CASTRO Y GONZÁLEZ
DESDE 1910

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

ACORN-FED
IBERIAN PORK LOIN

El adobo del abuelo Aurelio.

Nuestro **Lomo de Bellota Ibérico** es de color rojo burdeos intenso con vetas de grasa de tonos perlados, tacto suave y untuoso, sabor intenso y persistente, aroma intenso y placentero. El lento proceso de secado natural y el adobo hecho de pimentón y especias naturales empleados por la familia durante tres generaciones, confieren a nuestro lomo de bellota ibérico un bouquet incomparable.

Grandpa Aurelio's marinade.

Our **Acorn-Fed Iberian Pork Loin** is deep burgundy red with pearly shaded marbled fat, a soft and oily touch, an intense and persistent flavour and an intense and pleasant aroma. The slow process of natural drying and its marinade made with peppers and natural spices used by the family for three generations, give our acorn-fed Iberian pork loin an unparalleled bouquet.

Ingredientes:

Lomo de Bellota Ibérico de Cerdo, sal, pimentón, ajo, azúcar, dextrosa, orégano, antioxidantes (E-300, E-331 iii), conservadores (E-252, E-250).

Envoltura no comestible.

Ingredients:

Acorn-fed iberian pork loin, salt, paprika, garlic, sugar, dextrose,oregano, antioxidants (E-300, E-331 iii), preservatives (E-252, E-250).

GLUTEN FREE

Disponible en
75% y 100% Raza Ibérica