

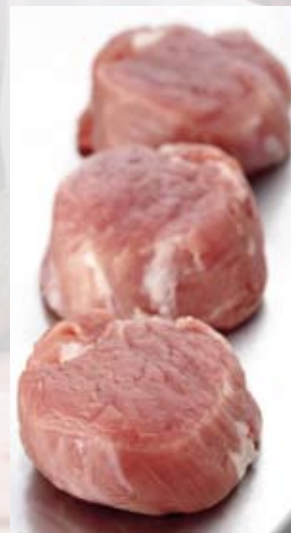
Als belangrijkste kenmerk, heeft de Duroc de Batallé een hoog aandeel intramusculair vet waardoor het vers vlees onvergelykbaar mals, sappig en smaakvol is.

Voor de culinaire specialist, die een uniek product waardeert, hebben wij vers vlees met een hoge meerwaarde: **LOMO** (rug) en **SOLOMILLO** (haasje). Beide spieren hebben een uitgebalanceerd en hoog aandeel intramusculair vet. Dit maakt de **LOMO** en **SOLOMILLO** zeer mals en sappig. **LOMO** koppelt een volle smaak aan een aangename beet en is ronduit lekker. **SOLOMILLO** is botermals en heeft een uitermate verfijnde smaak.

Tip: het fijnste resultaat heeft U indien licht rosé bereid zonder overdadig gebruik van kruiden of specerijen.



LOMO



SOLOMILLO

U SMAKELIJK AANGEBODEN DOOR

Duroc de BATALLÉ, calidad con sabor



Grup Batallé is een toonaangevende en familiale Spaanse vers vleesgroep. Onze focus ligt op maximale kwaliteit en volledige traceerbaarheid. Ons credo is dan ook “desde la granja hasta el consumidor – vanaf de hoeve tot bij de consument”. Grup Batallé controleert de volledige keten vanaf genetica tot versnijding en beheerst de traditionele rijping van hammen.

Sinds 1962 kiest Grup Batallé resoluut voor het 100% Duroc ras. Door de jarenlange en volgehouden inspanningen mbt research en selectie kunnen we vandaag spreken van een Duroc de Batallé. De belangrijkste zichtbare kenmerken zijn de lange donkere haren en zwarte hoeven of “pezuñas negras”. Het grote geheim van de Duroc de Batallé zit echter onderhuids: een perfecte infiltratie van vet in de spieren waardoor het vlees onvergelykbaar mals, sappig en smaakvol is.



**DUROC DE
BATALLÉ**
calidad con sabor

Fotos: www.fotografics.be



Duroc de BATALLÉ
calidad con sabor

Info: 0032 475 77 26 74

Jamon Reserva Batallé

Nabij Granada, aan de voet van de Sierra Nevada, heerst een uniek microklimaat waarin de Duroc-hammen gedurende minimaal 18 maanden de tijd krijgen om een ware delicatessen te worden. Bij Reserva Batallé worden nog steeds traditionele technieken toegepast.

De zouting met grof zeezout is traditioneel en dus volgens de 'stapelmethode' waarbij een laag zout afgewisseld wordt met een laag hammen...

Daarna komt de fase van rijping in geklimatiseerde kamers en tot slot de fase van het drogen. Hier neemt de natuur over. In de bodega wordt via het openen of sluiten van de ramen maximaal gebruik gemaakt van de natuurlijke klimatologische omstandigheden.

Grote verschillen in temperatuur van 4°C in de winter tot 28°C in de zomer, zorgen er voor dat de ham 'werkt' en zijn uitzonderlijke smaak ontwikkelt.



Tot slot krijgt elke ham een eindbeoordeling: met een poreus paardenbeentje wordt de ham op 3 plaatsen geprikt om via de geur de kwaliteit te controleren.

Het resultaat is subliem: een uitzonderlijk verfijnde en pure smaak gekoppeld aan een fijn aroma en een prachtige kleur.

Proef de ham op kamertemperatuur en ontdek de zachte, zoete en nootachtige smaak. Ook krokant gemaakt in de oven biedt de ham een symfonie van smaak.

Tip: "Pan con Tomate" is een Spaans gebruik en betekent letterlijk "brood met tomaat". Neem hiervoor een schijf wit brood die U licht toast en met de helft van een tomaat inwrijft. Besprenkel het brood met olijfolie en leg hierop een fijn schijfje ham. Eenvoudig, maar zo lekker...



Duroc de **BATALLÉ**, calidad con sabor



Pezuñanegra paté: geproduceerd in België met als ingrediënt: Duroc de Batallé

Een fijnproeverspaté, uitsluitend gemaakt op basis van vlees- en vetingrediënten van ons Duroc-varken. Deze smeuge paté wordt verrijkt met minimum 10% stukjes gedroogde ham Reserva Batallé. Zo krijgt de paté extra karakter en finesse.

De consistentie biedt vele mogelijkheden: als apero op een toastje gesmeerd of mooi versneden als voorgerecht...

Duroc de **BATALLÉ**, calidad con sabor

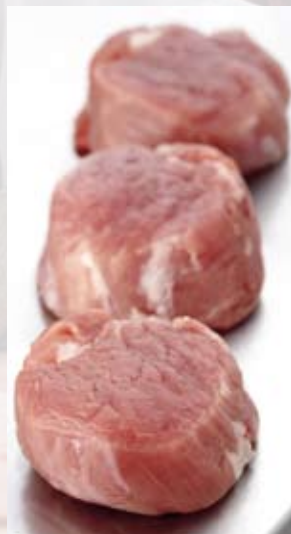
Comme principale caractéristique, le porc Duroc de Batallé a un taux élevé de graisse intramusculaire, ce qui donne à la viande sa tendresse, son juteux et sa saveur inégalés.

Pour le spécialiste culinaire qui apprécie un produit unique, nous avons de la viande fraîche de grande valeur ajoutée : le **LOMO** (carré) et le **SOLOMILLO** (filet). Ces deux muscles ont un taux élevé et bien équilibré de graisse intramusculaire. Ceci rend le **LOMO** et le **SOLOMILLO** très tendre et juteux. Le **LOMO** allie saveur pleine et consistance agréable, franchement délicieux. **SOLOMILLO** est tendre comme le beurre et a une saveur extrêmement raffinée.

Conseil : Vous obtenez le meilleur résultat avec une cuisson légèrement rosée, sans usage excessif d'herbes ou d'épices.



LOMO



SOLOMILLO

VOUS OFFERT SAVOUREUSEMENT PAR

Duroc de BATALLÉ, calidad con sabor



Grup Batallé est un groupe familial espagnol de premier plan, actif en viande fraîche. Nous visons une qualité maximale et une traçabilité complète. Notre crédo, c'est donc "desde la granja hasta el consumidor – de la ferme au consommateur". Grup Batallé contrôle la chaîne complète, de la génétique à la découpe, et maîtrise la maturation traditionnelle des jambons.

Depuis 1962, Grup Batallé opte résolument pour la race 100% Duroc. Grâce aux longues années d'efforts continus en matière de recherche et de sélection, nous pouvons actuellement parler d'un Duroc de Batallé. Les principales caractéristiques visibles sont les longs poils foncés et les pieds noirs ou "pezuñas negras". Le grand secret du Duroc de Batallé se situe toutefois sous la peau : une parfaite infiltration de graisse dans les muscles, ce qui donne à la viande sa tendresse, son juteux et sa saveur inégalés.



**DUROC DE
BATALLÉ**
calidad con sabor

Fotos: www.fotografics.be



Duroc de BATALLÉ
calidad con sabor

Info: 0032 475 77 26 74

Jamon Reserva Batallé

Près de Grenade, au pied de la Sierra Nevada, il y a un microclimat unique dans lequel les jambons ont le temps pendant au moins 18 mois de se transformer en véritable délicatesse. Reserva Batallé applique encore toujours des techniques traditionnelles.

Le salage au gros sel marin est traditionnel et donc d'après la méthode d'empilage où on alterne les couches de sel et les couches de jambon.

Ensuite, il-y-a la phase de maturation dans des salles climatisées et enfin la phase du séchage. Ici, la nature prend la relève. Dans les bodegas, on utilise l'ouverture et la fermeture des fenêtres au maximum pour profiter des conditions climatologiques naturelles. Les différences de température de 4°C en hiver à 28 °C en été font 'travailler' le jambon et le font développer sa saveur exceptionnelle.



Enfin, chaque jambon subit une évaluation finale : avec un petit os de cheval poreux, on pique le jambon à 3 endroits pour contrôler la qualité à l'odorat

Le résultat est sublime: une saveur exceptionnellement raffinée et pure, liée à un arôme fin et une couleur magnifique.

Dégustez le jambon à température ambiante et découvrez sa saveur douce de noisettes. Passé au four pour le rendre croquant, le jambon offre également une symphonie de saveurs.

Conseil : "Pan con Tomate" est une coutume espagnole et signifie littéralement "pain à la tomate". Pour le préparer, prenez une tranche de pain blanc que vous grillez légèrement et que vous frottez avec une tomate coupée en deux. Aspergez le pain d'huile d'olive et posez une fine tranche de jambon par-dessus. Simple, mais tellement bon...



Duroc de **BATALLÉ**, calidad con sabor

Pezuñanegra Pâté: produit en Belgique avec comme ingrédient Duroc de Batallé

Un pâté pour gourmets, préparé exclusivement à base de viande et d'ingrédients gras de porc Duroc de Batallé. Ce pâté crémeux est enrichi avec au moins 10% de morceaux de jambon sec Reserva Batallé. Ainsi, ce pâté a encore plus de caractère et de finesse.

La consistance offre de nombreuses possibilités: à l'apéro sur un toast ou bien tranché comme entrée...



Duroc de **BATALLÉ**, calidad con sabor