

## Senorio Iberian Pork Meat

| Artikel             | Bewertung   |
|---------------------|---|
| COLLAR              | Das mit hohem Fettanteil durchzogene Fleisch ist besonders würzig und bietet einzigartigen Geschmack. Ausgiebige Marmorierung. Daher ist das Fleisch außergewöhnlich saftig und aromatisch. |
| LOIN<br>French Rack | Sehr stark marmoriert!<br>Reich an Omega-3-Fettsäuren<br>nussiger Geschmack   |
| PRESA               | Besonders beliebt ist das Gourmet Fleisch in der spanischen Avantgardküche wegen der starken Marmorierung mit dem typisch nussigen Ibérico-Geschmack.                                       |
| FLAP MEAT           | Es ist ein fächerartiger Muskel mit sehr starker und geschmacksintensiver Marmorierung und besonders saftig und hat ein außergewöhnlich buttrig-nussiges Aroma                              |
| JOWL MEAT           | Es ist ganz zart und saftiges Fleisch. Es ist ideal für Grills oder bestens begleitet es mit der verschiedene Gemüse.   |
| RIP MEAT            | Sie sind sehr stark marmoriert, haben eine feine buttrig-nussige Geschmack und bleiben auf dem Tisch Grill besonders saftig.  |
| ROLLED BELLY        | Reich an Omega-3-Fettsäuren<br>nussiger Geschmack   |

| Artikel             | Zubereitung   |
|---------------------|---|
| COLLAR              | Natürlich eignen sich Schweinenackensteaks, wenn sie es nur mit etwas Salz und Pfeffer würzen.  |
| LOIN<br>French Rack | Schweinelachs eignet sich am Stück zum Braten oder Schmoren. Doch auch als Steaks oder Schnitzel oder Shab Shab eine leckere Grundlage für viele Gerichte.  |
| PRESA               | Es ist bestens geeignet für die Zubereitung als Kurzgebratenes am Grill, in der Pfanne, im Ofen oder im Sous-vide- Verfahren.   |
| FLAP MEAT           | Das perfekte Teilstück zum Kurzbraten. Bestens geeignet für die Zubereitung auf dem Grill, in der Pfanne.   |
| JOWL MEAT           | Ideal für Grills oder begleitet es mit Gemüse   |
| RIP MEAT            | Mit etwas Salz gewürzt auf den Grill und fertig. Bei der Zubereitung etwas vom „low & slow“-Barbecue. Reiben Sie das schöne Teilstück von außen mit einem nicht zu aufdringlichem Rub ein und marinieren Sie das Fleisch über Nacht (oder länger) im Kühlschrank. Am besten umwickeln Sie es dazu eng mit Frischhaltefolie. |
| ROLLED BELLY        |   |

## Ibérico Schweinefleisch aus Spanien



### Pan Korea Europe GmbH

Mergenthallerallee 15-21, 65760 Eschborn, Mobil:015154622135

| Artikel             | Empfehlung   |
|---------------------|--|
| COLLAR              | Der Nacken ist hervorragend zum Grillen geeignet. bestens zum Marinieren, jedoch kommt der Eigengeschmack des Iberischen Schweinefleisches besonders gut zur Geltung.  |
| LOIN<br>French Rack | Wer es lieber mager mag, greift zum Schweinelachs statt zum Schweinenacken.  |
| PRESA               | Nur kurz anzubraten und es dann in einer gemäßigten Zone auf dem Grill oder im Ofen bei ca. 120 °C auf den gewünschten Garpunkt ziehen zu lassen. Nach kurzer Ruhezeit nur mit feinem Salz würzen, tranchieren und servieren. Das Fleisch von Ibérico-Schweinen dieser Top-Qualität kann – wie Rindfleisch – medium und sogar medium-rare verzehrt werden. |
| FLAP MEAT           |  |
| JOWL MEAT           |  |
| RIP MEAT            | Scharf und kurz angrillen, damit Rip Meat eine schöne Farbe bekommen. Medium und sogar medium-rare verzehren!  |
| ROLLED BELLY        | Dieser Teilstück ist hervorragend zum Koreanischen Tisch-Grillen geeignet.   |