



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

Presas
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

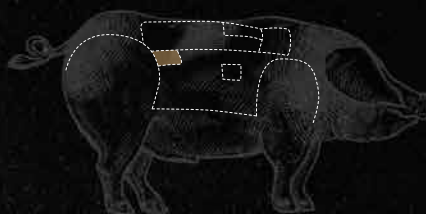


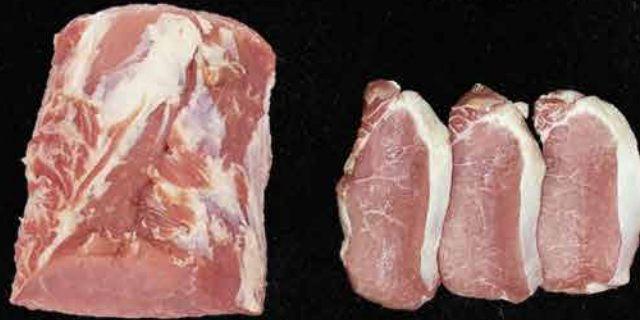
PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO

Solomillo 100% Euskal Txerri. Seguramente la pieza más valorada de cualquier animal si hablamos de frescos. Puedes preparar la pieza entera o cortarla en medallones, asarlo, freírlo, prepararlo a la plancha... Es tan tierno que de cualquier manera notarás esa jugosidad en cada bocado.





Lomo

M A S K A R A D A

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

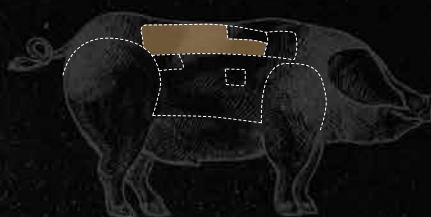


LONCHEADO



ENVASADO
AL VACÍO

Lomo 100% Euskal Txerri. El lomo al no tener mucha grasa se pasa muy fácilmente cuando se hace. "Lo mejor para el lomo es comerlo totalmente crudo, en un carpaccio, o como un tataki, muy poco hecho". O, por qué no, en un tartar. En el horno o la parrilla es muy fácil que se pase esta carne, por ello desde maskarada si no se quiere comer crudo, recomiendan hacerlo en sartén vuelta y vuelta.





Pluma

M A S K A R A D A

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

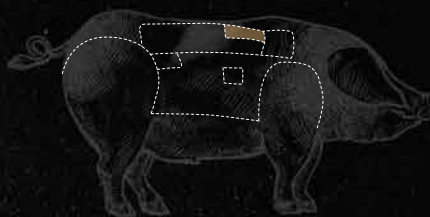


PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO

Pluma 100% Euskal Txerri. Quizá la pieza de sabor más intenso, y como todas, muy jugosa y tierna para no desentonar con los demás. Prueba a prepararla a la plancha, filetéala y añádele unas escamas de sal y una pizca de pimienta. Otro nivel.





Presas

M A S K A R A D A

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

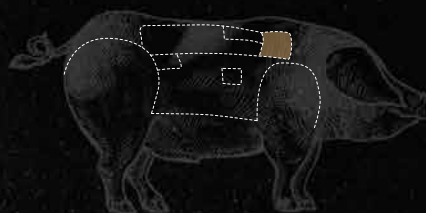


PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO

Presas 100% Euskal Txerri. Fue una gran desconocida hasta hace bien poco para pasar a convertirse en una de las piezas más valoradas en los cerdos ibéricos. Tiene una forma muy característica, como de abanico "adornado" con su grasa intramuscular. Si te apetece un carpaccio o un tartar, ésta es tu pieza.... aunque si estás pensando en una parrillada o un asado, también.



www.maskaradadenda.com



Secreto

M A S K A R A D A

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

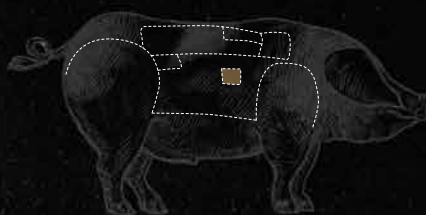


PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO

Secreto 100% Euskal Txerri. El juego de palabras con "el secreto mejor guardado" no cuela, porque todo el mundo sabe ya que es un bocado delicioso, casi casi se deshace en el paladar por ese porcentaje tan alto de grasa infiltrada.





Costilla

MASKARADA

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.



FRESCO



FRÍO

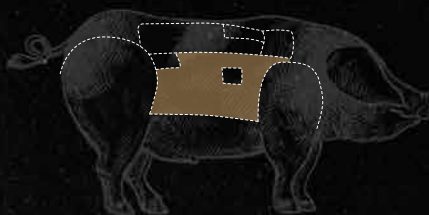


PIEZA



ENVASADO
AL VACÍO

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.





Lote fresco

MASKARADA

Un cerdo, seis cortes, muchas maneras de disfrutarlas
y un pack para los que quieran probar:

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.)



FRÉSCO



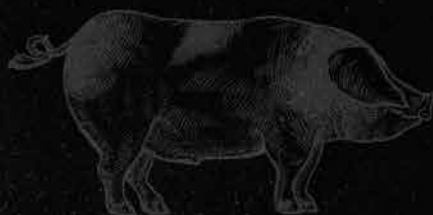
FRÍO



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