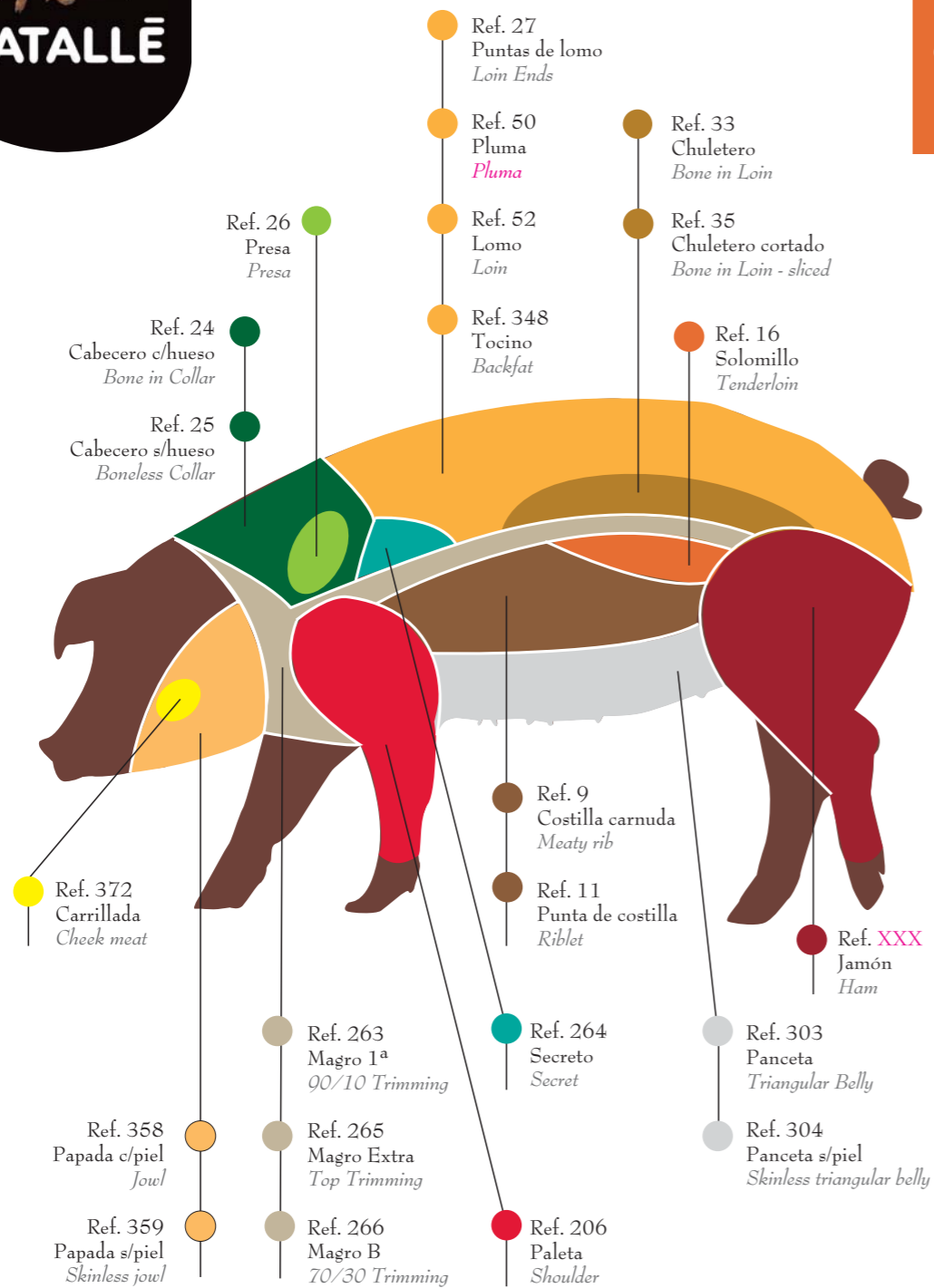




Despiece Quartering

Carnica



Del cerdo se aprovecha todo. Su carne se caracteriza por sus múltiples variedades.

Categoría extra: Representa el 6% del peso de la canal y sólo se obtiene cuando se deshuesa el lomo. **Solomillo** y **cinta de lomo**.

1ª Categoría: Representa el 15-25% de la canal. **Chuletas de riñonada, de lomo y pierna trasera**.

2ª Categoría: Estas piezas representan el 12-14% del peso de la canal. **Paleta, chuletas de aguja y magro de aguja**.

Otras piezas: Magro, costillar y pecho, panceta, tocino, papada, codillo, pies y manos. También se aprovecha la cabeza, el morro, las orejas, la lengua y los sesos.

Del cerdo se aprovecha todo. Su carne se caracteriza por sus múltiples variedades.

Categoría extra: Representa el 6% del peso de la canal y sólo se obtiene cuando se deshuesa el lomo. **Solomillo** y **cinta de lomo**.

1ª Categoría: Representa el 15-25% de la canal. **Chuletas de riñonada, de lomo y pierna trasera**.

2ª Categoría: Estas piezas representan el 12-14% del peso de la canal. **Paleta, chuletas de aguja y magro de aguja**.

Otras piezas: Magro, costillar y pecho, panceta, tocino, papada, codillo, pies y manos. También se aprovecha la cabeza, el morro, las orejas, la lengua y los sesos.



Carnica



Descripción de producto / Product description

Duroc Batallé



Cárnica Batallé. · Av. Segadors, s/n · 17421 Riudarenes · Spain
Tel. +34 972 85 60 50 · Fax +34 972 16 45 51 · www.batalle.com · carnica@batalle.com



Calidad con sabor

Cárnica Batallé

Más de 20 años de experiencia nos avalan como productores de un cerdo especial, el Duroc de Batallé. Gracias a estos años de trabajo en mejora e investigación, hemos conseguido que el cerdo de Batallé tenga un veteado perfecto, el que nos asegura una excelente materia prima.

Trazabilidad y calidad

Controlamos todo el proceso, desde la granja hasta la mesa. Desde su nacimiento cuidamos la alimentación, seleccionando los mejores cereales, respetando el entorno del animal y de la granja.

Nuestro equipo humano cuida la calidad del producto.

La carne de Batallé merece una especial atención por su veteado y no olvidemos la suave textura, color y agradable sabor que la diferencian del resto de carnes de cerdo.

Su carne presenta más ácidos grasos insaturados, especialmente el ácido oleico.

Exclusividad

Podemos decir que Duroc de Batallé es único, creado para la plena satisfacción de quien lo deguste.

Cárnica Batallé

Over 20 years of experience endorse us as a producer of a special pig, Batallé's Duroc. Due to those years on research and improvement, we have achieved that Batallé's pork possesses a perfect marbling, thus assuring us an outstanding raw stuff.

Traceability & meat quality

All the process, from the farm down to the table, is continuously under control. From the very beginning, feeding is well taken care of, at the same time selecting the best cereals, minding the animals' welfare as well as the farm environment.

Our crew is fully aware about the final product quality.

Batallé's meat merits special attention for its rich contents in marbling as well as the smooth texture and distinct colour, and also for both its tenderness and delicious flavour that distinguish it from all other meats.

Its meat yields a higher amount of unsaturated fatty acids, especially the oleic one.

Exclusivity

Doubtlessly Batallé's Duroc may be regarded as a sole product, achieved to grant full pleasure to those who taste it.



Lista de productos Duroc Batallé List of products Duroc Batallé

Cárnica

Referencias / References

Ref. 9 Costilla carnuda <i>Meaty rib</i>	Ref. 263 Magro 1ª <i>90/10 Trimming</i>
Ref. 11 Punta de costilla <i>Riblet</i>	Ref. 265 Magro Extra <i>Top Trimming</i>
Ref. 16 Solomillo <i>Tenderloin</i>	Ref. 266 Magro B <i>70/30 Trimming</i>
Ref. 24 Cabecero c/hueso <i>Bone in Collar</i>	Ref. 303 Panceta <i>Triangular Belly</i>
Ref. 25 Cabecero s/hueso <i>Boneless Collar</i>	Ref. 304 Panceta s/piel <i>Skinless triangular belly</i>
Ref. 26 Presa <i>Presa</i>	Ref. 315 Cuadros c/piel <i>Squared Belly</i>
Ref. 27 Puntas de lomo <i>Loin Ends</i>	Ref. 316 Cuadros s/piel <i>Skinless squared belly</i>
Ref. 33 Chuletero <i>Bone in Loin</i>	Ref. 348 Tocino <i>Backfat</i>
Ref. 35 Chuletero cortado <i>Bone in Loin - sliced</i>	Ref. 358 Papada c/piel <i>Jowl</i>
Ref. 50 Pluma <i>Pluma</i>	Ref. 359 Papada s/piel <i>Skinless jowl</i>
Ref. 52 Lomo <i>Loin</i>	Ref. 372 Carrillada <i>Cheek meat</i>
Ref. 61 Lomo cortado <i>Loin sliced</i>	Ref. 560 Lomo adobado <i>Marinated Loin</i>
Ref. 206 Paleta deshuesada <i>Bone in shoulder</i>	Ref. 959 Carne picada <i>Minced meat</i>

