International Dept
Gran Capitán, 46
14006 Córdoba (SPAIN)
Tel: + 34 957 479767 / 473035 • Fax: +34 957 479924
www.covap.es
internacional@covap.es

Andalucía

Cuts of iberian meat

Coupes de la viande ibérique

COVAP

Iberian meat
Viande ibérique

The iberico pig lives freely on pasture and it is fed on cereal stubble in summer, grass and acorns in autumn and winter. This natural feeding give the marbled appearance of iberico meat. All of these characteristics make this meat exceptional.

Most of the pieces from the iberico pig cuts were traditionally used in the production of sausages. Nowadays these pieces are requested by restaurant business due to their delicate flavour.

Le porc iberico habite les pâturages en liberté et il se nourri aux céréales en été, aux glands et pâture en automne et en hiver. Cette alimentation naturelle donne l'apparence marbrée à la viande. Toutes ces caractéristiques contribuent à faire cette viande exceptionnelle.

La plupart des pièces provenant du découpage du porc ibérique ont été utilisées d'habitude dans la production de la charcuterie ibérique. Aujourd'hui ces pièces sont beaucoup demandées par restaurants à cause de son goût délicieux.

Loin/Longe

This long and cylindrical piece has a typical marbled appearance with a weight of 3,800 gr. per pig. It is characterised by tenderness and flavour. The tenderloin can be fried or grilled.

C'est une partie de forme allongée et cylindrique. L'apparence marbrée de la viande est la justification de son goût particulier. Avec un poids de 3,800 gr. par porc, on peut la consommer frite ou grillée.

Sirloin/Filet

This long and cylindrical muscle is lower in fat with a weight of 650 gr. per pig. There are a wide variety of recipes such as grilled.

C'est une partie de forme allongée et cylindrique. L'apparence de la viande est moins marbrée, rouge foncée et très tendre. Avec un poids de 650 gr. par porc, on peut le consommer grillé mais il existe une grande variété de recettes.

Lagarto/Lagarto

This long and narrow muscle is situated between the loin and the spare ribs. It is covered with fat.

C'est une partie musculaire allongée et étroite située entre la longe et les côtes. Elle est couverte de graisse et donne à la viande un goût délicieux.

Secreto/Secreto

It presents a particular marbled appearance with a reddish–pink colour and a weight of 500 gr. per pig. Braising is a great way to cook this piece.

C'est une partie en forme d'éventail qui présente une belle couleur claire. Avec un poids de 500 gr. par porc, on peut la consommer braisée.

Pluma /Pluma

This piece of triangular and flat shape, like a feather, is very juicy and tasty. It represents a weight of 400–450 gr. per pig. Grilling and braising are good ways to cook it.

C'est une partie triangulaire en forme de plume. Avec un poids de 400–450 gr. par porc, on peut la consommer grillée ou braisée. Cette partie est tendre et juteuse.

Sorpresa /Sorpresa

This oval and intense red piece, with a weight of 80 gr. per pig, offers extraordinary properties.

C'est une partie ovale qui présente une couleur rouge foncée. Avec un poids de 80 gr. par porc, c'est magnifique de trouver un goût si excellent.

Carrillada /Joue

This rounded piece, with a weight of 250–300 gr. per pig, is very tasty. Not only it is delicious cooked with sauce but also grilled or braised.

C'est une partie ronde avec un poids de 250–300 gr. par porc. Il existe un grand variété de recettes: grillées, braisées, avec sauce… Toutes sont délicieuses.

Presa de paletilla/Presa de paletilla

This oval piece has a typical marbled and intense red appearance with a weight of 1000–1100 gr. per pig. There are a wide variety of recipes such as grilled, braised, baked, with sauce…

C'est une partie ovale qui présente une apparence marbrée et rouge foncée. Avec un poids de 1000–1100 gr. par porc, il existe une grande variété de recettes (braiséess, grillées, avec sauce…).