



CME - Import-Export est fier de vous présenter l'une des plus importantes marques commerciales espagnoles de porcelets ibériques: El Madroñoito (Le petit Arbousier). Les produits élaborés par cette entreprise répondent aux différentes exigences juridiques et sanitaires requises par l'UE. L'insertion de cette marque dans ce document promotionnel répond à la demande de son propriétaire pour représenter ses produits à niveau national et international.

La présentation de ces porcelets ibériques est en emballage sous vide, congelé à -18 °C, sans viscères et sans aucune trace des poils de l'animal. Le poids de chaque porcelet varie entre 5-8 kilos.

La vente est en gros, dans des boîtes en carton solide qui contient huit unités par boîte, et 20 boites par palette, donnant un total de 160 porcelets.

Date d'expiration: 1 an à -18 °C.

Procédé de préparation de l'emballage sous vide.



L'emballage sous vide et la congélation à -18 °C degrés sont deux techniques qui peuvent assurer une conservation efficace des produits frais jusqu'à 1 an.

L'emballage sous vide empêche la formation de [cristaux de glace](#) à partir de l'humidité que l'on peut trouver dans un emballage traditionnel; il évite également que l'humidité intrinsèque du produit fuit vers l'extérieur et se cristallise au cours de la congélation, ce qui assèche la viande et lui fait perdre la saveur.

Toutes ces mesures rendent un produit avec une qualité exceptionnelle qui encouragent la consommation de celui-ci en toute saison puisque sa disponibilité ne dépend pas de dates précises, et cela réduit les coûts de production et le prix de vente au public.

Sans doute le cochon de lait ibérique est un «met de choix» dont le consommateur de n'importe quelle endroit peut le déguster sans avoir à se déplacer vers les zones de production traditionnelles de la [race ibérique de porc](#).

Il sera alors les différentes recettes de chaque zone celles qui donnent une présentation gastronomique différent des autres.

Le cochon de lait

Un **cochon de lait** est un jeune porcelet de moins de 10 kg nourri seulement du lait de sa mère. Il est abattu quand il a environ six semaines et cuit entier.

Dans la gastronomie espagnole, le cochon de lait constitue un mets très répandu, appelé [cochinillo asado](#) ou **tostón**, il est traditionnellement rôti, longuement, au four à bois dans un plat en terre cuite, pour rendre la viande très tendre et la peau croustillante. Le **cochinillo de Segovia** (Ségovie) est l'un des plus connus. Une tradition datant de 1930 veut que ce dernier soit découpé avec le bord d'une assiette

Le cochon Ibérique



Le porc noir ibérique est une race rustique du sud de la péninsule ibérique qui se démarque des croisements industriels. Proche de l'extinction en 1960 en raison de l'introduction massive de races modernes plus productives, le porc noir ibérique est depuis quelques années remis en lumière pour satisfaire la nouvelle demande en viande de qualité. Les porcs ibériques sont abattus vers 14 mois (à environ 140-180 kg), contrairement aux porcs blancs industriels qui le sont vers 5 à 6 mois (à environ 75-100 kg). Les animaux proviennent de petits élevages où les cochons sont élevés dans de grands bâtiments et dans la «[dehesa](#)», un écosystème de chênes et de pâturages du sud de la péninsule (Salamanque, Estrémadure, Andalousie...). Une sélection de découpes, en surgelé et en frais (sur précommande et ponctuellement), dont la

fameuse «PLUMA» provenant de cochons ibériques élevés aux céréales et aux glands. Il s'agit d'une viande avec acides gras insaturés délivrant un fondant et un goût de noisette uniques. Cette race d'exception a une grande capacité d'accumulation de graisse sous sa peau et entre les fibres musculaires. Cette graisse est visible sous forme de filets blancs typiques rendant la viande «persillée» ou «marbrée». Ces viandes proviennent des mêmes cochons qui servent de à l'élaboration des fameux jambons ibériques «Bellota» ou «Cebo», vulgairementappelés «Pata Negra».

Quelques exemples graphiques de recettes.



Enfin, le grand nombre de recettes pour préparer le cochon de lait nous donne un exemple de la variabilité de cette viande ainsi qu'elle est apte à tous les goûts et à tous les âges.

Je peux seulement ajouter que la marque commerciale «Cochinillo Ibérico Lechal, El Madroñoito» fournit un produit de haute qualité qui ne laissera pas indifférents les amateurs de bonne nourriture, car ils peuvent consommer cette viande à tout moment de l'année.

Bon Appétit!

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

CME Import-Export Trade Agent

cme-import-export@comerciales.es

Tel.: 977 160 513

