

Iberico varkensvlees

Het Ibérico varkensvlees heeft een unieke kwaliteit dankzij het klimaat, de voeding en de vrije levenswijze. Deze aspecten zorgen ervoor dat het Iberico varkensvlees een mooie vetdooradering heeft en veel onverzadigde vetzuren bevat. Het vet smelt al op kamertemperatuur en dat geeft het vlees een sublieme en volle smaak. Het Ibérico varken (ook wel bekend als Pata-Negra varken) komt uit Spanje en Portugal. Op de bergweilanden voeden ze zich met eikels, aromatisch gras, kruiden en boomgewassen.



Iberico Varkensvlees

Artikel	Artikelomschrijving	Eenheid
73115	Varkens buikspek	*Portie*
111477	Varkens braadworst butifarra	*Portie*
7775	Varkens chorizoworst rauw	Heel deel
9986	Varkens filet aan het stuk	Heel deel
1195	Varkens haas	Heel deel
9998	Varkens longaniza rojo	*Portie*
6001	Varkens longaniza blanca	Heel deel
73116	Varkens pluma	Heel deel
8341	Varkens presa	Heel deel
1918	Varkens procureur	Heel deel
1931	Varkens rack aan het stuk	Heel deel
7119	Varkens rack geportioneerd	*Portie*
9987	Varkens rib eye	Heel deel
123059	Varkens rib eye doos DV	Doos
5369	Varkens rib fingers	Heel deel
123058	Varkens rib fingers DV	Heel deel
145557	Varkens rib fingers voorgegaard	Heel deel
4439	Varkens secreto	Heel deel
112171	Varkens secreto DV	Heel deel
114290	Varkens spareribs doos DV	Doos
122154	Varkens spareribs doos st.louis cut DV	Doos
1528	Varkens wang	Heel deel

