



他に無いゴージャススペックで満足度アップ イベリコ豚ベジータ骨付きリブローズ



他にはほとんど無いイベリコ豚ベジータの骨付きリブローズです。

サシが充分に入り、オレイン酸タップリ。ジューシーで歯ごたえ十分。ロースト、炭火焼き、ステーキなどを骨付きでゴージャスに。アッパーなメニューに最適です。



商品名:純血 100%イベリコ種ベジータ・骨付きリブローズ
産地:スペイン【SDM ブランド】 冷凍品
規格:4リブ 1ブロック約 650gアップ×12 約 10kg/ケース

PRODUCTOS DEL CERDO IBERICO DE BELLOTA
Señorio de Montanera

SDMブランド・イベリコ豚シリーズ



セニョーリオ・デ・モンタネラ社 (SDM) はスペイン王室謹上ブランドです。

SDM 100%純血種とそれ以外のイベリコ豚の違いは、ドングリを食べた後のオレイン酸を吸収できる量にあります。純血に近いほど、オレイン酸を多く吸収することができます。オレイン酸はオリーブオイルに多く含まれる成分で、コレステロールを下げるといわれ、とてもヘルシー感があります。100%純血種は通常の産業豚の飼育約6ヶ月に比べ、なんと約18ヶ月~20ヶ月と超ロング。また豚舎飼育と違い自然放牧で運動量がたっぷりです。そのため歯ごたえ抜群、うまみも増します。

年末
特価

商品名:純血 100%イベリコ種ベジータ・ピートロ(豚トロ)
産地:スペイン【SDM ブランド】 冷凍品
規格:1枚約 250~300g×30 約 6kg/ケース



1頭からとれる量が約600gと極めて少ない貴重な部位ピートロを**年末特価**でご案内します。喉元奥に位置し、オレイン酸タップリの霜降りが自慢の逸品です。焼肉の他、しゃぶしゃぶ等幅広くご利用いただけます。この機会にぜひご利用ください。
★特価お見積は弊社商品お取り扱いのある問屋様よりお取りください。



★継続ご利用の場合は安定供給のため事前に期間と数量のご相談をください。お問い合わせはお気軽にご連絡ください。ロース、肩ロースなど他の部位も取りそろえています。