



ENCINEGRA

IBÉRICOS

ANTOLOGÍA DEL SABOR

En el aroma, la antesala del placer. Se huele la tierra y el aire, la forja de la tradición, el arte de la crianza natural. El cuerpo ya siente que sentirá. Sabe que la calidad puede materializarse. Es el linaje ibérico.

Y, luego... la delicia. El paladar, en éxtasis, sucumbe a la antología del sabor.

La tierra como marco: un placer que no esquilma nuestros campos, sino que se funde en ellos. El fruto de la madre dehesa, simbiosis de vida y futuro rural.

Saberes antiguos, filtrados para el hoy. De la tierra a la despensa la selección de lo más exquisito.

Encinegra es la esencia del ibérico.



ENCINEGRA
IBÉRICOS

JAMÓN IBÉRICO



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Jamón de Cerdo Ibérico de Bellota del Valle de los Pedroches. Curación de 30 a 40 meses con maduración lenta en secadero natural y reposo en bodega. El peso unitario oscila entre los 6,5 y 8,5 kg. Se presenta en cajas de 2 piezas.



JAMÓN IBÉRICO DE CAMPO

Jamón de Cerdo Ibérico de Campo del Valle de los Pedroches. Curación de 24 a 30 meses con maduración lenta en secadero natural y reposo en bodega. El peso unitario oscila entre los 6,5 y 8,5 kg. Se presenta en cajas de 2 piezas.

PALETA IBÉRICA



PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

Paleta de Cerdo Ibérico de Bellota del Valle de los Pedroches. Curación de 20 a 30 meses con maduración lenta en secadero natural y reposo en bodega. El peso unitario oscila entre los 4 y 6 kg. Se presenta en cajas de 2 piezas.



PALETA IBÉRICA DE CAMPO

Paleta de Cerdo Ibérico de Campo del Valle de los Pedroches. Curación de 18 a 24 meses con maduración lenta en secadero natural y reposo en bodega. El peso unitario oscila entre los 4 y 6 kg. Se presenta en cajas de 2 piezas.

IBÉRICOS

La gama de Ibéricos de Encinegra destila toda el aroma y calidad de sus jamones y paletas.



LOMO IBÉRICO DE BELLOTA CAMPAÑA

Lomo de Cerdo Ibérico de Bellota del Valle de los Pedroches. Curado lentamente en tripa natural durante 120 días y terminada su maduración en secadero natural. Se presenta en piezas de 1,2 kg aproximadamente; las cajas contienen 6 unidades.



SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA CAMPAÑA

Magro Extra de Cerdo Ibérico de Bellota del Valle de los Pedroches. Curado lentamente en tripa natural durante 90 días con terminación en secadero natural. Se presenta en piezas de 1 kg aproximadamente; las cajas contienen 6 unidades.



CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA CAMPAÑA

Magro y cabecero Extra de Cerdo Ibérico de Bellota del Valle de los Pedroches. Curado lentamente en tripa natural durante 90 días con terminación en secadero natural. Se presenta en piezas de 1 kg aproximadamente; las cajas contienen 6 unidades.





Belloterra Delicatessen, S.L.
Avda. Villanueva de Córdoba, 7
14400 Pozoblanco, Los Pedroches (Córdoba)
Tel. 957 131 907
info@encinegra.es
www.encinegra.es