



Carne selecta
de cerdo ibérico

Iberico pork
select meats



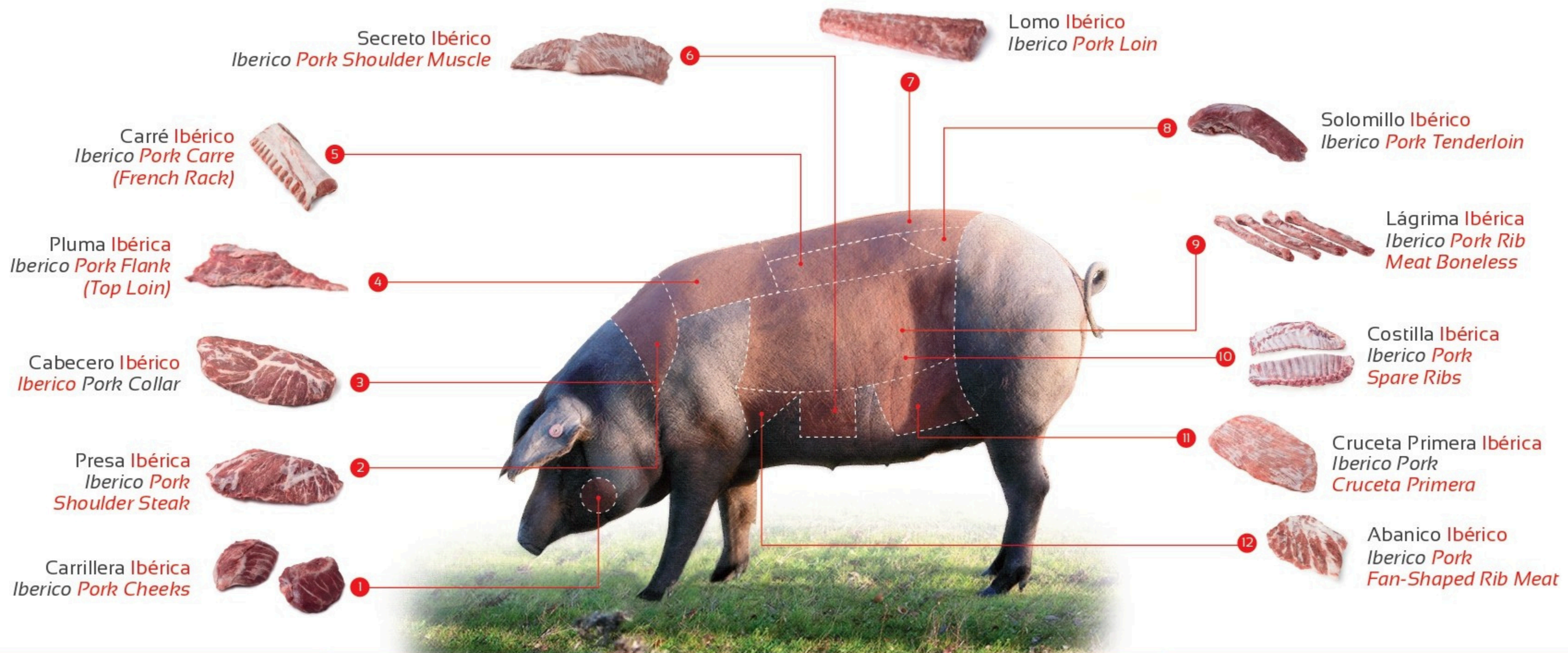
Marcial



grupo lópez pardo

Marcial, carne de ibérico
con toda la esencia de Guijuelo

Marcial, Iberico meats
with the whole essence of Guijuelo



Descripción de las piezas / Pieces description



1 Carrillera Ibérica

Carne gelatinosa, plena de sabores, que se encuentra en la mandíbula inferior del cerdo ibérico. Pieza muy apreciada y protagonista de extraordinarios guisos.

Iberico Pork Cheeks

A full flavour gelatinous meat from the lower jaw of the Iberico pig. A much appreciated cut and the main feature in exquisite stews.



2 Presa Ibérica

Forma parte del cabecero de lomo. Es una de las carnes más veteadas de grasa intramuscular lo que le proporciona un exquisito y succulento sabor.

Iberico Pork Shoulder Steak

A noble cut of meat, forming part of the top end of the loin. It is one of the cuts with the most intramuscular fat marbling, which gives it an exquisite, succulent flavour.



3 Cabecero Ibérico

Despiece que contiene a la presa y que, debido a su infiltración de grasa, resulta ideal para el corte en filetes. Posee un sabor muy equilibrado y se degusta a la plancha, en barbacoa o al horno.

Iberico Pork Collar

Cutting that contains the pork shoulder steak and which, due to its fat marbling, is ideal for cutting fillets. It has a very balanced flavor and is tasted grilled, in barbecue or baked.



4 Pluma Ibérica

Procedente de la parte final del lomo, se distingue por su forma triangular y plana. Es el equilibrio perfecto entre la parte magra y la parte grasa.

Iberico Pork Flank (Top Loin)

A cut from the end of the loin, it is distinguishable by its triangular and flat shape. It is the perfect balance between lean and fat.



5 Carré Ibérico

Esta pieza del lomo, coronada con los huesos del costillar, es muy valorada por chefs europeos. La grasa infiltrada funde al fuego, aportando jugosa textura y sabor a cada chuleta.

Iberico Pork Carre or French Rack

This piece from the loin, crowned with the rib bones, is highly prized by European chefs. The fat marbling melts when griddled or barbecued, giving each chop a succulent texture and flavour.



6 Secreto Ibérico

Corte especial que se encuentra "escondido" entre la paleta y el lomo de tocino. Su alto contenido de grasa infiltrada le aporta un color rosáceo y una jugosidad muy especial.

Iberico Pork Shoulder Muscle

A special cut to be found "hidden" between the shoulder and the fatty part of the loin. Its high content of fat marbling gives it a pinkish colour and a delicious texture.



7 Lomo Ibérico

Pieza de mayor tamaño cuya carne magra con infiltraciones de grasa es sabrosa y muy reconocida. Combina con todo, tanto al horno como en guisos.

Iberico Pork Loin

A larger sized piece with lean meat and fat marbling which is flavoursome and well known. It combines with everything, both in the oven and in stews.



8 Solomillo Ibérico

Procedente de la parte lumbar, entre el lomo bajo y las costillas. Su casi total ausencia de grasa le proporciona su apreciada textura y sabor.

Iberico Pork Tenderloin

From the lumbar region, between the lower loin and the ribs. Its almost complete lack of fat gives it a highly prized texture and flavour.



9 Lágrima Ibérica

Situada entre las costillas, esta pieza de forma alargada resulta muy sabrosa y tierna, debido a su riqueza en grasa.

Iberico Pork Rib Meat Boneless

Found between the ribs, this is a long cut and is very tasty and tender as it is rich in fat.



10 Costilla Ibérica

Los huesos del costillar están recubiertos de una carne sabrosa y rica en grasa, muy apreciada en barbacoas y al horno. Imprescindible recurrir a las manos para disfrutar al máximo la costilla ibérica.

Iberico Pork Spare Ribs

The bones of the ribcage are covered with a tasty meat which is rich in fat, making it ideal for barbecues and cooking in the oven. Iberico spare ribs are best enjoyed when eaten with the hands.



11 Cruceta Primera Ibérica

Pieza de magro muy infiltrada y sabrosa procedente del despiece.

Iberico Pork Cruceta Primera

A flavoursome cut of lean meat with extensive fat marbling.



12 Abanico Ibérico

Carne muy jugosa y tierna que "abraz" a las costillas por el exterior. Al cocinar, sus numerosas vetas de grasa funden y potencian el sabor de esta codiciada carne.

Iberico Pork Fan-Shaped Rib Meat

Very juicy, tender meat which "hugs" the outside of the ribs. When cooked, its extensive fat marbling melts and enhances the flavour of this sought-after meat.

Recomendación de cocinado

Cooking recommendation



Guiso
Stew



Plancha
Griddle



Brasa
Grill



Horno
Oven



Envasado y etiquetado *Packaging and labelling*



Al vacío y congelado para preservar intacta su singularidad

Todos nuestros productos se envían envasados al vacío y congelados para garantizar su perfecta conservación, manteniendo todas sus cualidades y calidad.

Vacuum packed and frozen to preserve their uniqueness intact

All our products are delivered vacuum packed and frozen to guarantee their perfect preservation and to maintain all their characteristics and quality.



Formatos de comercialización / *Marketing formats*

	Nº PIEZAS / BOLSA <i>No PIECES/BAG</i>	PESO / BOLSA* <i>WEIGHT/BAG*</i>	Nº BOLSAS / CAJA <i>No BAGS/BOX</i>	PESO / CAJA* <i>WEIGHT/BOX*</i>
CARRILLERA IBÉRICA <i>IBERICO PORK CHEEKS</i>	2	0.280 KG	18	5 KG
PRESA IBÉRICA <i>IBERICO PORK SHOULDER STEAK</i>	1	0.560 KG	8	5 KG
CABECERO IBÉRICO <i>IBERICO PORK COLLAR</i>	1	2 KG	4	8.4 KG
PLUMA IBÉRICA <i>IBERICO PORK FLANK (TOP LOIN)</i>	2	0.350 KG	15	5 KG
CARRÉ IBÉRICO O FRENCH RACK <i>IBERICO PORK CARRE OR FRENCH RACK</i>	1	2 KG	4	8 KG
SECRETO IBÉRICO <i>IBERICO PORK SHOULDER MUSCLE</i>	1	0.400 KG	12	5 KG
LOMO IBÉRICO <i>IBERICO PORK LOIN</i>	1/2	1.1 KG	8	8.8 KG
SOLOMILLO IBÉRICO <i>IBERICO PORK TENDERLOIN</i>	1	0.300 KG	18	5 KG
LAGRIMA IBÉRICA <i>IBERICO PORK RIB MEAT BONELESS</i>	4	0.330 KG	18	5 KG
COSTILLA IBÉRICA <i>IBERICO PORK SPARE RIBS BONELESS</i>	1/2	1.3 KG	6	7 KG
CRUCETA PRIMERA IBÉRICA <i>IBERICO PORK CRUCETA PRIMERA</i>	1	0.450 KG	12	5 KG
ABANICO IBÉRICO <i>IBERICO PORK FAN-SHAPED RIB MEAT</i>	2	0.250 KG	20	5 KG

Medidas bolsa / *Bag dimensions*: 19 x 14 cm (*) Peso aproximado / *Approximate weight*



grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol