

IBERICO RÜCKEN



Salonfähig.

Die Kochwelt blickt nach Spanien. Dort kocht seit mehreren Jahren die Avantgarde der modernen, europäischen Küche. Aber die Spanier sind auch Traditionalisten. Die Bauern dort nutzen wie seit Jahrhunderten die Eichenhaine für eine natürliche Aufzucht und Eichelmast ihrer robusten Schweine. Eine im übrigen Europa weitestgehend vergessene Mastweise. Zunächst wurde das schwarze Schwein, das »Cerdo Ibérico«, als Lieferant des luftgetrockneten »Jamon Ibérico« weltberühmt. Inzwischen haben die Köche Europas entdeckt, dass das frische Fleisch auch als Cuvée mit der Rasse Duroc eine einzigartige Qualität besitzt.



EXKLUSIVER IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH DÜSSELDORF

Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444

WWW.ALBERSFOOD.DE - VERTRIEB@ALBERSFOOD.DE



Cerdo Ibérico

Ein Schweineleben

»Cerdo Ibérico« ist eine alte Schweine- rasse, die langsam wächst und bedächtig Fett ansetzt, vor allem im Muskelfleisch. Wegen ihrer schwarzen Klauen wird sie auch »pata negra« genannt. Unsere Freiland Schweine ziehen über ein Jahr durch die Dehesa, eine Landschaft in der Region Extremadura im Südwesten Spaniens deren Früchte sie schätzen. Die schwarzbraunen, hochbeinigen Tiere bewegen sich ein Leben lang nach eigenem Gusto durch die weite Landschaft der Kork- und Steineichenwälder. Sie vertragen die Hitze des Sommers und genießen die Herbst- und Wintermonate. Für jedes Tier ist rund ein Hektar Land vorgesehen. Alle Schweine unserer Freilandmarke haben die natürliche Eichelmast hinter sich. Zwischen Oktober und Januar fressen sie sich mit Eicheln fast das Doppelte ihres Gewichts an. Deren Geschmack findet sich wieder im nussigen Aroma des Fleisches, und das Öl in der Marmorierung. Während der anderen Monate füttern die Bauern Getreide zu. Dank guter Kost verbunden mit viel Bewegung wächst so ein hervorragendes Produkt heran.



Schwein in der Küche

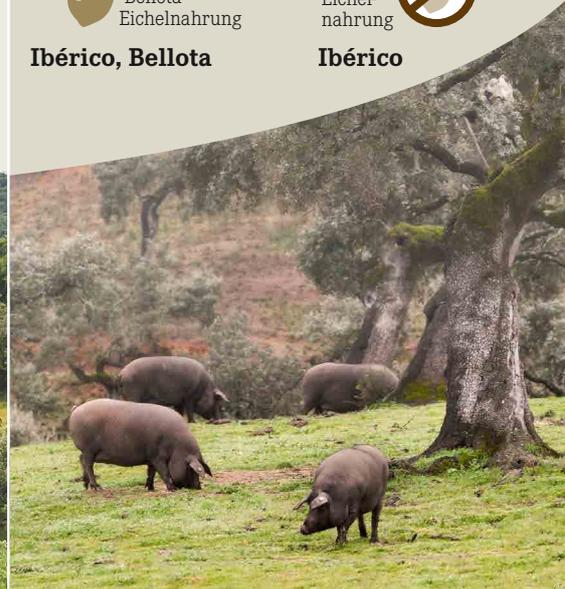
Ibérico ist ein Glücksfall für den Schweinefleischliebhaber, der jahrzehntlang in Deutschland vernachlässigt wurde. Das angebotene Fleisch hier war und ist häufig wässrig und Fett verpönt. Dabei wurden auch bei uns bis vor fünfzig, sechzig Jahren noch die Schweine in die Eichenwälder getrieben, um sich rund und geschmackvoll zu fressen - und sich dabei Zeit zu lassen. Auch die deutsche Spitzengastronomie greift wieder zu Schweinefleisch, seit es Ibérico auf dem deutschen Markt gibt.

Individuelle Schnitte

Presa (aus der Schulter), Pluma, Secreto (beide aus der vorderen Lende) und Abanico (Stück aus den vorderen Rippen) heißen nur einige der spanischen Fleischschnitte, die diesem besonderen Schwein gerecht werden. Auch Papada (Kinn) und Carrillera (Bäckchen) sind beliebt, inzwischen auch außerhalb Spaniens. Gerne liefern wir auch die Klassiker vom Schwein wie das zarte Lomo (Rücken ohne Knochen) oder das Carree aus dem sich ganz außergewöhnliche Koteletts schneiden lassen. Unser spanischer Partner La Mila ist seit mehreren Generationen im Schweinehandel tätig und sucht mit sicherem Auge die besten Exemplare aus.



Das Ibérico-Cuvée



EXKLUSIVER IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH, MÜNDELHEIMER WEG 6, 40472 DÜSSELDORF
Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444
 SPITZENQUALITÄT IN SACHEN FLEISCH UND GEFLÜGEL VON DEN BESTEN ERZEUGERN DIESER WELT.
 WWW.ALBERSFOOD.DE - VERTRIEB@ALBERSFOOD.DE

