

MAISON MAYTE IBAÏAMA

SALAZONES Y EMBUTIDOS

La familia Mayté tiene sus raíces profundamente arraigadas en el País Vasco, y está promocionando el saber hacer de sus antepasados.

El jamón Ibaïama es el perfecto representante de una gastronomía de alta calidad. Proviene de cerdos criados según especificaciones muy peculiares, y se destaca con un **sabor de nueces**, una **textura suave**, y el **perfecto equilibrio** entre carne y grasa.



JAMONES – CON HUESO / DESHUESADO

Jamón Ibaïama - Curación al aire libre 15-18 meses	10-12 kg / 6-7 kg
Jamón de Bayonne IGP - Curación al aire libre 12 meses	6-7 kg / 5-6 kg s/v
Jamón de cerda - Curación al aire libre 20 meses	15-17 kg / 8-10 kg
Jamón Terroir - Curación al aire libre 13 meses	9 kg / 7 kg
<i>Cad. 1 año</i>	

SALAZONES

Béret Basque con guindilla de Espelette	250g
Béret basque con pimienta	
Salchichón de cerdo	
Salchichón de jabalí	
Salchichón de pato	
Lomo seco	1kg
Salchichón seco con guindilla de Espelette	210g
Jésus – salchichón tradicional de cerdo con tripa natural	640g
Chorizo fuerte	220g
Chorizo culard – chorizo largo	580g
Ventresca llana o enrollada	5kg
<i>Cad. 3 meses</i>	

CONSERVAS

Pâté Vasco	180g / 190g
Pâté con guindilla de Espelette	190g
Rillettes - Chicharrones	180g / 190g
Confit de cerdo	800g / 420g
Salsichas confitadas	440g / 230g
Piperade - Fritada	380g / 760g
<i>Cad. 3 meses</i>	

Gama de jamones y salazones disponibles precortado en embalaje autoservicio.