



Productos gourmet españoles premium

**Sabores ibéricos auténticos para
mercados nacionales e
internacionales**





Iberica9 se especializa en productos gourmet españoles de alta calidad, trabajando directamente con productores artesanales para garantizar la autenticidad y una calidad premium. Con un enfoque en la consistencia y la excelencia, ahora estamos listos para la distribución nacional e internacional.





Gama de productos

**Productos españoles
auténticos, cuidadosamente
seleccionados para ofrecer
una calidad premium
constante y un fuerte
atractivo en los mercados
gourmet.**



Nuestros Productos

- **Jamones ibéricos curados (de bellota y de categorías seleccionadas)**
- **Embutidos artesanales como chorizo, lomo y salchichón**
- **Aceite de oliva virgen extra premium**
- **Carnes frescas y congeladas**

Jamón de bellota

100 % raza ibérica

Curación 40 meses +

*Alimentación exclusiva
de bellota*



IBERICA

Jamón de bellota

50% raza ibérica

Curación 36 meses +

*Alimentación exclusiva
de bellota*



IBERICA

Jamón de cebo de campo

50 % raza ibérica

Curación 24 meses +

*Alimentación cereales
y pienso*

**IB
ER
ICA**

Acorn-fed Gam
50% Iberian Breed

Porc nourri au gland
50% Race ibérique

Jamón de Bellota
50% Raza Ibérica



Product of Spain
Product of Iberia
Product of D.O.P.

IBERICA

Jamón de cebo

Raza ibérica

*Curación,
mínimo 24 meses*

*Alimentación, piensos
constituidos principalmente
por cereales y leguminosa*



IBERICA



Jamón loncheado y jamón cortado a cuchillo



Paleta ibéricas





Embutidos ibéricos



Embutidos loncheados





Variedades de aceite de oliva virgen extra premium



Ecológico



Picual



Arbequina

Aceite de oliva virgen extra





Secreto ibérico



Músculo situado debajo de la grasa que forma la capa externa del cerdo ibérico.



Secreto Ibérico



Presa Ibérica



Formado por el músculo situado en la parte superior del lomo (cabeza de lomo), junto con la paleta de los cerdos ibéricos.



Presa Ibérica



Pluma Ibérica



Músculo pequeño con forma triangular situado en la parte anterior del lomo.



Pluma Ibérica



lagarto Ibérico



Músculo alargado situado a lo largo del lomo del animal, justo debajo de la capa de grasa.



Lagarto Ibérico



Costilla ibérica con carne



La costilla ibérica es un corte largo procedente de la zona torácica del cerdo, que recorre la columna vertebral, con un equilibrio entre carne, hueso y grasa infiltrada.



*Costilla Ibérica
con carne*



Este producto está formado por el recubrimiento externo de las costillas. Es una pieza relativamente fina de carne, pero con un alto nivel de infiltración de grasa.

Abanico Ibérico



Abanico Ibérico



Carrillera Ibérica



La carrillera de cerdo ibérico es un corte magro procedente de la mandíbula del cerdo, apreciado por su textura tierna, su alto contenido en colágeno y su sabor suave.



Carrillera Ibérica