

Jamones  
BLÁZQUEZ





# PRODUCTOS CÁRNICOS IBÉRICOS BLÁZQUEZ

## Presas

Deléitese con lo que comúnmente se conoce como “fresco”, y es que las partes nobles del cerdo, extraídas en el despiece del animal, resultan un bocado exquisito por su ternura y jugosidad. La presa le proporcionará una receta irrepetible. También llamada bola, es parte del músculo final del lomo, muestra una apreciable infiltración de grasa y resulta de una ternura extrema.

*Another recommended way to enjoy yourself with a Blázquez's product is to taste which is commonly known as “fresco”. Actually, the pig's fine parts, which are obtained upon quartering, are a titbit given its tenderness and juicy flavour. The Iberian “presa” will just provide an unrepeatable recipe. The “presa” is also called bola, it is the final part of the loin, it has a considerable fat accumulation and is extremely tender.*

*Une autre façon recommandée de vous faire un plaisir avec un produit de Blázquez est de déguster un goût que l'on connaît généralement comme “frais”. En réalité, les parties excellentes du porc, qui sont obtenues du dépeçage animal, sont une friandise donnée par sa tendresse et son jus. La “Presas” ibérique fournira juste une recette non répétable. La “presa” est aussi appelée «bola», c'est la partie finale de l'échine, où il y a une accumulation de grasse considérable et elle est extrêmement tendre.*





## PRODUCTOS CÁRNICOS IBÉRICOS BLÁZQUEZ

### pluma

La pluma es un músculo de forma triangular que rodea el extremo de la parte anterior del lomo. Está rodeado de una fina película de grasa, proporcionando así una carne muy jugosa y de sabor más intenso que el lomo.

*“Pluma” is a triangular muscle that surrounds the anterior end of the loin. Wrapped by a thin layer of fat, it makes it a very juicy meat and a bit sharper taste than the loin.*

*La «pluma» est un muscle de forme triangulaire qui entoure l'extrémité de la partie antérieure de l'échine. Il est entouré d'un film fin de graisse, en fournissant ainsi une viande très juteuse et d'un goût plus intense que l'échine.*





# PRODUCTOS CÁRNICOS IBÉRICOS BLÁZQUEZ

## secreto

Un bocado exquisito.

El secreto es una veta de carne que se ubica entre los tocinos del cerdo, con una alta infiltración de grasa, lo que le confiere una gran sedosidad y textura. Una receta irrepetible.

*A unique piece.*

*The "secreto" is the streak of meat located between the fat parts of the belly. The high level of fat accumulation turns it into a very silky piece of smooth texture. An unrepeatable recipe.*

*Un morceau unique.*

*Le "secreto" est la bande de viande située entre les parties grasses du ventre. Le haut niveau d'accumulation de graisse l'attribue une grande texture moelleuse. Une recette non répétable.*





# PRODUCTOS CÁRNICOS IBÉRICOS BLÁZQUEZ

## soLomillo

El solomillo marca la diferencia por su limpieza y escasa presencia de grasa. Sin embargo la ternura de esta carne le abre las puertas de una amplia variedad de alternativas culinarias.

*“Solomillo” or tenderloin, stands out as a clean cut with very little fat. However the tenderness of its meat gives way to an amazing range of culinary possibilities.*

*Le «Solomillo» ou le filet, se détache comme une coupe propre avec très peu de graisse. Cependant la tendresse de sa viande cède à une gamme étonnante de possibilités culinaires.*



