



ORIGEN
IBÉRICO

PALATE PLEASURE

A national seal of quality

At Origen Ibérico, we carefully select every cut to the highest standards, offering unique, flavourful products rich in character and nuance.



INTENSITY, TASTENESS, STRENGTH, MAJESTY

From countryside to table, every piece reflects the character, authenticity, and culinary richness of the finest Iberian pork.



Collar with presa



Presa



Frenchcrack



Loin



Collar



Abanico



Rib Finger



Loin 1/2



FRISELVA
weRfoods



Pluma (End-loin)



0,4 KG



8-9 KG



2 u.



13-14u.



72 u.



-18°C



24 m



Secreto Extra



0,4-0,5 KG



8-9 KG



2 u.



16 u.



72 u.



-18°C



24 m



Tenderloin



0,4 KG



8-9 KG



2 u.



20 u.



72 u.



-18°C



24 m



Belly Steak



0,7 KG



8-9 KG



1 u.



12-14 u.



72 u.



-18°C



24 m



Jowl Steak



0,2 KG



8-9 KG



2 u.



30 u.



72 u.



-18°C



24 m



Lagarto



0,7 KG



8-9 KG



1 u.



11-13 u.



72 u.



-18°C



24 m



Tapilla



0,3-0,5 KG



8-9 KG



1-3 u.



14-16 u.



72 u.



-18°C



24 m



Pluma tip (End-loin tip)



0,4-0,5 KG



8-9 KG



2 u.



16-18 u.



72 u.



-18°C



24 m



Trimming



20 KG



-18°C



700 KG



BBQ Rib End



0,2-0,5 KG



10 KG



Granel



30-35 u.



72 u.



-18°C



24 m



Sparerib



2 KG



12 KG



1 u.



6 u.



48 u.



-18°C



24 m

www.friselva.com

+34 972 47 82 50

Ctra, N-2, Km 706,5, 17457
Riudellots de la Selva, Girona



**ORIGEN
IBÉRICO**