



## L'histoire du porc Ibérique

Dernière race porcine de pâturage d'Europe, ce porc Ibérique proviendrait de l'ancien sanglier méditerranéen. Il est caractérisé par une couleur de peau sombre, une faible densité de soie sur le dos et le fameux sabot noir à qui il doit son nom de « **Pata Negra** ».



Il est élevé en liberté dans un espace naturel typiquement méditerranéen appelé Dehesa. Cet écosystème, situé dans la province de Salamanque en Espagne, est composé de **vastes pâturages** et principalement de **chênes verts et de chênes lièges**.



Salamanca, Espagne

Ainsi, durant quatre mois de l'année le porc Ibérique se **nourrit essentiellement de glands** ce qui lui confère cette saveur unique de noisette.

## Caractéristiques de la viande Ibérique:

L'exercice physique qu'il effectue pour rechercher sa nourriture permet le développement de **graisses entremêlées** et lui donne une **chair plus consistante** et une **concentration d'arômes importante**.

Le secret final du goût et de la texture de cette viande est **l'infiltration des graisses** dans son tissu musculaire, atout bien spécifique du « Pata Negra » et d'ordre purement génétique.



### Avantages santé

Riche en vitamine B et E, il contient des minéraux essentiels tels que le zinc, le phosphore, le magnésium, le calcium et le fer et est une source de protéine **plus saine que la viande rouge**.

Conseillé pour les régimes hypocaloriques il a aussi l'avantage de contribuer à **augmenter le bon cholestérol**.



# *Les meilleurs morceaux sélectionnés par MC Foods*

## La Presa



Pièce noble, muscle régulier rond et dodu richement persillé d'environ 650 grammes.

## La Pluma

Petit muscle irrégulier à la pointe de l'échine, pièce de 150 grammes qui doit être saisie « tournée-retournée ». Viande tendre et juteuse à saveur unique !





## *Les meilleurs morceaux sélectionnés par MC Foods*

### Le solomillo



Filet mignon du porc Ibérique, de 300 à 350 grammes, moins gras que la pluma, vous serez surpris par sa finesse de gout.



### Le secreto

Pièce préférée des espagnols, il est considéré comme la plus belle pièce du porc Ibérique pour sa jutosité. Pièce aussi grasse que la pluma, son calibre est de 450 grammes.



### La carillera

Noix de joue de porc Ibérique, pièce à braiser d'environ 50 grammes