

 *Alimentos de España*
 *Foods of Spain*
 *Aliments d'Espagne*



grupo ads
www.grupo-ads.es
www.spainroots.com

Raices
de España
Spain Roots

Spain's
Roots
Raices de España



Jamones y Embutidos

Ham and Sausage

Jambons et Saucisses



**Embutidos
SAUSAGE
SAUCISSES**

Lomo Loin Echine



LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

IBERIAN BELLOTA LOIN

ECHINE IBERIQUE DE GLAND



Lomo ibérico de bellota limpio de grasa y condimentado con sal, ajo y pimentón de La Vera. Tras 4 meses de secadero y bodega natural el producto alcanza sus magníficas cualidades de aroma y sabor. Presenta al corte color exterior rojo claro e interior rojo vivo, con aspecto marmóreo por la grasa infiltrada en el músculo.

Iberian bellota loin free of fats and flavored with salt, garlic and paprika de la Vera. After 4 months of dry and natural winery the product reaches his magnificent qualities of aroma and flavor. It presents exterior light red color and red alive interior when cut, with marmoreal aspect of the fat infiltrated into the muscle.

Echine ibérique de gland propre bien gras et condimenté avec du sel, de l'ail et du poivre de La Vera. Après 4 mois de sécher et de cave naturel, le produit atteint ses magnifiques qualités aromatiques et savoureuses. In présente à la coupe une couleur extérieur rouge clair et intérieur rouge vifs, avec un aspect marmoréen dû à la graisse infiltré dans les muscles.

LOMO EMBUCHADO

STUFFED LOIN

ECHINE SAUMURÉ



Lomo embuchado de cerdo blanco.

Stuffed loin of white pork.

Echine saumuré de porc blanc.

CABECERO DE LOMO

HEADBOARD LOIN

POINTE D'ÉCHINE



El cabecero de lomo extra es la pieza que procede de la unión de varios músculos que confluyen entre el lomo y la presa de paleta del cerdo. La grasa intramuscular de dicha pieza hace que sea un producto más jugoso.

The extra headboard loin is the piece that comes from the union of several muscles that come together between the loin and the dam of the shoulder. The intramuscular fats of this piece do it a juicier product.

La pointe d'échine extra est la pièce qui provient de l'union de différents muscles qui confluent entre l'échine et la chair du porc.

SALCHICHÓN DE HERRADURA IBÉRICO

IBERIAN HERRADURA SAUSAGE

SAUCISSON FER A CHEVAL IBERIQUE



Elaborado con carnes de cerdo ibérico, Tipo herradura tradicional de Extremadura.

Elaborated with Iberian pig meat and giving the sausages the horseshoe shape, typical in Extremadura.

Elaboré avec de la viande de porc ibérique, type fer à cheval traditionnel d'Estrémadure.

CHORIZO DE HERRADURA IBÉRICO

IBERIAN HERRADURA CHORIZO

CHORIZO FER A CHEVAL IBERIQUE



Elaborados con carne de cerdos ibéricos de bellota. Elaborados artesanalmente con forma de herradura tradicional de Extremadura.

Elaborated with Iberian bellota pig meat and handmade giving the sausages the horseshoe shape, typical in Extremadura.

Elaboré avec de la viande de porcs ibériques nourrit avec des glands. Produit artisanalement à la forme du fer à cheval traditionnel d'Estrémadure.

PATATERA DULCE O PICANTE

SWEET OR SPICY PATATERA

PATATE SUCRÉ OU PIQUANTE



La patatera dulce o picante es un producto típico de Extremadura, compuesto de magro y grasa de cerdo ibérico, patata cocida, condimentado con ajo, sal y pimentón picante de La Vera.

The sweet or spicy patatera is a typical product of Extremadura, consisted of lean and fat of Iberian pig and cooked potato seasoned with garlic, salt and spicy paprika de La Vera.

La patate sucrée ou piquante est un produit typique d'Estrémadure, composé de partie maigre et de graisse de porc ibérique, patate cuite, condimenté avec de l'ail, du sel et du poivre piquant de La Vera.

PANCETA IBÉRICA



La Panceta Ibérica Salada se mantiene en salazón el tiempo suficiente para que adquiera el sabor característico, posteriormente se procede a su curación aproximadamente 2 meses.

The Iberian Salty Bacon is kept in salting the sufficient time in order to acquire the typical flavour, later it undergoes a curing process approximately 2 months.

Le bacon ibérique salé se maintient en salaison suffisamment de temps pour qu'il acquière la saveur caractéristique, par la suite, on procède à son traitement pendant à peu près 2 mois.

IBERIAN BACON

BACON IBERIQUE

TOCINO AÑEJO



Elaborado con grasas del cerdo ibérico es ideal para dar sabor a los guisos.

It's the Iberian pig cured fat and it is ideal to give flavor to the stews.

Ces sont de graisses porcines ibériques, idéal pour donner de la saveur aux plats.

CURED PIG FAT

LARD RANCE

SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO



Elaborado con carnes de cerdo ibérico, condimentadas con especias naturales y embuchadas en tripa de cerdo. De 4 a 6 meses de curación.

Elaborated with Iberian pig meat and seasoned with natural spices and stuffed in pig's intestines with a curing period from 4 to 6 months.

Fabriqué avec de la viande de cochons ibériques, condimenté avec des épices naturelles et saumurés dans des tripes de porc avec une période de 4 à 6 mois de traitement.

IBERIAN CULAR SALAM

SAUCISSON IBERIQUE NATUREL

CHORIZO CULAR IBÉRICO



Elaborado con carnes de cerdo ibérico, condimentadas con especias naturales y pimentón de la vera y embuchadas en tripa de cerdo. De 4 a 6 meses de curación.

Elaborated with Iberian pig meat and seasoned with natural spices and paprika de la Vera and stuffed in pig's intestines with a curing period from 4 to 6 months.

Produit avec de la viande de cochon ibérique, condimenté avec des épices naturelles et du poivre de La Vera et saumuré dans des tripes de porc avec une période de 4 à 6 mois de traitement

IBERIAN CULAR SAUSAGE

CHORIZO IBERIQUE NATUREL

LONGHEADOS

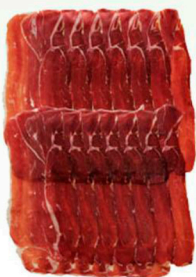
SLICED

JAMBON DE TRANCHES



La forma más fácil de comer jamón y embutidos ibéricos. Disponemos de los siguientes productos en paquetes envasados al vacío de 100gr en cajas de 20 Uds.

- Jamón ibérico.
- Jamón serrano.
- Salchichón ibérico cular.
- Chorizo ibérico cular.
- Lomo ibérico.



This is the most practical and comfortable way to enjoy ham and Iberian sausages. We have the following products in vacuum packages of 100gr in boxes of 20 units.

- Iberian Ham.
- Serrano Ham.
- Iberian Salami.
- Iberian Sausage.
- Iberian Loin.



La forme la plus simple de manger du jambon et des charcuteries ibériques. Nous disposons des produits suivant en paquets emballé à vide de 100gr en caisse de 20 Uds.

- Jambon ibérique
- Jambon de nourriture en cave
- Saucisson ibérique
- Chorizo ibérique
- Ibérique Echine.



*Grupo
Alimentación
Del Sur*

PRODUCTO DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN
PRODUITS D'ESPAGNE

Tlf./Phone/Téléphone: +34 924 813 623
Móvil/M. Phone/Mobile: +34 645 990 997

Email: luis@grupo-ads.es Web: www.grupo-ads.es
info@grupo-ads.es www.spainroots.com

*Raíces
de España*
Spain Roots



*Spain's
Roots*
Raíces de España