



ORIGEN
IBÉRICO

PLACER AL PALADAR

Un sello nacional de calidad

En Origen Ibérico seleccionamos cada pieza con el máximo rigor para ofrecer cortes únicos, sabrosos y llenos de matices.



INTENISIDAD, SABOR, COLOR,
FUERZA, **GRANDEZA**

Del campo a la mesa, cada pieza expresa el carácter, la autenticidad y la riqueza gastronómica del ibérico de máxima calidad.



Cabecero con presa

			
1,8-2,2 KG	8-9 KG	1 u.	4 u.
			
72 u.	-18°C	24 m	



Mogote

			
1-1,2 KG	8-9 KG	1 u.	10-11 u.
			
72 u.	-18°C	24 m	



Presa

			
0,7 KG	8-9 KG	1 u.	12 u.
			
72 u.	-18°C	24 m	



Abanico

			
0,35-0,4 KG	8-9 KG	2 u.	24 u.
			
72 u.	-18°C	24 m	



Frenchrack

			
2,3-2,5 KG	8-9 KG	1 u.	4-5 u.
			
72 u.	-18°C	24 m	



Lágrima

			
0,05 KG	8-9 KG	10-12 u.	15-20 u.
			
72 u.	-18°C	24 m	



Lomo

			
1,8 KG	8-9 KG	1 u.	5 u.
			
72 u.	-18°C	24 m	



Lomo partido

			
1,8 KG	8-9 KG	1 u.	5 u.
			
72 u.	-18°C	24 m	

FRISELVA
weRfoods



Pluma

0,4 KG	8-9 KG	2 u.	13-14u.
72 u.	-18°C	24 m	



Secreto extra

0,4-0,5 KG	8-9 KG	2 u.	16 u.
72 u.	-18°C	24 m	



Solomillo

0,4 KG	8-9 KG	2 u.	20 u.
72 u.	-18°C	24 m	



Secreto barrigueria

0,7 KG	8-9 KG	1 u.	12-14 u.
72 u.	-18°C	24 m	



Secreto papada

0,2 KG	8-9 KG	2 u.	30 u.
72 u.	-18°C	24 m	



Lagarto

0,7 KG	8-9 KG	1 u.	11-13 u.
72 u.	-18°C	24 m	



Tapilla

0,3-0,5 KG	8-9 KG	1-3 u.	14-16 u.
72 u.	-18°C	24 m	



Punta pluma

0,4-0,5 KG	8-9 KG	2 u.	16-18 u.
72 u.	-18°C	24 m	



Magro

20 KG	-18°C	700 KG



Punta costilla

0,2-0,5 KG	10 KG	Granel	30-35 u.
72 u.	-18°C	24 m	



Costilla

2 KG	12 KG	1 u.	6 u.
48 u.	-18°C	24 m	

www.friselva.com

+34 972 47 82 50

Ctra, N-2, Km 706,5, 17457
Riudellots de la Selva, Girona



**ORIGEN
IBÉRICO**