



M A S K A R A D A
Euskal Txerria





M A S K A R A D A

Euskal Txerria

La carne de cerdo Maskarada , es producto de la matanza mensual de nuestros cerdos autóctonos "PIO NEGRO o EUSKAL TXERRI", criados y alimentados en Lekunberri NAVARRA.

Seleccionamos y criamos nuestro ganado en nuestra finca , una explotación ganadera en un entorno natural rústico adaptado al pastoreo extensivo, dónde nuestros Txerris son capaces de transformar los frutos del entorno en un bien gastronómico de la máxima excelencia.

Las piezas seleccionadas de Carne Fresca Maskarada proceden de cerdos criados en libertad y alimentados de forma 100% natural.

Su infiltración y vetas de grasa hacen que nuestra carne resulte muy sabrosa, jugosa y de excelente sabor, tradicionalmente los hemos utilizado para elaborar nuestros embutidos, como suele ser habitual entre las mejores marcas de Cerdo Ibérico.



¿Por qué ignoramos las carne de cerdo, de calidad?

Un tesoro que, sin embargo, la hostelería no ha apreciado hasta ahora como se merecen. Piezas llenas de finura y sabor, que superan de largo a esos mismos cortes frescos procedentes de cerdos de cebo de campo y de cebo.

M A S K A R A D A

Euskal Txerria

Productazo, 100% Natural.
Sin conservantes ni aditivos.



Si eres hostelero, y necesitas un proveedor de confianza en carnes y curados de cerdo de calidad puedes consultarnos, sin ningún compromiso llamando al 948 504 236 o escribiéndonos al mail info@maskaradadenda.com

www.maskaradadenda.com



M A S K A R A D A

Productos

Solomillo
Maskarada

Pluma
Maskarada

Secreto
Maskarada

Lomo
Maskarada

Preso
Maskarada

Costilla
Maskarada

Lote fresco
Maskarada

Otros



Solomillo

M A S K A R A D A

El solomillo es un músculo completamente magro, procedente de la parte lumbar, pegado a las costillas por debajo del lomo bajo (de donde proviene el nombre de solomillo).

Nuestro solomillo Maskarada es un corte selecto, muy tierno, la pieza más magra y más melosa. Con tratamientos sencillos mostrará todo su sabor.



FRESCO



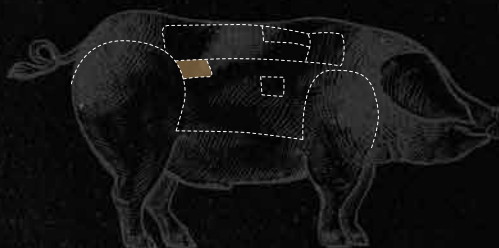
FRÍO



PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO





Lomo MASKARADA

Magro que se encuentra al lado del espinazo y por debajo del costillar, contiene un alta infiltración de grasa, dotando a la pieza de una suavidad y ternura únicas.

Es la pieza en fresco más noble. Requiere una preparación previa que consiste en recortarla craneal y caudalmente (obtenemos así la "pluma" y la "punta de lomo" respectivamente), nos permite, con recetas sencillas lograr platos exquisitos.



FRESCO



FRÍO



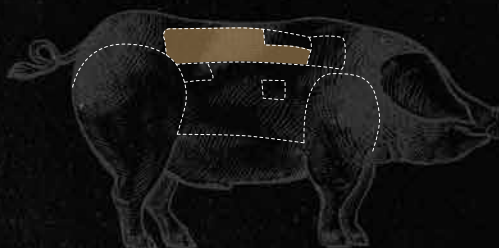
PIEZA



LONCHEADO



ENVASADO
AL VACÍO





Pluma MASKARADA

Obtenida durante el despiece del lomo, se corresponde al corte craneal de dicha pieza. Se sitúa en la parte final o posterior del lomo (músculo romboides torácico). Su morfología es irregular, algo alargada y triangular. Es una pieza particularmente rica en grasa intramuscular lo que le confiere una gran ternera y jugosidad.

Seguramente es una de las carnes más exquisitas que podrá encontrar. Tierna hasta deshacerse en la boca, llenará su paladar de aromas y sabores que no olvidará fácilmente.



FRESCO



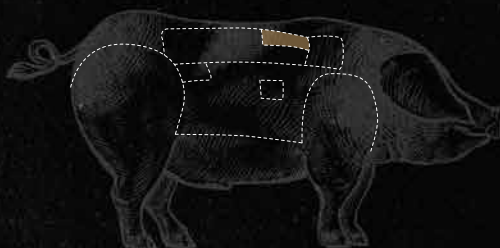
FRÍO



PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO





Presa

MASA KARADA

Magro del cabecero, de veteado uniforme en exterior e interior, presentando un aspecto marmóreo homogéneo y muy característico.

Gran Equilibrio en su composición nutricional. Presenta una morfología en forma de abanico. Carne es idónea embuchada y curada así como en fresco para diferentes preparaciones, carpaccios de presa ibérica, tattakis, en brasa, sea como sea que decidamos prepararla siempre nos dará resultados excelentes.



FRESCO



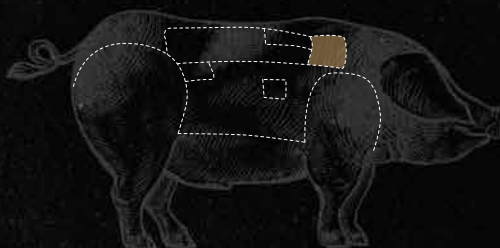
FRÍO



PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO





Secreto
MÀS KARADÀ

Pieza grande y aplanada, en forma de abanico, situado entre la costilla, la panceta y la paleta del cerdo ibérico. El secreto de cruceta Maskarada es un magro veteadado de unos 400 gramos aproximadamente. Por conocimiento y calidad es el corte más demandado por las cocinas más exclusivas.



FRESCO



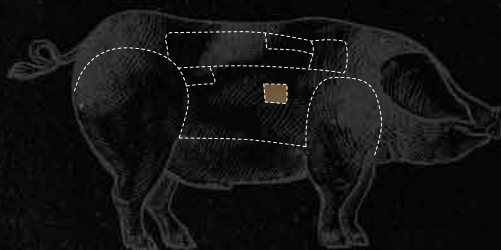
FRÍO



PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO





Costilla

M A S K A R A D A

El costillar está formado por una base ósea de 14 vértebras y sus correspondientes costillas. La musculatura principal de esta pieza está formada por los músculos intercostales.

El costillar de Maskarada es muy apreciado por su jugosidad y sabor gracias a la combinación de carne magra y grasa, perfecta para guisos, estofados, horno, confitada. Grandes platos, coste reducido.



FRESCO



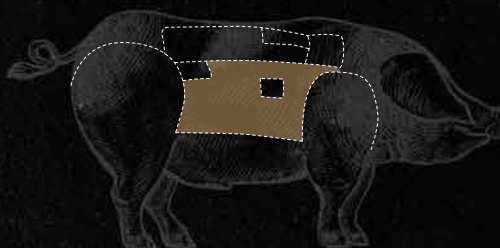
FRÍO



PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO





Lote fresco MASKARADA

PRESA 2 unid.	_____	total 1.000 gr.
SOLOMILLO 2 unid.	_____	total 500 gr.
PLUMA 2 unid.	_____	total 600 gr.
COSTILLA 2 unid.	_____	total 1.500 gr.
SECRETO 2 unid.	_____	total 500 gr.
LOMO 2 unid. de 1/2kg. en trozo	_____	total 1.000 gr.

Pack de carne EUSKAL TXERRIA (lote de 4 kg. aprox.)



FRESCO



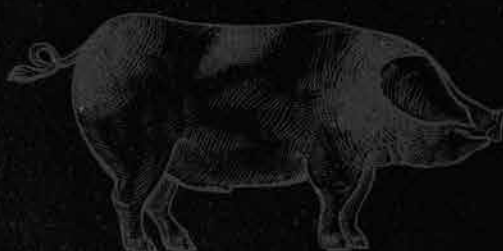
FRÍO



PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO





Otros
MASKARADA

Te podemos ofrecer también otros cortes de carne fresca, confitada o quinta gama y nuestra variedad de embutidos curados de cerdos criados en libertad y alimentados 100% natural.

La excelente calidad de nuestra materia prima, junto a una curación en su punto hacen de nuestro producto una opción honesta y de máxima calidad, sin artificios.

MASKARADA
EL SABOR DEL TRABAJO BIEN HECHO.





M A S K A R A D A
Euskal Txerria

C/Aralar 66

31870 Lekunberri (Navarra)

Tel.: 948 504 236

info@maskaradadenda.com