



Caña de lomo ibérica bellota

Die Lende des iberischen Schweines ist das edelste Produkt. Es hat eine marmorartige Struktur, welche durch die Fetteinlagerungen während der Eichelmast entsteht. Nach traditionellen Rezepturen wird das Lendenstück 48 Stunden mit einer speziellen Salz- und Gewürzmischung mariniert, bevor es in Naturdärme gefüllt, in speziellen Trockenräumen, zwischen **3 und 4** Monate lang schonend reift.



Chorizo ibérica bellota

Diese typische Rohwurstsorte ist wohl die Bekannteste aus Spanien. Sie zeichnet sich besonders durch ihre Hauptwürzmittel Paprika und Knoblauch aus. Hergestellt nach traditioneller Rezeptur aus magerem Fleisch, Speck und regionalen Gewürzen, sowie fachgerechter Trocknung in speziellen Trockenräumen. Bei dieser **4 – 6 wöchigen Reifung** wird sie fester und erhält ihren markanten Geschmack.



Salchión ibérica bellota

Diese salamiähnliche aromatische Rohwurstspezialität gehört mit zu den edelsten Produkten aus dem Fleisch des iberischen Schweines. Sie wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, anschließend mit Muskatnuss und Koriander verfeinert. Nach dem Abfüllen in Naturdärme trocknet sie fachgerecht **bis zu einem Jahr** in der Luft.