



Yebra
IBÉRICOS

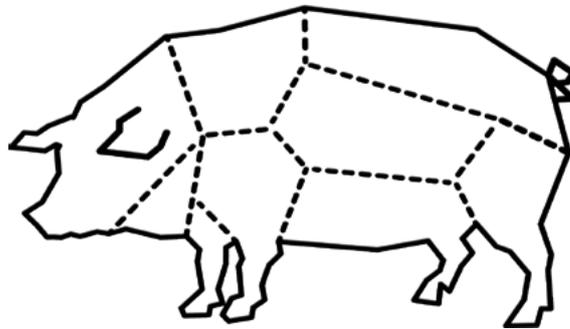
CUANDO UNA PIEZA
ES SUBLIME SE
CONVIERTE EN

arte



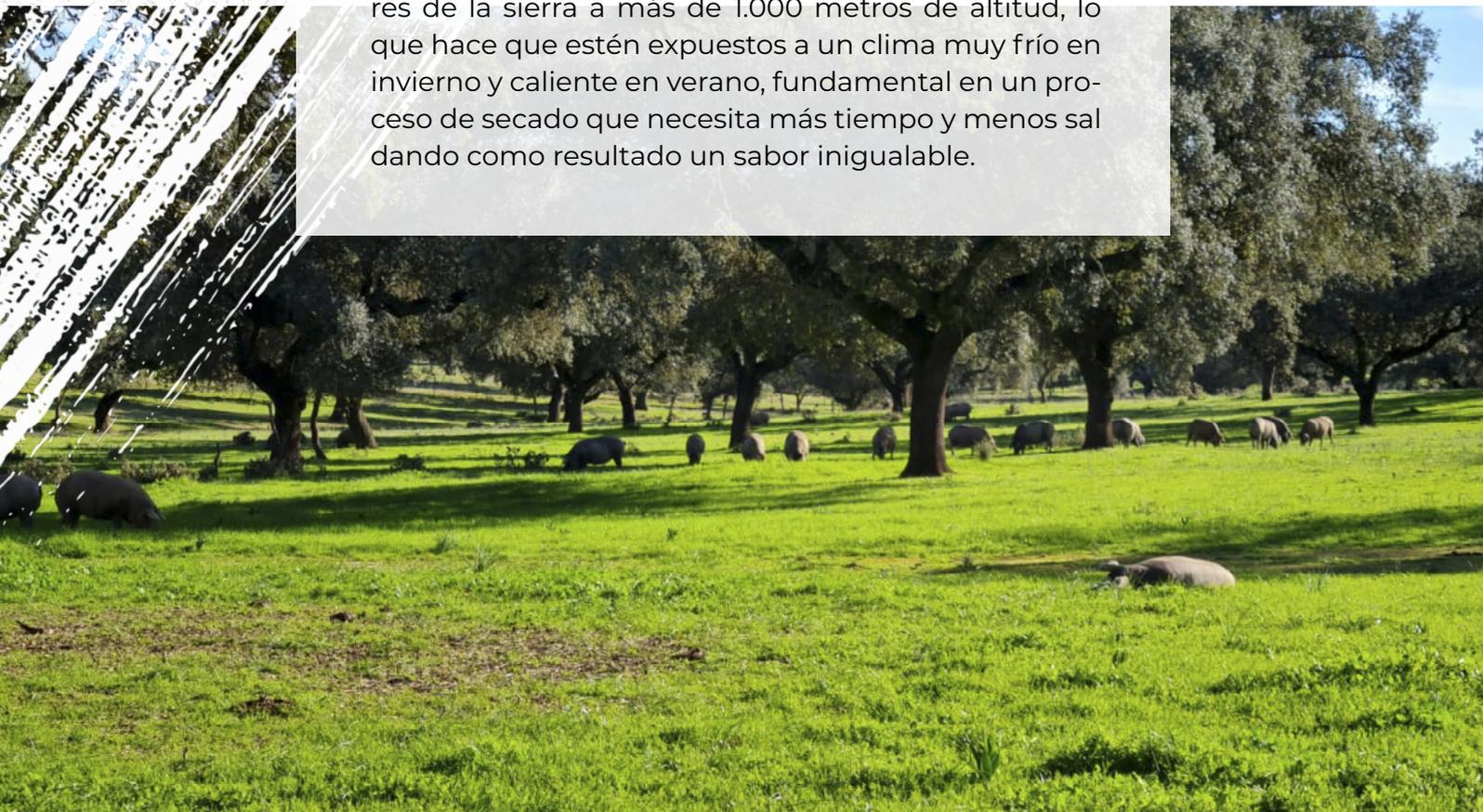
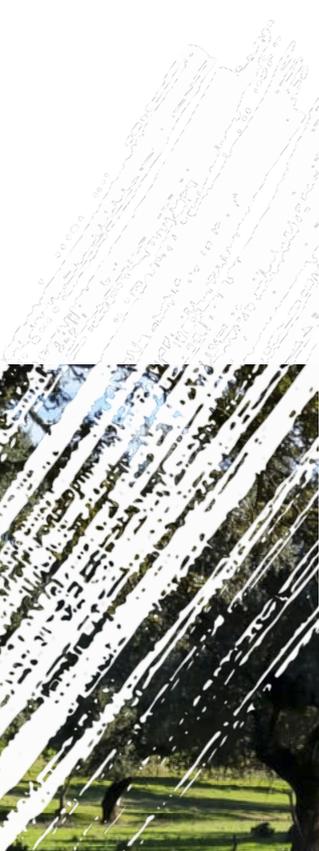


Yebra
IBÉRICOS



Nuestros cerdos crecen en la **dehesa salmantina, extremeña y andaluza** donde encinas y alcornoques crean un **ecosistema ideal** ya que producen el alimento indispensable para nuestros animales, las bellotas.

Además, nuestros secaderos están situados en lugares de la sierra a más de 1.000 metros de altitud, lo que hace que estén expuestos a un clima muy frío en invierno y caliente en verano, fundamental en un proceso de secado que necesita más tiempo y menos sal dando como resultado un sabor inigualable.



Nuestros productos



IBÉRICO CURADO

Jamón, paleta, lomo, salchichón, chorizo... Productos enteros, cortados a cuchillo o envasado al vacío manteniendo su sabor y calidad.

PÁG. 4



CARNE FRESCA IBÉRICA

Secreto, solomillo, pluma, largarto... tantos cortes cada uno de ellos con sus propias características organolépticas.

PÁG. 7



CARNE DE WAGYU

Solomillo, tapilla, lomo bajo, lomo alto... donde los cortes son esenciales a la hora de aprovechar al máximo las propiedades de las piezas.

PÁG. 11



PRODUCTO IBÉRICO CURADO

Nuestro ibérico es para tu paladar lo que la música es a tus oídos, lo que el arte es a tus ojos. Por eso sólo una obra de arte como nuestro jamón ibérico puede despertar tus cinco sentidos.

Piezas que pueden disfrutarse en soledad, o en la mejor compañía, pero que, sin duda, deja un recuerdo imborrable en el paladar de quienes lo prueban.



Nuestros ibéricos curados



JAMÓN IBÉRICO YEBRA

Nuestros jamones ibéricos proceden de cerdos ibéricos que nacen y se crían en la libertad de las dehesas, pastando a sus anchas y favoreciendo así la infiltración de grasa, que aporta el sabor final a este producto estrella de nuestra gastronomía. También disponemos de este producto deshuesado o loncheado a cuchillo por los mejores cortadores preparados para comer directamente.

SÓLO UNA OBRA DE ARTE COMO NUESTRO JAMÓN IBÉRICO PUEDE DESPERTAR TUS CINCO SENTIDOS...



PALETA IBÉRICA YEBRA

Con un sabor ligeramente más intenso que su hermano el jamón este producto atrae a los paladares a los que les gusta disfrutar del sabor del ibérico en su pleno esplendor. También disponemos de la paleta deshuesada, preparada para disfrutar sin cortezas ni grasas.



Nuestros ibéricos curados



EMBUTIDO IBÉRICO YEBRA

Las mejores partes nobles del ibérico se juntan para dotar de un sabor y personalidad únicos a cada una de nuestras piezas. Todos ricos en proteínas y vitaminas, el chorizo, salchichón y lomo ibéricos no te defraudarán y te harán repetir.





CARNE FRESCA IBÉRICA

Nuestra carne fresca procede de auténticos cerdos ibéricos alimentados a base de bellota, cereales y leguminosas y otros recursos 100% naturales del campo. Aunque es sin duda la estacionalidad de la montanera la que marca la calidad de muchas de nuestras piezas.

Te ofrecemos piezas que llevan nuestro ADN particular y de las que estamos increíblemente satisfechos de compartir.



yebra
IBÉRICOS

Piezas de carne fresca

SECRETO DE PAPADA

De textura suave, pero una vez en boca desprende gran intensidad de sabor en cada bocado. Pieza que se obtiene de los tejidos músculo-cutáneos de la región del cuello.



CARRILLERA

Se extraen de la musculatura mandibular del animal. Una de las partes más jugosas del cerdo ibérico porque ejercitan mucho durante la alimentación. Muy versátil para la cocina.

CABECERO O AGUJA

Carne muy tierna y jugosa gracias a la delicada grasa que la recubre. Se localiza a continuación del lomo, en la parte baja del cuello del animal. Concretamente se obtiene de la unión entre el lomo y la presa.



LAGARTO

Un corte muy sabroso y jugoso, gracias a las pequeñas vetas de grasa que atraviesan su carne rosada. Procede de la zona magra situada entre las costillas y el lomo del animal en forma de tiras y se aprovecha en su totalidad.

PRESA O BOLA

La presa o bola ibérica se extrae de la zona del cabecero y posee una cantidad moderada de grasa intramuscular, lo que hace de ella una pieza jugosa y muy sabrosa.



Piezas de carne fresca

LOMO

El lomo ibérico es una carne de mucha calidad por su alta infiltración de grasa veteada, la suavidad de su carne y su aporte en beneficios para el organismo. Procede de la parte situada junto a la espina dorsal del animal.



CHULETERO

Formado por el lomo, solomillo y parte del espinazo del animal que se extrae con un corte muy preciso que permite concentrar la pieza con todos sus componentes intactos.

SECRETO O CRUCETA

De cada cerdo ibérico extraemos dos excelentes piezas de secreto ibérico o cruceta, que se sitúan entre la paletilla y la panceta del animal, o lo que se llama la zona de la axila. Un bocado lleno de jugosidad para el comensal y todo un aliado de cualquier receta de cocina.



ABANICO

Sorprendente por su aspecto brillante y jugoso, propio de piezas de auténtica calidad. Esta pieza envuelve las costillas del cerdo ibérico y se extrae de la parte delantera del cabecero, junto a la presa.

PLUMA

Recibe su nombre por su parecido con el ala de un pájaro. Esta excelente pieza se ubica al final del lomo del cerdo ibérico y se caracteriza por su forma triangulada y alargada.



Piezas de carne fresca

LÁGRIMA

Se trata de piezas muy veteadas y con bastante proporción de grasa, lo que les confiere una gran jugosidad y sabor. La carne intercostal se extrae de las costillas del cerdo, exactamente de la zona intercostal.



SOLOMILLO

Es la pieza más magra del cerdo ibérico. Muy apreciada y demandada ya que es baja en grasa, de gran jugosidad y ternura. Procedente de la parte lumbar, encima de los riñones y debajo del lomo bajo.

PANCETA

La panceta de cerdo ibérico es el tocino entreverado que proviene de la zona del vientre del animal. Uno de los productos más típicos de la cocina tradicional española.



SECRETO DE BARRIGUERA

El secreto de barriguera es de un color rosáceo y un veteadado único. Pieza aplanada de gran tamaño que procede de la barriga del cerdo ibérico.

COSTILLA

Se trata de una pieza que alterna carne y hueso, y que se compone de partes óseas y músculos de la caja torácica del animal. Brilla por su sabor a ibérico y jugosidad.



CARNE DE WAGYU

La carne más jugosa, tierna y con más sabor, una de las carnes con más calidad y selectas del mundo, carne de Wagyu. Esta carne debido a la legislación de Japón, se vende sin hueso, por lo que es posible realizar cualquier tipo de plato con ella, desde un delicioso nigiri hasta carne a la plancha.




yebra
IBÉRICOS

Carne de wagyu



LOMO ALTO

El lomo alto de Wagyu es una parte extremadamente tierna y vetuada. El caviar de la ternera de Wagyu de Sanuki.



LOMO BAJO

El lomo bajo de Wagyu, también conocido como Sir loin, es una carne muy tierna y sabrosa, perfecta para filetear.

COSTILLA DELANTERA

Costilla de Wagyu de la parte delantera y deshuesada. Una carne sabrosa y jugosa, perfecta para hacer hamburguesas.



ABANICO DE FALDA

El abanico de falda procede de la parte interna de la falda de Wagyu, un corte exquisito, vetuado y muy tierno.

TAPILLA O PICAÑA

La tapilla es la parte baja de la cadera de Wagyu. Es una carne muy exquisita para asar en barbacoa.



SOLOMILLO

El Solomillo de Wagyu es una carne muy tierna y sabrosa, perfecta para filetear. Recomendada para hacer bistec.





Yebra
IBÉRICOS

ROYEME SPANISH DELI, S.L

C/ Miguel de Unamuno 6

37778 Campillo de Salvatierra (Salamanca)

+34 657 23 21 03 | +34 923 58 01 45

info@ibericosyebra.vip

