When they are devoid of external fat, they are salted and marinated by macerating them during a period of about 3 or 4 days. Finally they become sausages in natural casings with a rounded and elongated form, that when cut it presents a soft and delicate texture thanks to the fat infiltration coming from the acorn. It also shows a veined appearance and a rosy colour.

With an aroma of oak wood, it provides an intense, sweet flavor and its juiciness is an authentic pleasure in every bite, which invites you to continue the tasting.



LOMO EXTRA

Al igual que ocurre en el cerdo ibérico de bellota, del cerdo blanco obtenemos las dos piezas de carne más nobles que son los Lomos Naturales. Situados junto al espinazo y bajo las costillas se les somete a un proceso similar al ibérico, consiguiendo finalmente un producto con una presentación y aspectos muy atractivos.

Su aspecto sonrosado y menos veteado que el ibérico denota una menor presencia de grasa, consecuencia de una alimentación no centrada en las bellotas.

Su sabor intenso y dulce proporciona sensaciones suaves y agradables en su degustación.

LOIN EXTRA

The same as Iberian Acorn-fed pig, the white pig can be obtained two noblest pieces of meat that are Natural Loins. Located next to the backbone and under the ribs, it goes through a similar process of the Iberian Loin, finally getting a product with very attractive presentation and appearance.

Its rosy and less veined appearance than the Iberian denotes the reduced content of fat, is due to the food not based on acorns.

Its intensive and sweet flavour gives smooth and pleasant sensations in its tasting.



LOMO SERRANO

Al igual que ocurre en el cerdo ibérico de bellota, del cerdo blanco obtenemos las dos piezas de carne más nobles que son los Lomos Naturales. Situados junto al espinazo y bajo las costillas se les somete a un proceso similar al ibérico, consiguiendo finalmente un producto con una presentación y aspectos muy atractivos.

Se trata de un producto equilibrado y bajo en grasa que presenta un aspecto sonrosado y menos veteado que el ibérico. La menor presencia de grasa es consecuencia de una alimentación no centrada en las bellotas.

Su sabor intenso y dulce proporciona sensaciones suaves y agradables en su degustación

EMBUCHADO LOIN

The same as Iberian Acorn-fed pig, the white pig can be obtained two noblest pieces of meat that are Natural Loins. Located next to the backbone and under the ribs, it goes through a similar process of the Iberian Loin, finally getting a product with very attractive presentation and aspects.

It is a balanced, low-fat product with a rosy appearance and less veined than the Iberian. The lower content of fat is due to the food not based on acorns.

Its intensive and sweet flavour gives smooth and pleasant sensations in its tasting.



MORCILLA NEGRA EXTREMEÑA

La Morcilla Negra Extremeña es un embutido tradicional elaborado con carne magra, panceta y grasa de cerdo ibérico, pimentón de La Vera, sal común y especias naturales. Su aspecto es de color negro intenso y suave al tacto.

Gracias a un proceso adecuado de maduración en secaderos naturales, alcanza su punto óptimo de curación consiguiendo así sabores intensos y fuertes que serán de auténtico placer y deleite para su degustación.

EXTREMADURAN MORCILLA NEGRA (Black Pudin)

The Extremaduran Morcilla Negra (Black Pudding) is a traditional sausage made with lean meat, bacon and fat of Iberian pork, paprika, salt and natural species. Its appearance is deep black and it's soft to touch.

With a proper process of ripening in natural drying places, it reaches its optimal curation point in which way it obtains the intense and strong flavours that will be a real pleasure and delight for your tasting.



CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

La preparación de este auténtico manjar de producto es a base de carnes magras de primera calidad de cerdo ibérico y condimentado con pimentón de la Vera, sal común, ajo y productos naturales y luego madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación proporcionando un aspecto seductor y atractivo.

Al más puro estilo artesano, al corte presenta un color vivo fuerte y gracias a la elaboración con condimentos naturales aporta a quien lo deguste, un sabor intenso y con cierta untuosidad difícil de imitar.

IBERIAN ACORN CHORIZO

The preparation of this authentic delicacy is based on lean pork of premium quality of Iberian pig and seasoned with paprika, salt, garlic and natural products, and then ripens in natural drying places until reaching the optimal curing point, which provides a seductive and attractive appearance.

With pure craftsman-style, when cut it presents a strong and vivid colour thanks to the preparation with natural condiments, which gives an intense flavor and a certain creaminess that is difficult to imitate.



CHORIZO IBÉRICO (1 Kg)

Al igual que con el Chorizo Ibérico De Bellota, el Chorizo Ibérico De Primera extra es preparado con carnes magras de primera calidad de cerdo ibérico y condimentado con pimentón de la Vera, sal común, ajo y productos naturales, madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación proporcionando un aspecto seductor y atractivo.

Su corte ofrece un color intenso gracias a la elaboración con condimentos naturales y que aporta a quien lo deguste, un sabor agradable y con cierta untuosidad difícil de imitar.

IBERIAN CHORIZO (1 Kg)

The same as the Iberian Acorn Chorizo, the Iberian Chorizo Primera Extra is prepared with lean pork of premium quality of Iberian pig and seasoned with paprika, salt, garlic and natural products, and then ripens in natural drying sheds until reaching the optimal curing point, which provides a seductive and attractive appearance.

When cut it shows a strong and vivid colour thanks to the preparation with natural condiments, which give those who taste it an intense flavor and a certain creaminess that is difficult to imitate.



CHORIZO IBÉRICO (200 g)

A diferencia del Chorizo Ibérico, el Chorizo Casero No Ibérico es preparado a base de carnes magras de primera calidad de cerdo blanco y condimentado con pimentón de la Vera, sal común, ajo y productos naturales. Madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación según los patrones de Extremadura.

Su aspecto es más artesanal si cabe aún y proporciona un sabor y aroma más fuertes propios de un chorizo elaborado a la antigua usanza.

IBERIAN CHORIZO (200 g)

Unlike Iberian Chorizo, No Iberian Homemade Chorizo is prepared based on lean pork of premium quality of white pig and seasoned with paprika, salt, garlic and natural products. It ripens in natural drying places until reaching the optimal curing point according to the standards of Extremadura.

It looks even more handcrafted and it provides its own stronger flavour and aroma of a chorizo made in the ancient way.



SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Dentro de los cerdos Ibéricos, los de Bellota son aquellos que han sido alimentados durante el invierno con bellotas caídas de los árboles. Esta alimentación especial hace que la carne de estos cerdos confiera al salchichón un carácter completamente diferente. La grasa se infiltra en la carne y las especias crean una sensación especial en la boca que se prolonga más allá de lo esperado.

El equilibrio es la nota dominante en el Salchichón Ibérico de Bellota. Por la sutil combinación de pimienta y ajo. Por la perfecta combinación de partes nobles del cerdo que transmiten suavidad y textura en boca. Y, sobre todo, por el perfecto balance entre todos sus aromas: frescos y sofisticados, efímeros y persistentes, que hacen de su degustación un placer lleno de matices.

ACCORN IBERIAN SALCHICHÓN

Among the Ibérico pigs, Accorn Iberian pigs are named after having been fed through the winter on fallen acorns. The meat of these specially fed Ibérico pigs makes Salchichón of an entirely different character. The fat infiltrates the meat and spices creates a luxurious feeling in the mouth and a heady taste and aroma that lasts longer than expected.

Balance is the dominant note in the Iberico sausage, due to the subtle combination of pepper and garlic. For the perfect combination of noble parts of the pig that transmit softness and texture in the mouth. And above all, for the perfect balance between all its aromas: fresh and sophisticated, ephemeral and persistent, which makes your tasting pleasure full of shades.



**SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA
(1 KG)**

Se trata de un embutido tradicional de Extremadura elaborado con carne magra de cerdo ibérico, pimienta negra, sal común y ajo. Madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación. Su textura carnosa y jugosa al paladar es gracias al equilibrio de magros y grasas, lo que proporciona un deleite de sabor a quien lo prueba.

**IBERIAN EXTRA SALCHICHÓN
(1 KG)**

It is a traditional sausage of Extremadura made with lean pork of Iberian pig, black pepper, salt and garlic. It ripens in natural drying sheds until reaching the ideal curation point. Its texture is also fleshy and juicy in palate, thanks to the balance between lean and fat, which provides a delight treat to those who taste it.

**SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA
(200 G)**

Al igual que el Salchichón Ibérico, el Salchichón No Ibérico es un embutido tradicional de Extremadura pero que en este caso es elaborado con carne magra de cerdo blanco, pimienta negra, sal común y ajo. Madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación.

Su textura es igualmente carnosa y jugosa al paladar es gracias al equilibrio de magros y grasas, lo que proporciona un deleite de sabor a quien lo prueba.

**IBERIAN EXTRA SALCHICHÓN
(200 G)**

The same as Iberian Salchichon (Spiced Sausage), the No Iberian Salchichon is a traditional sausage of Extremadura but in this case it's made with lean pork of white pig, black pepper, salt and garlic. It ripens in natural drying places until reaching its ideal curation point.

Its texture is also fleshy and juicy in palate, thanks to the balance between lean and fat, which provides a delight treat to whom tastes it.





CECINA DE VACUNO

La Cecina de Vacuno de León es un embutido a base de carne ahumada y seca procedente de las patas traseras del ganado vacuno. Su aspecto externo tiene un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración.

Al corte la cecina tiene distintas tonalidades de color, desde un color cereza a granate, acentuándose éste en los bordes al final del proceso de maduración, y presentará un ligero veteado de grasa, que le proporciona su jugosidad característica. Se trata de una carne de sabor característico, poco salada, de consistencia poco fibrosa. El efecto que resulta del ahumado aporta en el proceso de maduración un aroma característico, apoyando el conjunto de sabores.

Las piezas se presentan enteras, envueltas o enfundadas, o presentadas en porciones o lonchas envasadas al vacío.

BEEF CECINA

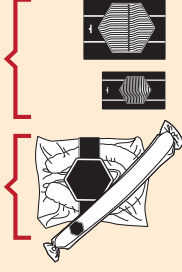
Dried Beef Cecina de León can be defined as smoked and dried beef meat coming from the hind leg of beef cattle. The outside part of the cecina has got a toasted brownish colour, light dark, which forms part of the elaboration process.

When it is cut, its colour is like cherry maroon, increasing in the borders at the end of the maturing process. Moreover, it will present some light fatty embedded seams, which gives the cecina that juicy flavour. It's a meat with a characteristic flavour, lightly salted and with a small fibrous consistency.

The pieces are presented as a whole or in portions and slices vacuum-packed.



PIEZA COMPLETA CORTADO A MÁQUINA



EMBUTIDOS

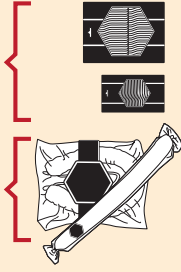
	50 gr	100 gr
Lomo Ibérico De Bellota	●	●
Lomo Ibérico	●	
Lomo Embuchado		
Chorizo Ibérico De Bellota	●	
Chorizo Ibérico (1 Kg)	●	●
Chorizo Ibérico (200 gr)	●	
Salchichón Ibérico de Bellota		
Salchichón Ibérico Extra (1 Kg)		
Salchichón Ibérico Extra (200 gr)		
Cecina de Vacuno	●	
Morcilla Negra Extremeña	●	

Para cualquier otro tipo de formato, solicite cotización.





DEBONED SLICED - MACHINE



PORK SAUSAGES

	Whole Piece	50 gr	100 gr
Iberian Acorn Loin	●		●
Iberian Loin	●		
Embuchado Loin			
Iberian Acorn Chorizo	●		
Iberian Chorizo (1 Kg)	●		●
Iberian Chorizo (200 g)	●		
Iberian Acorn Salchichón			
Iberian Extra Salchichón (1 Kg)			
Iberian Extra Salchichón (200 g)			
Beef Cecina	●		
Extremaduran Morcilla Negra (Black Pudding)	●		

For any other format, please send inquiry of quotation.





iOlé Gourmet

Contact: sales@iolegourmet.com

Tlfs / Mov:

+34 630 436 975

+34 626 101 706

Oficinas Centrales / Head Office

CEEI — Centro Europeo de Empresas e Innovación

Parque Tecnológico de Asturias

CP: 33428 · Llanera, Asturias — ESPAÑA

www.iolegourmet.com



facebook.com/iolegourmet

twitter.com/iolegourmet



Teresa Ferraz Agosin

Sales Representative USA & Latin America

Email: teresa.agosin@iolegourmet.com

Mov. +14049324040