

## Natürlich- ökologisch- gesund!



Das „**Cerdo ibérico**“ – **iberisches Schwein** entwickelte über die Jahrtausende die besondere genetische Eigenschaft Fettreserven in Muskelmassen einzulagern. Jedoch haben nur die reinrassigen Tiere die Besonderheit beibehalten, den hohen Gehalt an einfach und mehrfach ungesättigten Ölsäuren aus den Eicheln „bellotas“ der Steineiche „*Quercus ilex*“ **im Fleisch zu ungesättigten Fettsäuren umzuwandeln**.

Dieser außergewöhnlich hohe Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren macht 45% seines Gesamtfettes aus. Und genau dies macht das Fleisch und den Schinken des „Cerdo ibérico“ zu einem sehr **wertvollen Fleisch, zumal es über viel Eiweiß, Zink, Eisen und Magnesium sowie Vitamine der B-Gruppe** verfügt.

Dank dieser guten, qualitativ hochwertigsten Fette, hilft der moderate Verzehr, den Cholesterinspiegel im Blut auf einem guten Niveau zu halten. Sie sollen sogar den Anteil der gesättigten Fettsäuren im menschlichen Organismus reduzieren.

Unser Lieferant verarbeitet nur eigene reinrassige Schweine, die sich auf seinen geschützten Ländereien bewegen und eine 70% Eichelfütterung erhalten. Nur diese Qualität darf die Bezeichnung „Bellota“ führen. Es besteht eine Mitgliedschaft bei *Real Ibérico*, das Konsortium fasst die repräsentativsten Betriebe zusammen, in welchen traditionell unter strengen Kontrollkriterien hergestellt wird.

Die natürliche Aufzucht der Tiere in den „Dehasas“ und schonende Herstellungsverfahren auf höchstem fachlichem Niveau liegen uns sehr am Herzen, garantieren Genuss und die ausgezeichnete Qualität.

## Bestellschein

Wichtige Information zu Ihrer Bestellung:

- Eine Lieferung ist **nur** innerhalb Deutschlands möglich und kann **nicht** zusammen mit weiteren Produkten aus unserem Sortiment versendet werden.
- Die Produkte werden tiefgefroren versendet. Die Ware befindet sich im Auftauprozess und darf nicht wieder eingefroren werden.

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_



Presa- Nackenkern

*Ibérico Bellota*

**€ 45,10 / kg**

Verpackungseinheit:

1 Stück / ca. 400-500 g

Anzahl: \_\_\_\_\_



Secreto - geheimes Filet

*Ibérico Bellota*

**€ 34,70 / kg**

Verpackungseinheit:

2 Stück / ca. 400-500 g

Anzahl: \_\_\_\_\_



Lomo - Lende/Rücken

*Ibérico Bellota*

**€ 45,10 / kg**

Verpackungseinheit:

1 Stück / ca. 800-1.000 g

Anzahl: \_\_\_\_\_



Solomillo- Filet

*Ibérico Bellota*

**€ 38,20 / kg**

Verpackungseinheit:

4 Stück / a. ca. 300 g

Anzahl: \_\_\_\_\_



Schulter- ausgelöst

*Ibérico Bellota*

**€ 45,90 / kg**

Verpackungseinheit:

1 Stück / ca. 2.200-2.800 g.

Anzahl: \_\_\_\_\_

Wir senden Ihnen nach Eingang Ihrer Bestellung eine Auftragsbestätigung mit unseren Bankdetails zu. Bitte überweisen Sie den darauf ausgewiesenen Betrag. Die Berechnung erfolgt nach dem tatsächlichen Gewicht zzgl. Versandkosten in Höhe von € 14,20.- Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. der jeweils gültigen gesetzlichen MwSt. in Höhe von derzeit 7%.

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_