

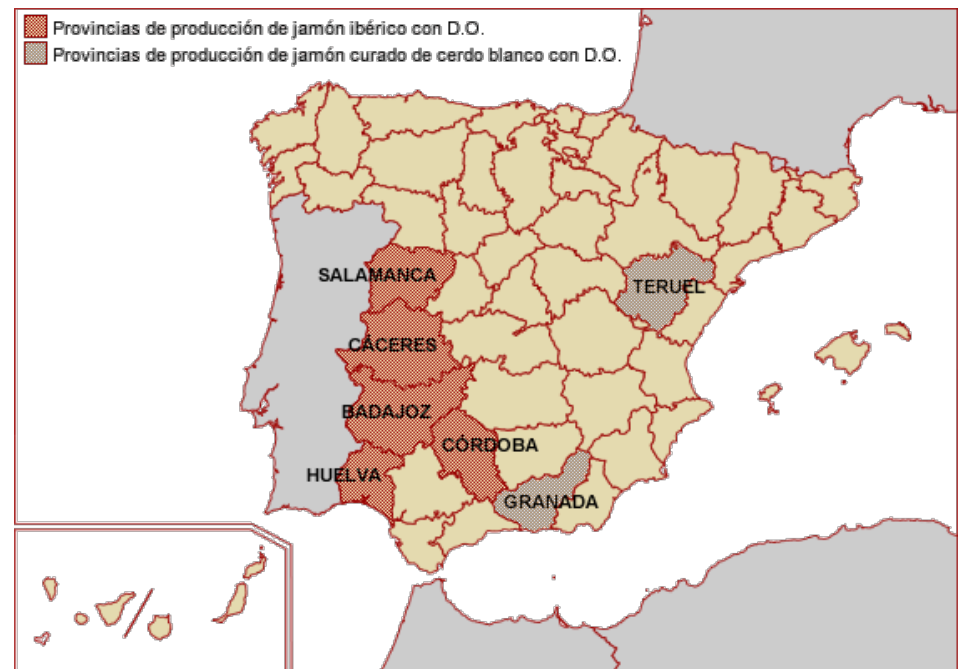
Kött av Ibericogris



Iberico grisen

Den svarta iberiska grisen lever främst i de södra och sydvästra delarna av Spanien , inklusive provinserna Salamanca (Cesar Nietos grisar kommer från Salamanca), Ciudad Real , Cáceres , Badajoz , Sevilla , Córdoba (ursprungsbeteckning Los Pedroches) och Huelva . Den lever även i de sydöstra delarna av Portugal (Barrancos), där den kallas porco de raça alentejana (grisar från Alentejo).

Omedelbart efter att spädbarnen slutat dia föds smågrisarna upp på korn och majs i flera veckor . Grisarna får sedan ströva omkring i beteshagar och ekdungarna (dehesas) och får då naturlig föda i form av på gräs , örter , ekollon , och rötter tills slakttiden närmar sig . Vid den tidpunkten före slakt kan kosten vara strikt begränsat till ekollon för den högsta klassen av kött (Bellota) alternativt kan vara en blandning av ekollon och kommersiella foder till Cebo kvalitet.





Iberico kött av olika kvalitéer

Ibericogrisens kött är mycket välmarmorerat och smakrikt. Grisens fria uppväxt i kuperade landskap tillsammans med att den äter mycket ekollon och annan naturlig vegetation gör att köttet får ett välbalanserad smak samt att fettet får en nötig karaktär. Närmaste smakreferensen i Norden är kött från ungt Vildsvin.

Ibericogris delas in i framför all 2 klasser efter grisens ras och diet;

- **Bellota**, grisen består av minst 75% Iberico som får korsas med max 25% Duroc, grisen måste ha tillgång till fritt i landskap med mycket ek med fri tillgång till ekollon. Sista perioden före slakt (Montanera –fasen) som är mellan slutet september till början av januari får grisen till största delen ekollon som föda. Slakt sker vanligtvis slutet oktober till slutet av mars. Bellota utalas "Bejätta" och betyder ekollon på spanska. Ca 10% av den totala Iberico produktionen är av Bellota kvalitet.
- **Cebo** Kvallitet, minst 75% Iberico gris som får korsas med 25% Duroc. Grisen är uppfödd mestadels på spannmål men även naturlig vegetation. Frigående grisar av Cebo kvalitet brukar benämnas **Cebo Campo**

Bra att veta. Står det inte Bellota utan enbart Iberico eller Pata Negra, så är det ofta kött av Cebo kvalitet. Det kan även stå "av gris från den Iberiska halvön" och då kan det vara vad som helst men oftast kött från enbart Duroc ras.

Cesar Nieto



Cesar Nieto Iberico , familjedriven produktion i generationer

Sedan 1943 har familjen Nieto fött upp frigående grisar av Iberisk ras i området runt Guijuelo i Salamanca nära den portugisiska gränsen i Spaniens sydvästra del. Cesar Nieto och hans bror Jorge Nieto är tillsammans den tredje generationens företagsledning och mycket stolta representanter för familjeföretaget. Cesar Nieto är vida kända för sin hantverksmässiga produktion och höga produktkvalitet och har egen uppfödning av grisar på familjens gård samt hos av Cesar Nieto anslutna gårdar.

På följande sidor presenteras lagerlagda artiklar hos Martin & Servera från Cesar Nieto. Dessa är av Bellota kvalitet och finns därav i begränsad volym . När de sålt slut ersätts de med produkter av frigående Cebo kvalitet fram tills nästa Bellota period.

Benfri Fläskkotlett (Lomo) från Iberico gris

BNR 549212 Fläskkotlett benfri Iberico Bellota



Kotlett från en Iberico gris mycket mera marmorerad än en kotlett från en vanlig vit gris. Detta fett är mycket smakrikt och gör köttet mört. Mer äkta griskotlett än så här blir det inte. Kan starkt rekommenderas. Att priset på en Iberico kotlett är förhållandevis vis högt beror på att man även tillverkar lufttorkad så kallad Lomo curado av kotletten. Den lufttorkade Lomon är mycket populär (bild nedan till höger).



Benfri Karre (Aguja) från Iberico gris

BNR 548982 Karré benfri Iberico Bellota



Benfri Karré från Iberico gris är en karré med mycket insprängt smakrikt fett. Helstektes eller stekes i tunna skivor eller varför inte tillaga en mycket exklusiv pulled pork på den.



Pluma från Iberico gris.

BNR 549337 Pluma Iberico Bellota



Fryst

Ca 100gr/st

Pluma är den "snibben" längst fram uppe på kotletten ner under Karrén.

Denna bit blir mycket mör och passar perfekt till att varsamt steka eller grilla.



Presa från Iberico gris.

BNR 536433 Pesa Bellota



Ca 500-650gr/st,

Presa är en "köttig" bit av Karrén. Även denna bit blir mycket mör och passar perfekt till att varsamt steka eller grilla. Något lättare att hantera än Pluma på grund av att biten är "jämnare". Presan i lufttorkad version kallas Lomito och är en fantastisk smakrik produkt (se bild nedan till höger)



Griskind (Carrillada) från Iberico gris.



BNR 535997 Griskind Bellota

Ca 300gr/st

Griskind av Iberico kvalitet lyfter traditionella och moderna tillagningar där griskind ingår som en råvara. Framför allt så är det den nötigare karaktären från Ibericogrisen som framträder här.



Fläskracks från Iberico gris.

BNR 549030 Fläskracks Iberico Bellota



Ca 750gr/bit eller hel rad enligt öskemål

Fläskracks från Iberico Bellota gris. Blir visuellt vackert på tallriken. Benet gör att smaken på kotletten framträder tydligare och mer distinkt.



Fläksida hel (Panceta) från Iberico gris.

BNR 549048 Fläksida med svål Iberico Bellota



Ca 2 kg/st,

Välsmakande nötigt fett. Knaperstekt i tunna skivor eller i tärningar alternativt använd som stekfett, en fantastisk smaksättare till andra rätter. Sidorna från Iberico gris är mycket feta.



Fläskfilé (Solomillo) från Iberico gris.

BNR 536276 Fläskfilé Bellota

Ca 300gr/st

Fläskinnerfilen från en Ibericogris utmärker sig för att vara mycket saftig och mör men framförallt smakrik jämfört med en vanlig filé och går att jämföra med en innerfilé från ungt Vildsvin dvs något söt/nötig smak.

Stekes försiktigt och så nära rosa som möjligt utan att äventyra livsmedelssäkerheten. (I Spanien rosasteker man allt Ibericokött)





Secreto från Iberico gris.

BNR 536466 Secreto Bellota

Ca 200gr/st

Secreto är en styckningsdetalj som på senare år blivit mer och mer populär världen över. Kallas ibland även "grisens hemlighet" Secreton kan beskrivas som en ganska ytlig platt muskel placerad ovan skuldran på ryggsidan och mot kotlettens främre ände. Även om den här muskeln finns på alla grisar så går det inte att jämföra med en äkta Secreto från en Iberico gris. OBS det finns även två sk. falska Secreto, en variant som tas från buken (Secreto de barriga) och en som tas från undersida käken (Secreto de papada).





Mini Ribs från Iberico gris.

BNR 549188 Miniribs Iberico Bellota

Ca 400gr/st

Då man generellt låter kambenen sitta kvar på kotletten när man skär fläskkotletracks gör att någon större volym av kamben från iberico inte finns. De så kallade kambenen av iberico gris är oftast spareribs som är delade. Bättre namn för dessa ribs är miniribs.



NYHET!

Ribs French Style från Iberico gris Bellota.

BNR 338681



Ca 400gr/st

Ribs French style är spareribs där man putsa bort köttet ca 3cm runt de yttersta benen. Detta gör att detaljen blir en visuellt trevlig BBQ produkt då man tex kan hålla i det avputsade benet när man ska äta ribbsen.



NYHET!

Abanico från Iberico gris.

BNR 338772 Abanico Bellota



Ca 240gr/st

Abanico är en mör spansk styckningsdetalj som tas mellan Karrén och kotletten. Upplevs oftast som mörare än Secreton men har annars i stort sett samma egenskaper.



Martin & Servera Lagerlagda artiklar med BNR



	535997	GRISKIND BELLOTA ES 1/10KG IMP
	536276	FLÄSKFILE BELLOTA ES 1/10KGIMP
	536433	PRESA BELLOTA ES DF 1/10KG IMP
	536466	SECRETO BELLOTA ES DF 1/10KIMP
	548982	FLÄSKKARRE BF IBER BELL 10KIMP
	549030	FLÄSKRACKS IBERICO BELL 10KIMP
	549048	FLÄSKSIDA HEL IBER BELL 10KIMP
	549188	MINI RIBS BERICO BELLOTA 10KGIMP
	549212	FLÄSKKOTL BFR IBER BELL 10KIMP
	549337	PLUMA IBERICO BELLOTA 10KG IMP
NYHET!	338772	ABANICO IBERICO BELLOTA 10KG IMP
NYHET!	338681	RIBS FRENCH STYLE IBERICO BELLOTA 10KG IMP



Kött av Ibericogris



Kontakta gärna mig vid
frågor:

Frederick Larsson

Tel. +34-672232195

frederick@lsonpartners.com