



# Varkensvlees **Iberico**

De natuurlijke leefomgeving van het Iberische varken van Deraza zijn de bosrijke dehesas die het bedrijf bezit in het midden en zuidwesten van het Iberische schiereiland. De dehesa beschikt over één van de mooiste ecosystemen die bestaan op deze aarde. Hier bevinden zich de befaamde steen -en kurkeiken die zorgen voor de unieke voeding van het varken; bellota's(eikels).

Op de prachtige dehesa geniet het varken in volle vrijheid van de zon, frisse lucht en grote ruimte om flinke afstanden af te leggen.

Het Iberische varken is een autochtoon varken dat alleen voorkomt op het Iberische schiereiland en dat wat betreft fysieke eigenschappen verschilt van het witte varken. De producten die worden verkregen uit het vlees van het Iberisch varken passen in een wat men noemt "Mediterrane etenswijze", die deels staat voor gezonde voeding en deels voor een manier van leven waarin natuurlijke producten met een eigen smaak een essentiële rol spelen. De verhoging van de levensstandaard en in zeker opzicht het bekender worden van veel levensmiddelen, die eerst als luxeproducten werden beschouwd, hebben ervoor gezorgd dat deze producten nu voor een groter publiek aantrekkelijk zijn én bijdragen tot een nieuwe 'eetcultuur'. Vanwege de groeiende interesse voor de dagelijkse voeding, wil ik de eigenschappen en de gezondheidsaspecten van onze producten en in het bijzonder de Iberische verse vlees, hierbij nader toelichten.



De Iberische producten zijn, net als olijfolie, rijk aan enkelvoudige onverzadigde vetten. Dit alles heeft een positief effect op de vetten die in ons bloed aanwezig zijn en maakt dat zowel het totale cholesterolgehalte in het bloed daalt als ook het LDL-cholesterol, oftewel het 'slechte cholesterol'. Hierdoor loopt men bij het eten van vers vlees van het Iberische varken niet de risico's die bestaan bij het eten van vlees dat meer verzadigde vetten bevat.

De smaak moet zelf worden ervaren, maar van te voren kan gezegd worden dat het vlees qua smaak met niets valt te vergelijken. Het vlees komt het beste tot zijn recht als het a point wordt bereid en zal ongetwijfeld een enorme verrijking en verrassing zijn voor welke culinaire liefhebber dan ook.

G. Krikke & Zoon B.V.  
Biensma 34 9001 ZZ Grou  
Tel.: (0566) 629955 Fax: (0566) 629966  
Internet: [www.krikke.nl](http://www.krikke.nl)  
E-mail: [ivo@krikke.nl](mailto:ivo@krikke.nl)

Prijswijzigingen voorbehouden. Bepert beschikbaar.

**Culinaire Specialiteiten**



# Iberico varkensvlees

	Gewicht / st	Prijs	per
<b>Chuletero sin aguja - Korte rib met been zonder nek</b> Bestaande uit de lenden, het haasje en de bijbehorende wervelkolomen ribben die zich in het ruggebied bevinden.	ca 5,5 kg	€ 14,50	kg
<b>Presa de Lomo Ibérico - Iberische Presa (Lendekap)</b> Spierstuk wat wordt verkregen door de procureur te verwijderen van de verschillende spierkappen.	ca 0,45 kg	€ 21,90	kg
<b>Lomo de Tocino Fresco - Iberisch rugspek</b> De kap van het vet dat overblijft nadat al het magere vlees is onttrokken. Bestaat voor 100% uit vet.	ca 8 kg	€ 4,70	kg
<b>Carrilladas - Wangen</b> Iberische wangetjes verkregen uit de kop van het beest.	ca 0,07 kg	€ 14,90	kg
<b>Jamon Ibérico corte serrano - Bil Iberisch varken</b> De ham van het Iberische varken. Gewicht afhankelijk van grootte van het varken.		€ 14,90	kg
<b>Agujas Ibéricas sin hueso - Nek zonder been</b> Iberische nek zonder been. Bevat het zeer smaakvolle spierstuk presa dat niet van de aguja wordt verwijderd.	ca 2,0 kg	€ 13,90	kg
<b>Lomo Ibérico - Iberische filet</b>	ca 3,3 kg	€ 20,40	kg
<b>Solomillo Ibérico - Iberisch varkenshaasje</b>	ca 0,3 kg	€ 21,90	kg
<b>Secreto Ibérico - Iberische "Secreto"</b> Relatief vet stuk vlees dat in Spanje zeer veel aftrek vindt. Bevindt zich onder de nek naast de schouder. Een gedeelte bevindt zich binnen het buikspek.	ca 0,45 kg	€ 20,90	kg
<b>Ibérico French Racks</b>		€ 14,40	kg
<b>Panceta Ibérica - Iberisch buikspek</b> Op verzoek verkrijgbaar met meer of minder vet in verhouding tot het vlees	ca 7 kg	€ 20,90	kg
<b>Verse Ibérico Worstsoorten</b>		€ 9,90	kg



*Ibérico varkensvlees wordt vers uitgeleverd.*

*Bestellingen geplaatst voor woensdag 12.00 uur, worden de week erna van donderdag tot en met zaterdag geleverd.*