

MAISON MAYTE IBAÏAMA

FRESCO



En el corazón del País Vasco, la familia Mayté perpetua las tradiciones familiares elaborando productos de una gran riqueza gastronómica.

El símbolo de este saber hacer es el cerdo Ibaïama, de raza Large White por un 50% , cruzado con Landrace y Duroc, de tipo rústico. Nacen y están engordados en el mismo País Vasco, la carne se caracteriza por un sabor único, grase bien repartida, firme y sopla.

Un deliciosos surtido de productos tradicionales completa la gama.

CARNE FRESCA IBAÏAMA

Lomo entero con corteza con hueso (4)	12 kg
Lomo entero sin corteza con hueso (4)	11 kg
Lomo entero sin corteza sin hueso (4)	3 kg
Lomo sin hueso	8 kg
Lomo 8 costillas con corteza (3)	5 kg
Lomo 8 costillas sin corteza (3)	2.5 kg
Lomo 4 costillas sin corteza (3)	4 kg
Espinazo con hueso (2)	3 kg
Espinazo deshuesado (2)	7 kg
Paleta deshuesada (8)	900 g
Filet Mignon	300 g
Costillas de cerdo por dos (7)	5 kg
Pecho (6)	300 g
Pies crudos de cerdo (10)	
Orejas (1)	
Codillo (9)	
Goulat (11)	2 kg
Cad. : 12 días	

PRODUCTOS FRESCOS

Morcilla Ibaïama	1.5 kg
Lomo Ibaïama	2.5 kg
Confit de cerdo Ibaïama	2 kg
Cerdo Ibaïama asado	600 g
Andouille	8-9 kg
Jamón cocido del País Vasco (5)	
Cad. : 21 días	

