



Ramiro Saiz

TRADICIÓN IBÉRICA



desde 1941

CARNE SELECTA DE CERDO IBÉRICO

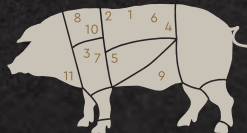
Ramiro Saiz

Ramiro Saiz es una marca perteneciente al grupo Piglets, una empresa de tradición familiar. Desde 1941 trabajamos con toda la pasión para ofrecerte productos cárnicos gourmet de la mejor calidad.

Desde el cuidado en la cría y la selección del cerdo ibérico, estamos presentes en todo el proceso de producción para garantizar la excelencia y controlar la calidad. Gracias a eso, hoy te ofrecemos el mejor corte ibérico de nuestra carne.

TRADICIÓN IBÉRICA

1. LOMO IBÉRICO
2. MOGOTE IBÉRICO
3. PRESA IBÉRICA
4. SOLOMILLO IBÉRICO
5. SECRETO IBÉRICO
6. LAGARTO IBÉRICO
7. ABANICO IBÉRICO
8. PLUMA IBÉRICA
9. SECRETO DE BARRIGUERA IBÉRICO
10. FALSA PLUMA IBÉRICA
11. SECRETO DE PAPADA IBÉRICO







LOMO IBÉRICO

Es uno de los cortes más populares por su textura suave y jugosa, sin huesos ni nervios. Es muy apreciada por los amantes de la cocina por su versatilidad, ya que puede prepararse al horno, a la plancha o incluso rellenar.

PIEZA



LOMO IBÉRICO

Es uno de los cortes más populares por su textura suave y jugosa, sin huesos ni nervios. Es muy apreciada por los amantes de la cocina por su versatilidad, ya que puede prepararse al horno, a la plancha o incluso rellenar.

LONCHEADO



Termoformado



Fresco/
Congelado



1300 gr



8 uds.



Bandeja



Fresco



650 gr



15 uds.



MOGOTE IBÉRICO

Tiene abundante grasa saludable por lo que es una carne muy jugosa y con un sabor excelente. Es perfecta para ser preparada a la brasa, pero también es deliciosa asada o a la plancha.

PIEZA



MOGOTE IBÉRICO

Tiene abundante grasa saludable por lo que es una carne muy jugosa y con un sabor excelente. Es perfecta para ser preparada a la brasa, pero también es deliciosa asada o a la plancha.

LONCHEADO



Termoformado



Fresco/
Congelado



1200 gr



8 uds.



Bandeja



Fresco



600 gr



15 uds.



PRESA IBÉRICA

Por su gran infiltración de grasa, tiene una textura y un sabor únicos. Es una carne jugosa y tierna, que se utiliza en asados, guisos y estofados.

PIEZA



PRESA IBÉRICA

Por su gran infiltración de grasa, tiene una textura y un sabor únicos. Es una carne jugosa y tierna, que se utiliza en asados, guisos y estofados.

LONCHEADO



Termoformado



Fresco/
Congelado



700 gr



10 uds.



Bandeja



Fresco



350 gr



15 uds.



SOLOMILLO IBÉRICO

Carne magra con muy poca cantidad de grasa. Es muy valorada por su ternura y sabor, lo que la convierte en una carne ideal para hacer guisos o cocinarla a la plancha o al horno.

PIEZA



SECRETO IBÉRICO

A nivel organoléptico es una de las piezas más valoradas gracias a su veteado de grasa transversal, su sabor único y su gran jugosidad. Es idóneo para cocinar a la plancha, a la brasa o a la barbacoa.

PIEZA



Bandeja



Fresco



350 gr



15 uds.



Bandeja



Fresco



450 gr



15 uds.



Termoformado



Fresco/
Congelado



1050 gr



8 uds.



Termoformado



Fresco/
Congelado



900 gr



10 uds.





LAGARTO IBÉRICO



Este corte destaca por su calidad, sabor y facilidad de cocinar. Se obtiene del cordón del lomo y es una carne magra muy jugosa con pequeñas vetas. Perfecta para cocinar a la plancha o a la brasa.

PIEZA





 Bandeja

 Fresco

 450 gr  15 uds.

 Termoformado

 Fresco/
Congelado

 1080 gr  8 uds.




ABANICO IBÉRICO



Se caracteriza por sus vetas de grasa infiltrada, que le aportan un sabor intenso. Es una carne sabrosa, jugosa y crujiente, ideal para hacer a la brasa y/o a la plancha.

PIEZA



 Bandeja

 Fresco

 500 gr  15 uds.

 Termoformado

 Fresco/
Congelado

 1000 gr  8 uds.




PLUMA IBÉRICA



Gracias a su equilibrio perfecto entre su parte grasa y magra, tiene una textura suave y tierna que deja una sabrosa sensación al paladar. Se acostumbra a preparar a la plancha o a la brasa, pero también es perfecta para asados, guisos e incluso tartar.

PIEZA





 Bandeja

 Fresco

 540 gr  15 uds.

 Termoformado

 Fresco/
Congelado

 810 gr  10 uds.




SECRETO DE BARRIGUERA IBÉRICO



O secreto de panceta. Tiene un importante veteado con bastante grasa infiltrada, por lo que se trata de una carne jugosa y de excelente sabor. Para apreciar sus cualidades se recomienda cocinarla al horno o hacer guisos.

PIEZA



 Bandeja

 Fresco

 350 gr  15 uds.

 Termoformado

 Fresco/
Congelado

 1400 gr  8 uds.




FALSA PLUMA IBÉRICA



También conocida como plumilla. Es un corte con mucha infiltración de grasa que le da melosidad y un sabor muy agradable. Esta carne es ideal para preparar a la barbacoa o a la plancha.

PIEZA




 Bandeja

 Fresco

 500 gr  15 uds.

 Termoformado

 Fresco/
Congelado

 1000 gr  8 uds.




SECRETO DE PAPANADA IBÉRICO



Es una carne con grasa muy infiltrada, con mucha veta. Es jugosa, tierna y muy suave en boca. Idónea para preparar en la plancha o a la parrilla.

PIEZA





 Bandeja

 Fresco

 500 gr  15 uds.

 Termoformado

 Fresco/
Congelado

 1000 gr  8 uds.





www.ramirosaiz.es

PIGLETS, SL. Ctra. Cervera, km.19. 25310 Agramunt. Lérida. SPAIN.

T +34 691 35 68 23 | info@piglets.es