



ICP

**IBERICO
PORK
· MEAT ·**

· CATÁLOGO DE PRODUCTOS ·
· PRODUCT CATALOGUE ·



ICP

**The true
taste of Spain**

ICP (International Casing Products S.L.U.), considerada una de las empresas más dinámicas del Grupo Vall Companys en su apuesta firme por la creatividad e innovación, brinda a sus clientes una gama amplia de productos de Carne de Cerdo Ibérico.

Tesoro gastronómico autóctono de la península ibérica, el cerdo ibérico habla de tierra y de pasión, de productos inigualables y de sabor, de virtudes culinarias y de salud.

Con un gran cuidado por la calidad, en ICP conseguimos unir una producción tecnificada con un trato 100% artesano, y una trazabilidad asegurada desde el origen.

ICP (International Casing Products S.L.U.), considered one of the most dynamic companies in the Vall Companys Group, is firmly committed to creativity and innovation and offers its clients a wide range of Iberian pork products.

This gourmet treat, sourced from Iberian pigs native to the Iberian Peninsula, relates a tale of land and passion, of inimitable, flavoursome products, and of culinary qualities and good health.

With quality as a priority, ICP combines state-of-the-art technology with a totally artisan approach, guaranteeing traceability from start to finish.



PRODUCTION

Sistema de producción Integral

La certificación del origen de nuestras carnes, la manipulación por manos expertas y el control integral de todos los procesos garantizan un producto único en calidad y en seguridad alimentaria.

ICP se sitúa en el nivel 8 de integración, con toda la capacidad productiva del Grupo Vall Companys.

Además de la genética y la reproducción de los animales, de la nutrición y el cuidado veterinario en las granjas, del transporte de piensos, animales y producto acabado, del sacrificio y venta de la carne, las empresas del Grupo se encargan del despiece, de los cortes especiales, del envasado y distribución. Es decir, controlamos todas las fases del proceso.

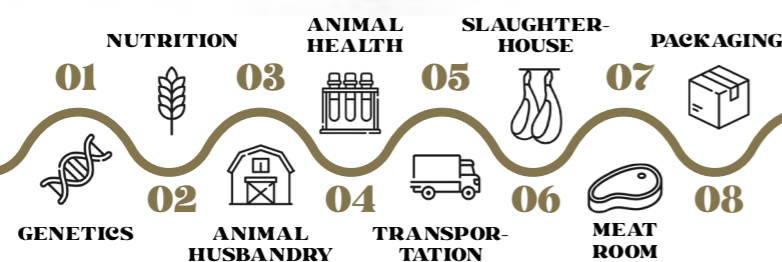
Integrated production system



The certificate of origin of our Iberian pigs, expert professional handling, and comprehensive control of every process guarantee a product of unique quality and food safety.

ICP has reached Integrated Production Level 8 and is backed by all the productive capacity of the Vall Companys Group.

In addition to animal genetics and reproduction, nutrition and veterinary care on farms, the transport of feed, animals and finished products, and the slaughter and sale of meat, the Group's companies are also in charge of cutting, packaging and distribution. In other words, we control every phase of the process.



Nuestra Cultura

Ser capaces de extraer lo mejor del Ibérico con mimo y respeto, ese es nuestro trabajo. Ayudándonos de la tecnología, pero sin descuidar el trato artesano.

• PASIÓN:

Somos unos apasionados del Ibérico. Día a día nos esforzamos por dar a conocer una carne única en el mundo y brindando la oportunidad de vivir una experiencia gastronómica sensorial.

• TRABAJO:

Somos un equipo joven y dinámico, abiertos a descubrir nuevas necesidades en un mercado cada vez más exigente y dispuestos a colaborar de forma estrecha con nuestros clientes.

• RESPETO:

Por una tradición milenaria, por una raza autóctona, por una producción responsable y por el medio ambiente. Solo desde estos valores es posible entender nuestra labor.

• CALIDAD:

Trabajamos de forma constante para superar los cánones de calidad. Ofreciendo un producto con un sabor único y cumpliendo los más altos estándares higiénico-sanitarios.

• TECNOLOGÍA:

Nos ayudamos de las tecnologías, así como de las manos de nuestros artesanos para realizar un despiece semifrío puntero en el mundo del Ibérico.



Our Culture

Our task is to use our skills to bring you the very best of the Iberian breed with the utmost care and respect. We use technology to help us in this task, but without neglecting the artisan approach.

• PASSION:

We are passionate about the Iberian breed. We constantly strive to raise awareness of a meat that is unique in the world and offers an unparalleled sensory gastronomic experience.

• WORK:

We are a young, dynamic team, open to discovering new needs in an increasingly demanding market, and willing to collaborate closely with our clients.

• RESPECT:

For an ancient tradition, for a native breed, for responsible production practices, and for the environment. Only from these values is it possible to understand our work.

• QUALITY:

We work constantly to exceed quality standards, offering products with a unique flavour and meeting the highest standards of food hygiene.

• TECHNOLOGY:

We use technology along with the skill of our artisan butchers to perform state-of-the-art semi-cold butchering of Iberian pork products.

ICP

CULTURE

CERTIFICATIONS

Certificaciones

Cuidar de un animal extraordinario, ese es nuestro principal objetivo. Tanto las cabañas criadas en nuestras dehesas, como las que crecen en nuestras granjas, reciben siempre los más altos estándares de bienestar animal.



¿QUÉ IMPLICA EL SELLO WELFAIR™?

- Buena alimentación
- Buen estado sanitario
- Buen alojamiento
- Buen comportamiento

Certifications

Our main goal is to care for these extraordinary animals. Both the livestock bred in our meadows and those raised on our farms always benefit from the very highest standards of animal welfare.

WHAT DOES THE WELFAIR™ MARK SEAL IMPLY?

- Good feeding
- Good health
- Good accommodation
- Appropriate behaviour



THE FINEST CUTS

LOS CORTES + NOBLES

Sea cual sea su necesidad, nuestros profesionales sabrán obtener los cortes perfectos de una carne única. Whatever you need, our professionals know how to obtain the perfect cuts from this unique meat.



CABEZA | HEAD

Secreto papada | Carrillera.
Jowl meat | Cheek meat.

CHULETERO | BONE IN LOIN

Pluma | Rack | Magro inter rack | Lagarto | Chuletero con solomillo | Chuletero sin solomillo | Lomo | Taco lomo | Solomillo.

Pluma | Rack loin | Finger rack meat | Lagarto | Bone in loin W/T | Bone in loin | Boneless loin | Boneless loin cap | Tenderloin.

CABEZAL | BONE IN WHOLE COLLAR

Cabezal completo sin hueso | Presa | Mogote rectangular | Mogote triangular | Hueso cabezada.
Boneless collar | Presa | Boneless collar w/o Presa | Boneless mini collar | Neck bone.

PANCETA | BELLY

Panceta de palo desgrasada | Panceta sin costilla | Secreto barriguera.
Single ribbed deffated belly | Sheet ribbed belly | Secreto belly.

COSTILLA | RIB

Costilla ibérica doble piel | Costilla carnosa St. Louis | Costilla tira ibérica | Costilla St. Louis | Magro intercostal | Abanico | Magro diafragma | Secreto.

Spare ribs | Meaty spare ribs St. Louis cut | Loin ribs | Spare ribs St. Louis cut | Finger rib meat | Rib cover meat | Skirt meat | Secreto.



Sabor ibérico intacto

Todas las piezas van envasadas al vacío y congeladas para mantener la frescura intacta y asegurar una completa gama de cortes de cerdo Ibérico durante todo el año, tanto de Cebo como de Bellota.

Intact iberian flavour

All the pieces are vacuum-packed and frozen to keep their freshness intact, resulting in a comprehensive range of Iberian pork cuts all year round, nourished on both acorns and our own pig feed.



PRODUCTS

Iberico Pork Meat

· ICP ·

IBERICO PORK MEAT
CABEZA | HEAD

SECRETO PAPADA

• JOWL MEAT •

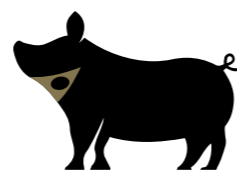


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Se obtiene de la parte baja de la cabeza o cuello del cerdo. Es una carne magra con un característico veteado, siendo una pieza muy valorada por su jugosidad y ternura. Perfecta a fuego muy fuerte, tanto a la brasa como a la plancha.

Obtained from the lower part of the pig's head and neck. This is a lean cut with characteristic marbling, and is highly rated for its juiciness and tenderness. Perfect for fast cooking over a high heat on a grill or griddle.

DESPIECE | CUTTING




FORMATO | FORMAT

 Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION

 Acorn
Bellota

 Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING

 Vacío
Vacuum packed

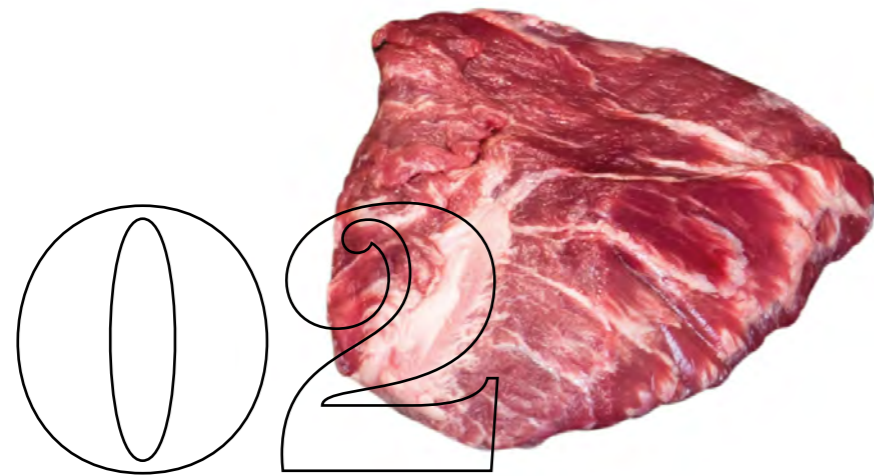
 Flat Skin
Flat Skin

 Caja de cartón
Cardboard box



ICP

CARRILLERA • PORK CHEEK •

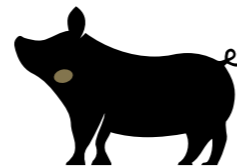


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

La carrillera ibérica se obtiene del músculo magro situado en la zona inferior de la mandíbula por su parte externa. Es un corte que se caracteriza por su magro veteadado intramuscular. Ideal para elaboraciones a fuego lento, como guisos o asados. Su jugosidad y sabor hacen que sea uno de los cortes más demandados por los cocineros de la alta cocina.

The Iberian pig's cheek refers to the lean muscle from the outer section of the lower part of the jaw. This cut is characterised by its lean intramuscular marbling. It is ideal for slow cooking, such as stews and roasts. Its flavour and juiciness have made it one of the cuts most sought-after by top chefs.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



Vacío
Vacuum packed



Caja de cartón
Cardboard box

CABEZAL COMPLETO SIN HUESO • BONELESS WHOLE COLLAR •

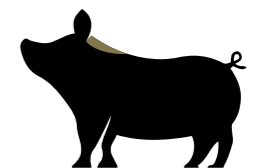


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

El cabecero es el cuello del cerdo ibérico y se encuentra a continuación del chuletero y al cual no se le extrae la presa, lomo y la pluma. De forma alargada y con un grosor de dos a cuatro centímetros. Es una pieza magra y muy jugosa ya que tiene un alto grado de infiltración muscular. Ideal para cocinarlo a la plancha, brasa o incluso para guisar.

This cut refers to the neck of the Iberian pig and leads on from the saddle; in this case the over-shoulder, loin and lower loin are not removed. It is a long piece about two to four centimetres thick. It is lean and very juicy as it has a high level of intramuscular infiltration. Ideal for grilling, barbecuing and even stewing.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



Vacío
Vacuum packed



Caja de cartón
Cardboard box

PRESA

• 'PRESA' •

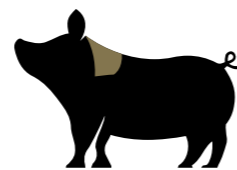


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

La presa es uno de los cortes más preciados del ibérico. Se encuentra sobre la paletilla y cuenta con veteados uniformes característicos, tanto en su interior como en su exterior. Su ternura y sabor potente, hace que sea idónea para distintas elaboraciones: tataki, a la brasa o a la plancha. ¡Todo un manjar para los amantes de la carne!

The over-shoulder, or presa, is one of the most highly regarded cuts of Iberian pork. It is found above the shoulder and has characteristically uniform marbling both inside and outside. Its intense flavour and melting texture make it ideal for various cooking processes: tataki, grilling or griddling. A real treat for meat lovers!

DESPIECE | CUTTING



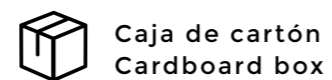
FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION

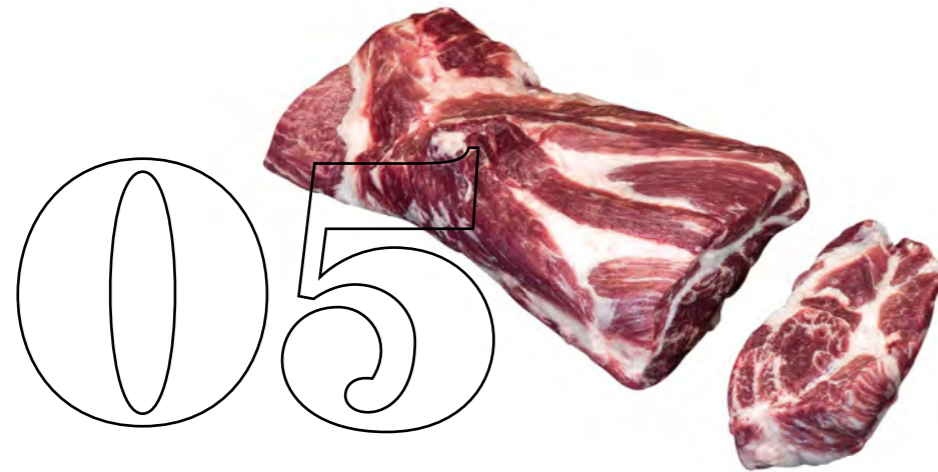


PACKAGING | PACKAGING



MOGOTE RECTANGULAR

• BONELESS COLLAR WITHOUT PRESA •

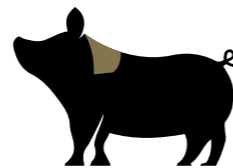


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

El mogote o también llamado cabecero ibérico sin presa, es una pieza rectangular que encontramos en la parte delantera del lomo y a la cual se le extrae la presa, la pluma y el lomo. Carne de gran jugosidad y con mucha infiltración, lo que la hace idónea para prepararla a la brasa, plancha, guisos y al horno.

The mogote, also known as the boneless collar without presa, is a rectangular cut found at the front of the loin from which the over-shoulder, lower loin and loin are taken. This meat is very juicy with excellent fat infiltration, making it ideal for grilling, griddling, stewing and roasting.

DESPIECE | CUTTING



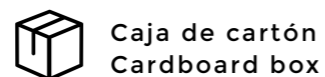
FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



PACKAGING | PACKAGING



HUESO CABEZADA

• NECK BONE •

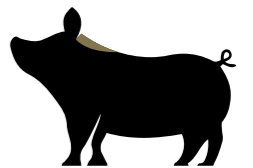


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Pieza de carne magra que se obtiene de la parte baja del cuello. Las tajadas de este corte constan de una grasa que le confiere un sabor único. Ideal para rebozar, guisar o para hacer carne picada.

A lean cut obtained from the lower part of the neck. The slices from this cut contain a level of fat that gives the meat an inimitable flavour. Ideal for breading, stewing or making minced meat.

DESPIECE | CUTTING



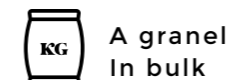
FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



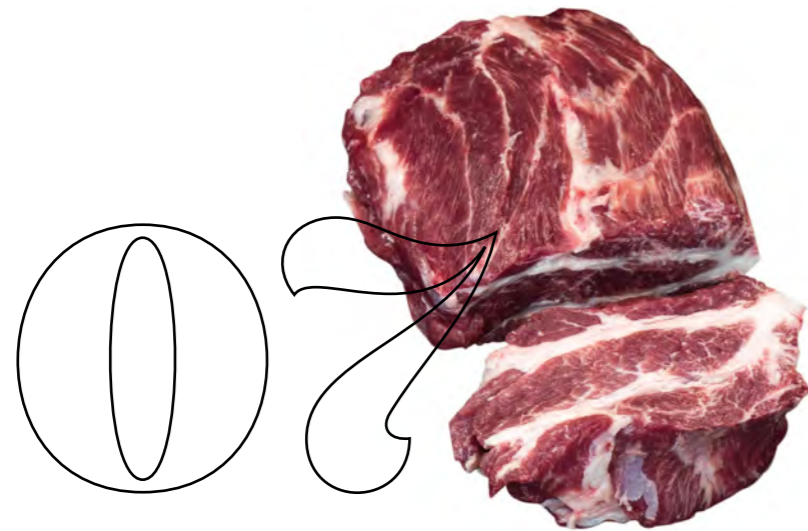
PACKAGING | PACKAGING



IBERICO PORK MEAT
CABEZAL | BONE-IN WHOLE COLLAR

MOGOTE TRIANGULAR

• BONELESS MINI COLLAR •

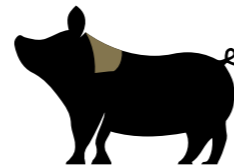


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

El mogote o cabezada de lomo, es una pieza triangular que encontramos en la parte delantera del lomo y a la cual se le extrae la presa, la pluma y el lomo. Combina a la perfección con infinidad de recetas y puede prepararse a la brasa, plancha o al horno.

The boneless mini-collar is a triangular piece found at the front of the loin from which the over-shoulder, lower loin and loin are taken. It is perfect for use in all kinds of recipes and can be grilled, griddled or roasted.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



PACKAGING | PACKAGING



PLUMA

• 'PLUMA' •

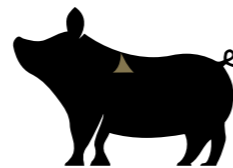


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Uno de los cortes más delicados y exclusivos del cerdo ibérico. Con su característica forma de pluma, este corte se extrae de la parte posterior del lomo, junto a la presa ibérica, con la que habitualmente se tiende a confundir. Una combinación de ternura y calidad. Ideal a la plancha a fuego alto, haciéndola bien por fuera y dejándola tierna por dentro. ¡Muy recomendable para sashimi!

One of the most delicate and exclusive cuts of Iberian pork. With its characteristic feather shape, this cut is extracted from the back of the loin, next to the Iberian Presa, with which it tends to be confused. A combination of tenderness and quality. Ideal for searing over a high heat, leaving it well-done on the outside and meltingly tender in the middle. Highly recommended for sashimi!

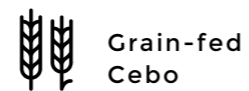
DESPIECE | CUTTING



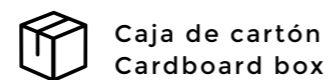
FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION

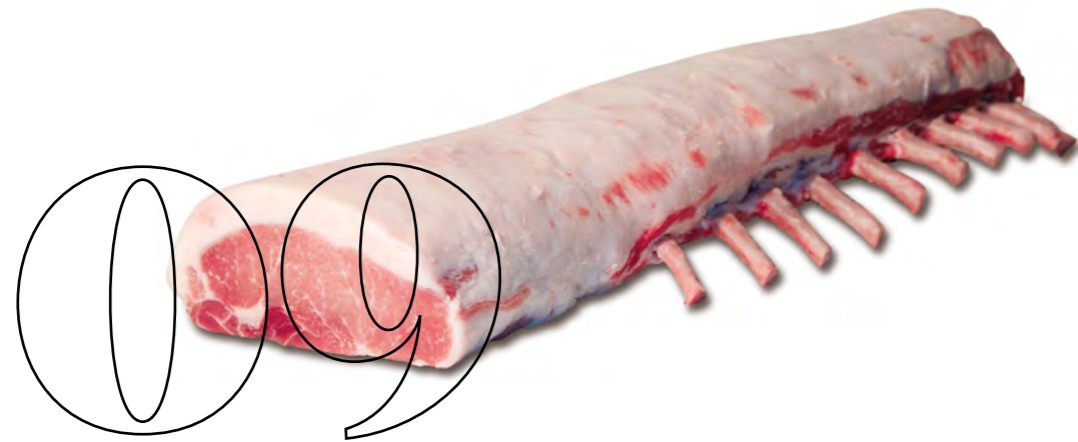


PACKAGING | PACKAGING



RACK

• RACK LOIN •

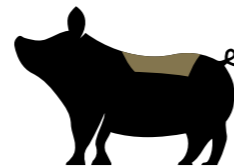


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Una de las presentaciones más elaboradas del ibérico y conocida también como "French Rack". Se obtiene de la transformación de los chuleteros, consiguiendo una chuleta más limpia y elegante, con palo y lomo. Idónea para hacer a la plancha o al horno.

This is one of the most elaborate presentations of Iberian pork and is also known as the "French rack". It is achieved by French trimming pork chops to give a cleaner and more elegant finished appearance. Ideal for griddling or roasting.

DESPIECE | CUTTING




FORMATO | FORMAT

 Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION

 Acorn
Bellota

 Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING

 Vacío
Vacuum packed

 Flat Skin
Flat Skin

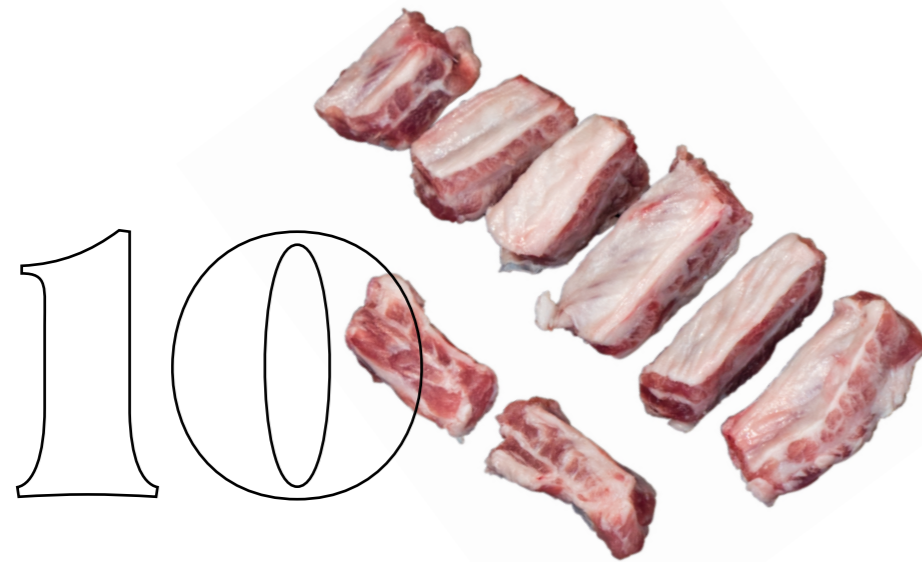
 Caja de cartón
Cardboard box



IBERICO PORK MEAT
CHULETERO | BONE-IN LOIN

MAGRO INTER RACK

• FINGER RACK MEAT •

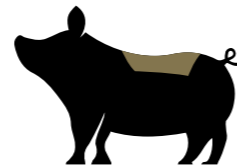


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Recortes de magros obtenido del rack del cerdo ibérico. Son piezas que combinan a la perfección con distintas elaboraciones, a la brasa, en guiso, al horno... Un desconocido manjar.

Lean cuts of meat from the rack of the Iberian pig. These cuts can be used in a wide variety of different dishes, whether grilled, stewed or roasted. A little-known treat.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



Vacío
Vacuum packed



Flat Skin
Flat Skin



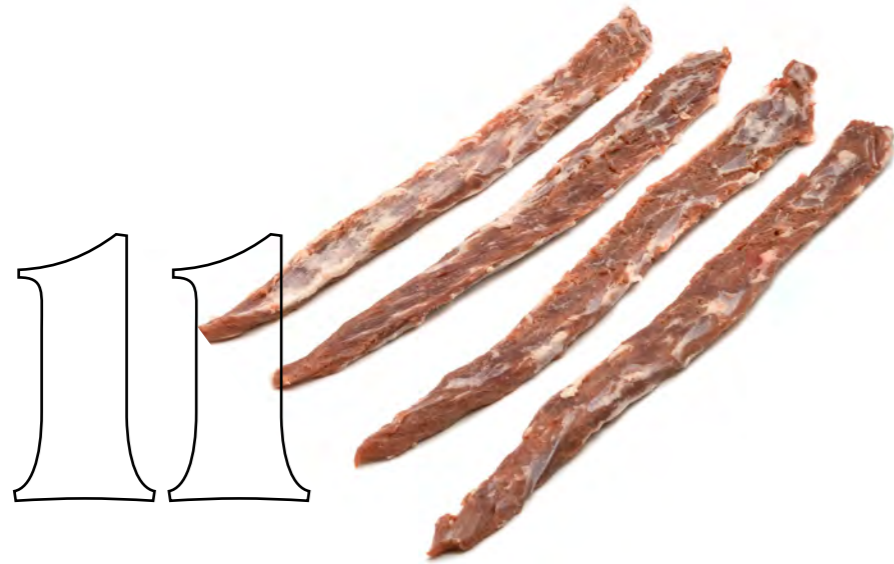
Caja de cartón
Cardboard box



IBERICO PORK MEAT
CHULETERO | BONE-IN LOIN

LAGARTO

• RIB-LOIN STRIP •

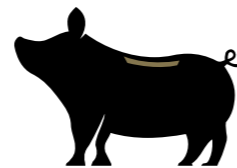


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Es una tira magra que recorre el costillar ibérico en su parte externa y que cuenta con un alta grado de infiltración. Proablemente es una de las piezas más exclusivas del ibérico, tanto por la escasa cantidad que se obtiene de cada cerdo, como por su excelente calidad. Jugosa y sabrosa, ideal para el “vuelta y vuelta” de la plancha o la brasa.

This is the lean strip that runs along the outside of the ribs of the Iberian pig and has a high degree of fat infiltration. It is probably one of the most exclusive cuts of the Iberian pig due to the small amount of meat obtained and its outstanding quality. Juicy and flavoursome, it is ideal for searing rapidly on a grill or griddle.

DESPIECE | CUTTING



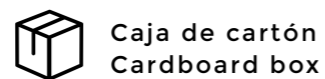
FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION

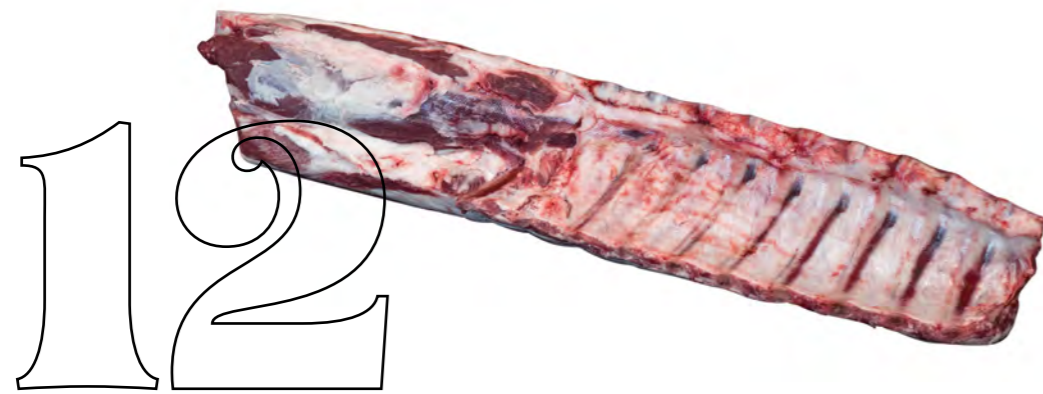


PACKAGING | PACKAGING



CHULETERO IBÉRICO CON SOLOMILLO

• BONE-IN IBERIAN CHOPS
WITH TENDERLOIN •

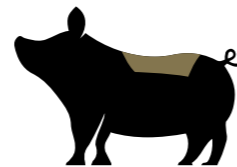


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Si al lomo ibérico no le quitamos el espinazo, obtenemos esta magnífica pieza formada por lomo, cabecero, solomillo y parte de espinazo, ofreciéndonos unas excelentes chuletas de cerdo ibérico perfectas para la parrilla o para la plancha.

When the bones are removed from the chine, the result is this excellent formed by the loin, head, tenderloin and part of the chine, offering outstanding Iberian pork chops that are perfect for grilling or griddling.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



Vacío
Vacuum packed



Caja de cartón
Cardboard box

CHULETERO IBÉRICO SIN SOLOMILLO

• BONE-IN IBERIAN CHOPS •

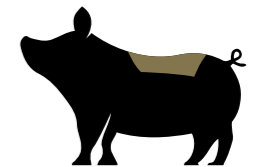


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Esta pieza se obtiene del espinazo del cerdo ibérico al cual se le extrae el solomillo y la aguja. Ideal para la parrilla o para la plancha, o también puede asarse al horno.

This piece comes from the chine of the Iberian pig, from which the tenderloin and the blade are taken. Ideal for grilling and griddling, and also recommended for oven roasting.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING

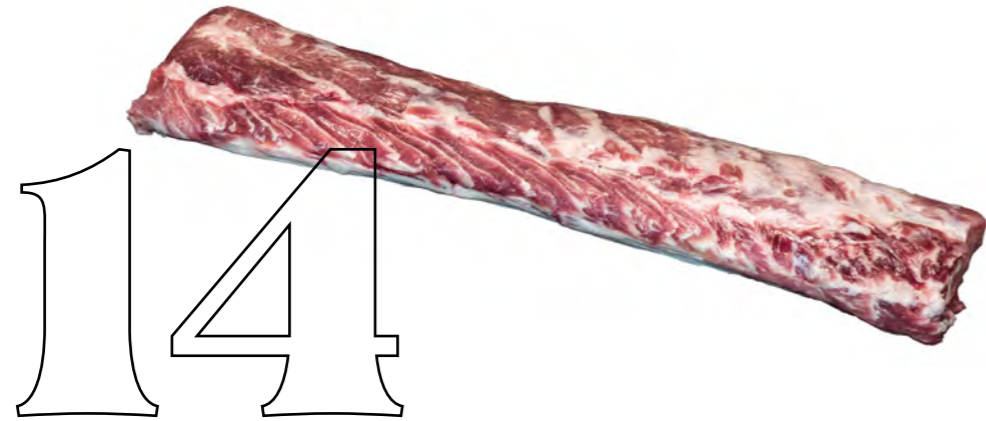


Vacío
Vacuum packed



Caja de cartón
Cardboard box

LOMO • BONELESS LOIN •

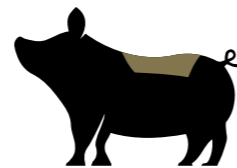


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Sin duda uno de los cortes más conocidos del cerdo ibérico. Se trata de una pieza magra situada junto al espinazo y bajo el costillar, separada de estos y extrayendo la pluma. Muy apreciado por su textura y jugosidad, permite variedad de elaboraciones: plancha, adobado o al horno, todo un auténtico manjar.

Without a doubt one of the most well-known Iberian pork products. This is a lean piece that runs next to the chine and under the ribs, separated from them and with the lower loin removed. Very popular thanks to its texture and juiciness, it can be used in many ways: grilled, marinated, or roasted – a real treat for the taste buds.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING

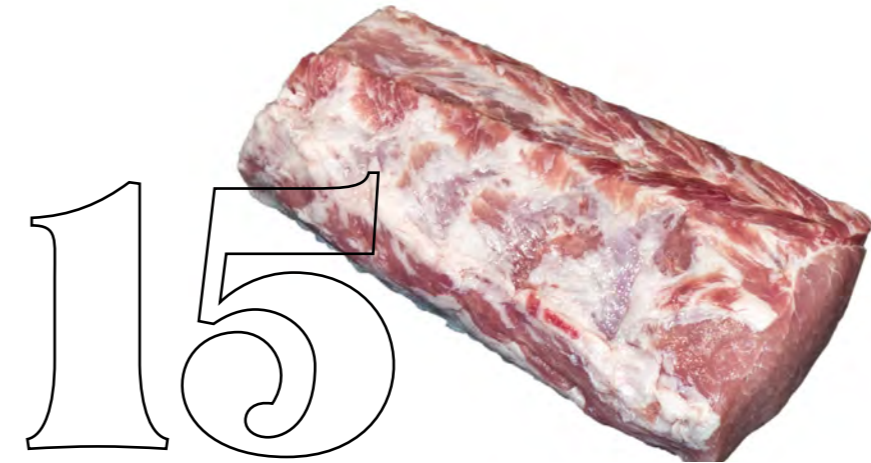


Vacío
Vacuum packed



Caja de cartón
Cardboard box

TACO LOMO IBÉRICO • BONELESS LOIN CAP •

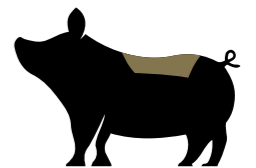


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Taco que se obtiene del lomo. Sus filetes con su fino y abundante veteado, ofrece un sabor intenso y jugoso. Delicioso a la plancha y para disfrutar con sencillas recetas.

This is the cap of the loin. The fillets have plenty of fine marbling, offering excellent juiciness and flavour. Delicious when grilled and ideal for simple recipes.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



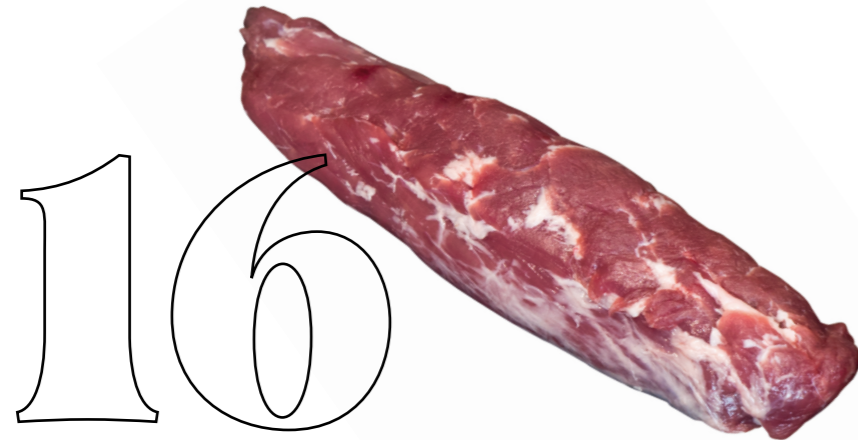
Vacío
Vacuum packed



Caja de cartón
Cardboard box

SOLOMILLO

• TENDERLOIN •

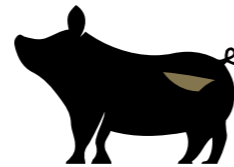


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

El solomillo es una pieza de carne magra que apenas contiene grasa. Procede de la parte lumbar, pegado a las costillas por debajo del lomo (de donde procede su nombre) y encima de los riñones. Es un corte muy selecto, preciado por su gran ternura y melosidad, combina a la perfección con multitud de recetas.

The loin is a lean piece of meat containing hardly any fat. It comes from the lower back, near the ribs and under the lower loin (it certainly lives up to its name) and above the kidneys. This is very select cut, highly regarded for its tender, melting texture, and can be used in a multitude of recipes.

DESPIECE | CUTTING



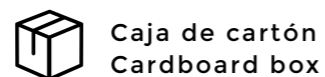
FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



PACKAGING | PACKAGING



COSTILLA IBÉRICA

DOBLE PIEL

• IBERIAN SPARE RIBS •

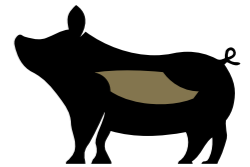


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Pieza que proviene del costillar y con una textura firme. Una combinación equilibrada de magro, hueso y ácido oléico que le confiere un sabor intenso y una gran jugosidad. Puede disfrutarse tanto a la plancha, como a la parrilla o incluso al horno.

This piece comes from the ribs and has a firm texture. A balanced combination of lean meat, bone and oleic acid in the fat, which makes it extremely flavoursome and juicy. Ideal for grilling, griddling and roasting.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION

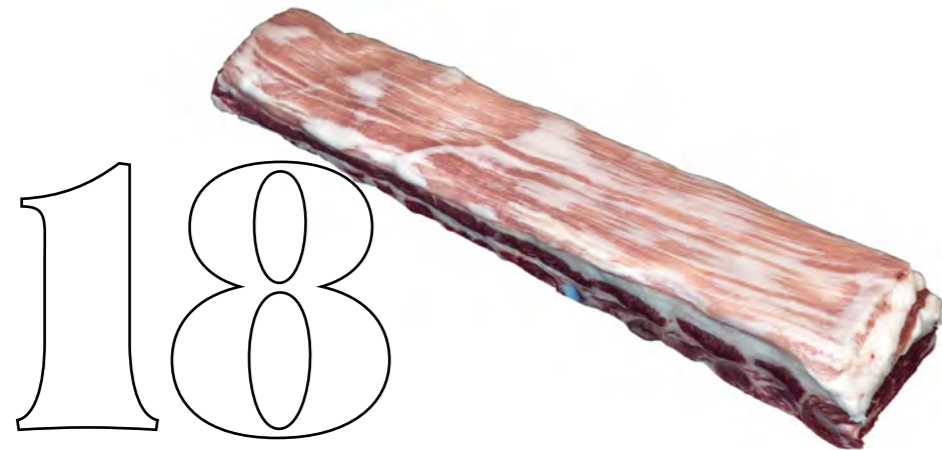


PACKAGING | PACKAGING



COSTILLA CARNOSA ST. LOUIS

• ST. LOUIS CUT MEATY SPARE RIBS •

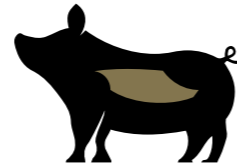


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Esta pieza es obtenida del centro del costillar del cerdo ibérico y a la cual no se le extrae la carne. Se trata de un corte que brilla por su jugosidad y suavidad, pudiéndose cocinar a la plancha o al horno.

This piece comes from the centre of the Iberian pig's rib, from which the meat has not been removed. This cut stands out for its smooth, juicy texture and can be either grilled or oven roasted.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



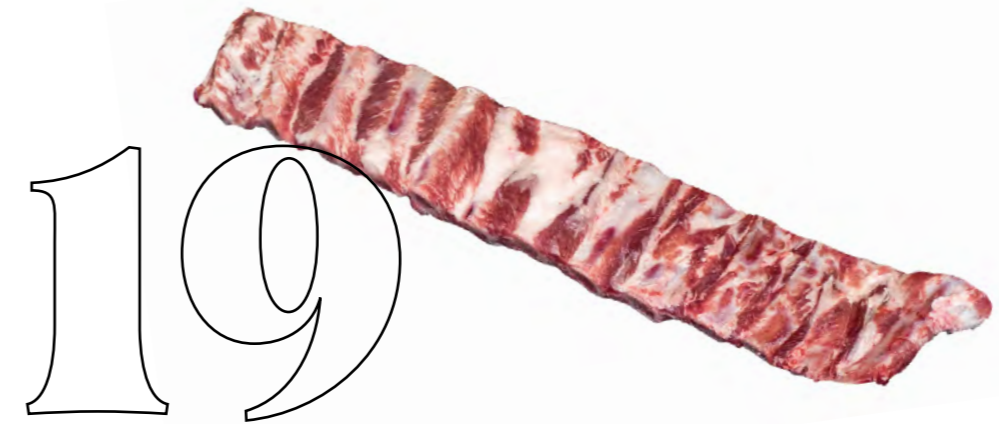
Vacío
Vacuum packed



Caja de cartón
Cardboard box

COSTILLA ST. LOUIS

• ST. LOUIS CUT SPARE RIBS •

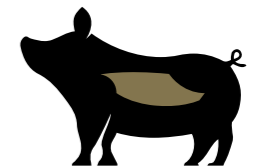


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

La costilla St. Louis se obtiene del centro del costillar del cerdo ibérico. Cortado sin las puntas del hueso, ni el cartilago, lo que crea un "rack" perfecto con forma rectangular. Será el protagonista de cualquier barbacoa.

The St Louis cut is obtained from the centre of the Iberian ribs. The cut does not include the bone tips or the cartilage, resulting in a perfect rectangular "rack". This cut will be the star turn of any barbecue.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



Vacío
Vacuum packed

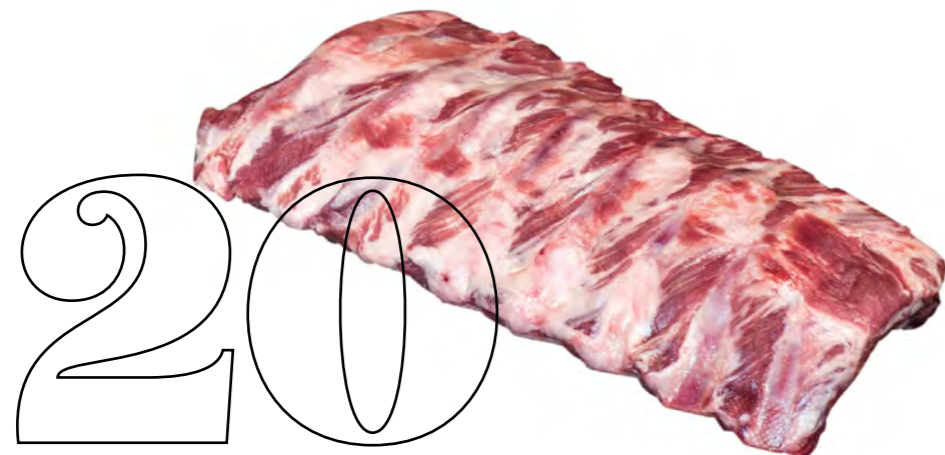


Caja de cartón
Cardboard box

IBERICO PORK MEAT
COSTILLAR | PORK RIB

COSTILLA TIRA IBERICA

• IBERIAN LOIN RIBS •

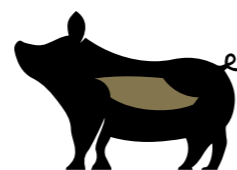


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Este corte se obtiene del corte realizado longitudinalmente en el costillar del cerdo ibérico. Combina hueso, carne magra y ácido oléico, convirtiéndolo en una pieza idónea para la barbacoa y sin desmerecer su elaboración al horno o en guisos.

This piece is obtained from a longitudinal cut made in the Iberian pork ribs. It combines lean meat, bone and oleic acid from the fat, making it ideal for barbecuing as well as highly recommended for roasting and stewing.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT

 Congelado
Frozen


ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION

 Acorn
Bellota

 Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING

 Vacío
Vacuum packed

 Caja de cartón
Cardboard box



ICP

MAGRO INTERCOSTAL

• FINGER RIB MEAT •

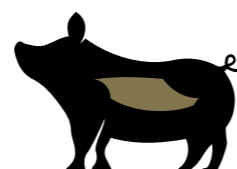


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Estas piezas se obtienen del despiece de los intercostales, a los cuales se les extrae en forma de "fingers" la carne magra. Se trata de una carne muy jugosa, pudiendo ser cocinada tanto en guisos, como a la plancha o a la parrilla.

These pieces are obtained from intercostal butchering, removing the lean meat from between the ribs in the form of "fingers". This meat is very juicy and can be used either in stews or for grilling and griddling.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



PACKAGING | PACKAGING



IBERICO PORK MEAT
COSTILLAR | PORK RIB

ABANICO

• 'ABANICO' •

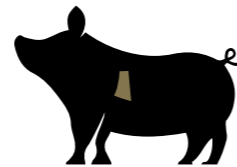


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

El abanico se sitúa en la parte alta del costillar, junto al omoplato en su parte exterior. Es un corte muy jugoso gracias a su característico veteado. Combina con distintas elaboraciones, destacando su preparación a la plancha o a la parrilla.

The abanico is a fan-shaped cut found on the upper part of the ribs, next to the outer part of the shoulder blade. It is a very juicy cut thanks to its characteristic marbling. It works well for all kinds of preparations, most notably grilling and griddling.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



PACKAGING | PACKAGING



MAGRO DIAGRAMA

• SKIRT MEAT •

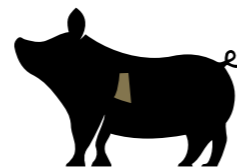


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Se trata de un corte magro muy infiltrado en ácido oléico y que proviene de la zona del diafragma del cerdo ibérico. Con un veteado marmóreo, es ideal para elaborarlo de muy diversas formas: estofados, guisos, plancha o parrilla... ¡Un sinfín de combinaciones!

This is a lean cut with a high oleic acid content in its infiltrated fat, taken from the diaphragm area of the Iberian pig. With its fine marbling it is ideal for using in all kinds of recipes: stews, casseroles, grilling and griddling... and endless array of options!

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION

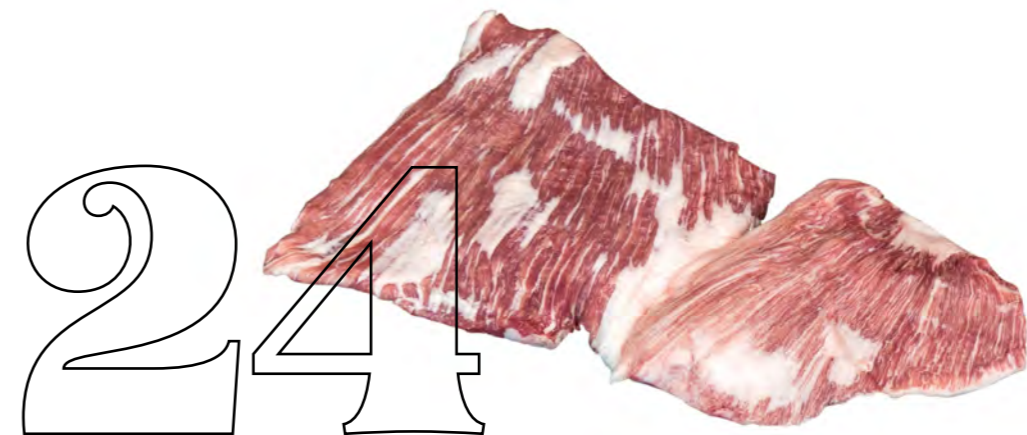


PACKAGING | PACKAGING



SECRETO

• 'SECRETO' •

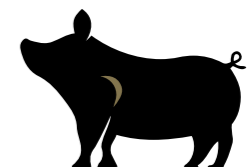


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Como su propio nombre indica, el secreto es una pieza escondida entre la costilla, la panceta y la paleta. Cuenta con un fuerte veteado, sabor y un aroma único, siendo una pieza extremadamente jugosa. Perfecto para la plancha.

As its name suggests, the secret cut is a piece hidden between the rib, the belly and the shoulder. It has strong marbling and a unique aroma and flavour, as well as being extremely juicy. Ideal for griddling.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION

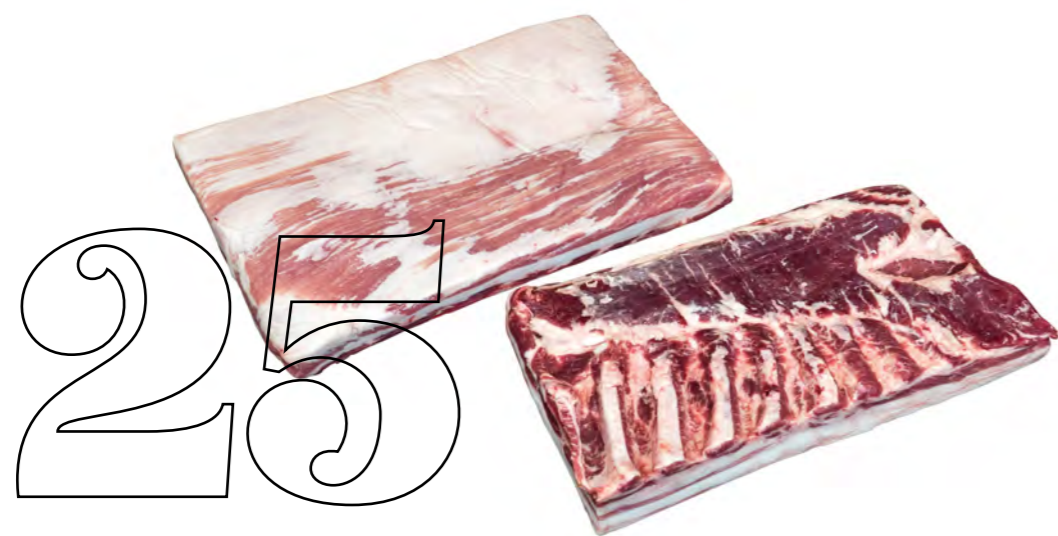


PACKAGING | PACKAGING



PANCETA DE PALO DESGRASADA

• SINGLE RIBBED DEFATTED BELLY •

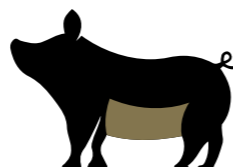


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Pieza obtenida del vientre del cerdo ibérico de color blanco con tonos rojizos y oscuros. Protagonista de barbacos y la cocina tradicional que ha logrado hacerse hueco entre los fogones de los restaurantes más exigentes. Un manjar a la brasa o asada.

This piece is obtained from the belly area of the Iberian breed, being white in colour with dark reddish tones. Once the star of barbecues and traditional home-cooked dishes, it has managed to find a place among even the most high-end restaurants. Ideal for grilling or roasting.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



Vacío
Vacuum packed



Caja de cartón
Cardboard box

PANCETA

• SHEET RIBBED BELLY •

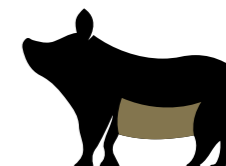


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

La panceta ibérica se extrae del vientre del cerdo. Es una pieza formada por piel y capas de grasa y músculo que se alternan entre sí, lo que le confiere un sabor y melosidad inigualables. Perfecta para la parrilla.

This cut is taken from the belly area of the pig. It consists of the skin plus alternating layers of fat and muscle which give it an outstanding flavour and melting texture. Perfect for griddling.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



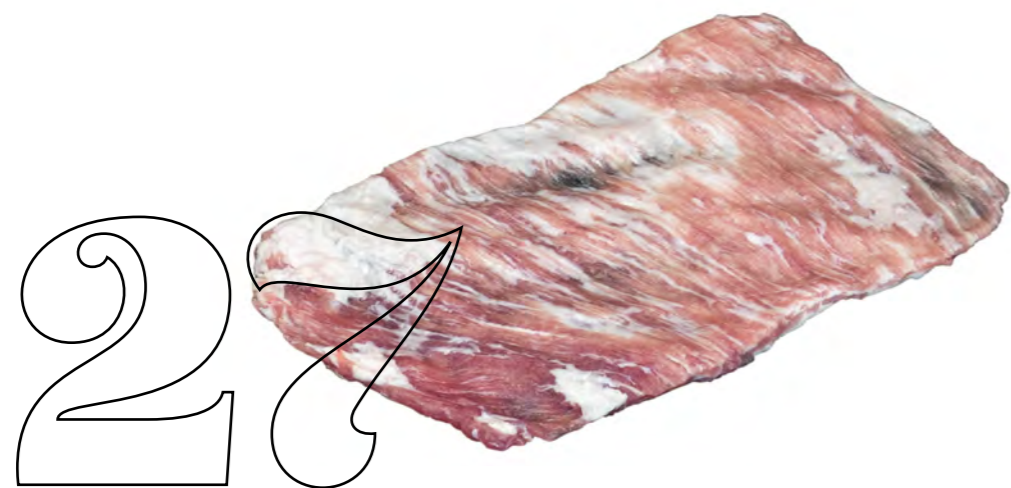
Vacío
Vacuum packed



Caja de cartón
Cardboard box

SECRETO DE BARRIGUERA

• 'SECRETO' BELLY •

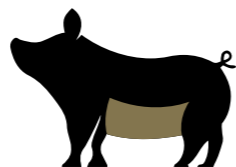


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | PRODUCT DESCRIPTION

Corte magro con una característica forma alargada e irregular, además de un fuerte veteado constante y homogéneo. También es conocido como secreto de panceta, porque se obtiene del músculo abdominal. Su textura y jugosidad hacen que se convierta en un corte idóneo para cocciones a baja temperatura, aunque también es idóneo para la parrilla o a la plancha.

A lean cut with a characteristically long, irregular shape and strong, uniform, consistent marbling. It is known as secreto de panceta (panceta means belly) because it is taken from the abdominal muscle. Its juiciness and texture make it the ideal cut for slow cooking at low temperatures, although it is also ideal for grilling and griddling.

DESPIECE | CUTTING



FORMATO | FORMAT



Congelado
Frozen

ALIMENTACIÓN | ANIMAL NUTRITION



Acorn
Bellota



Grain-fed
Cebo

PACKAGING | PACKAGING



Vacío
Vacuum packed



Flat Skin
Flat Skin



Caja de cartón
Cardboard box



100% PRODUCTOS SALUDABLES

Los productos ibéricos forman parte de la dieta Mediterránea no solo por su sabor, sino también por sus propiedades y beneficios para la salud.

El cerdo ibérico tiene una genética y alimentación que hace que su carne cuente con unos altos niveles de ácido oleico infiltrados, muy similares a los contenidos en el aceite de oliva. De ahí la conocida expresión que dice que el cerdo ibérico es como un "olivo con patas".



DESCUBRE LAS PROPIEDAS QUE ESCONDEN SUS VETAS

- > **Alto contenido en minerales**, tales como magnesio, potasio, hierro, fósforo y zinc, que ayudan a tener una buena vitalidad y energía.
- > **Gran aporte de vitaminas**, destacando la vitamina B12, vitamina B6, niacina y riboflavina entre otras muchas. Fundamentales para el buen funcionamiento de nuestro organismo y ayuda a reducir la posibilidad de contraer problemas de salud.
- > **Rica en ácido oleico**. Los ácidos grasos monoinsaturados ayudan a equilibrar los niveles de colesterol y mejoran nuestra salud cardiovascular.
- > **Rica en omega 3**. Las vetas del cerdo ibérico son ricas en ácidos grasos en omega 3 y ayuda a mantener la elasticidad de nuestra piel, brillo del cabello y previene problemas articulares.
- > **Fuente de proteínas y antioxidantes**.

100% HEALTHY PRODUCTS

Iberian pork products are part of the Mediterranean diet, not just because of their flavour but also because of their nutritional properties and health benefits.

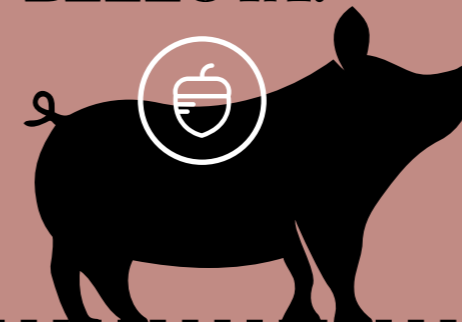
The genetic background and feeding process of Iberian pigs mean the meat has high levels of infiltrated oleic acid, very similar to that found in olive oil. Hence the popular expression which describes the Iberian breed as "an olive tree on legs".



LEARN ABOUT ALL THE PROPERTIES HIDDEN IN ITS MARBLING

- > **A high mineral content**, including magnesium, potassium, iron, phosphorus and zinc, which help to provide the body with energy and vitality.
- > **High vitamin content**, notably vitamins B12 and B6, niacin and riboflavin, among many others. These are essential for the optimum function of the body and help to minimise health issues.
- > **Rich in oleic acid**. Monounsaturated fatty acids help to balance cholesterol levels and hence improve our cardiovascular health.
- > **Rich in omega 3**. The marbling of fat in Iberian pork is rich in omega 3 fatty acids, which result in supple skin and shiny hair as well as combating joint problems.
- > **A source of proteins and antioxidants**.

IBÉRICO DE BELLOTA:



- Crianza en el aire libre, fomentando su compartamiento natural.
- Alimentación a base de bellotas y hierbas silvestres.
- Raza rústica: características genéticas únicas.
- Su grasa absorbe las propiedades y matices de su alimentación.
- Sus paseos por la dehesa intensifican la infiltración natural.

ACORN-FED IBÉRICO PIGS:

- Reared free-range to encourage its natural behaviour.
- Food: acorn-fed and wild meadow grazing.
- Hardy breed: unique genetic characteristics.
- Its fat absorbs all the properties and nuances of its feed.
- Free-range roaming in the meadows intensifies natural fat infiltration.



IBÉRICO DE CEBO:



- Granjas modernas de baja densidad.
- Ambientes acondicionados, potenciando el compartamiento natural del animal.
- Garantía de bioseguridad y salud animal.
- Piensos específicos, propios y optimizados.

FATTENED IBERIAN PIGS:

- Low-density modern farms.
- Conditioned environments to encourage the animal's natural behaviour.
- Guarantee of biosecurity and animal health.
- Our own special optimized pig feed.

OUR PIGS





PACKAGING

Flatskin

· ICP ·

GAMA FLATSKIN

75% MENOS PLÁSTICO RESPECTO A BANDEJA CONVENCIONAL
 Te ofrecemos un envase con un menor impacto medioambiental: menos emisiones, menos plásticos y fácilmente reciclable.

DESCUBRE NUESTRA GAMA DE CORTES ENVASADOS EN FLATSKIN, UN FORMATO QUE UNE VISIBILIDAD DE PRODUCTO Y PRACTICIDAD.

DISCOVER OUR RANGE OF CUTS PACKAGED IN FLATSKIN, A FORMAT THAT COMBINES PRODUCT VISIBILITY AND PRACTICALITY.

75% LESS OF PLASTIC COMPARED TO STANDARD TRAY

We offer you a packaging with a lower environmental impact: less emissions, less plastics and easily recyclable.

Estuche flatskin
Flatskin cardboard case



Bandeja flatskin
Flatskin tray



Caja cardboard box



CABEZAL | COLLAR



PRESA



PLUMA



RACK



INTER RACK



SECRETO PAPADA | JOWL MEAT



SECRETO BARRIGUERA
 SECRETO BELLY



MAGRO INTERCOSTAL
 FINGER RIB MEAT

75% LESS OF PLASTIC
 COMPARED TO STANDARD TRAY

FLATSKIN RANGE

Disfruta del verdadero sabor ibérico

Enjoy the trusted Iberian flavour

ICP pone a tu disposición contenidos creativos y audiovisuales que elevan el valor del producto.

ICP offers a wide selection of creative and audiovisual contents that enhance the value of each product.





INTERNATIONAL CASING PRODUCTS

Mercazaragoza • Carretera Cogullada, 65
C/M, Parcela 16. 50014 Zaragoza
+34 976 814 181 • info.icp@icpvc.es

www.icpvc.es

