

**TEXAS  
IBÉRICO®**

Catálogo 2025

# SABOREA LA TRADICIÓN

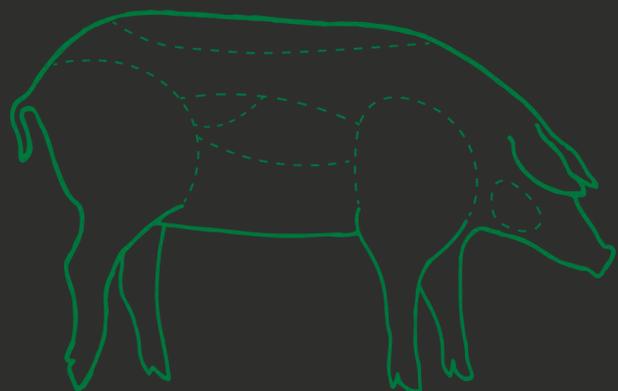
Cerdo 100% Ibérico



GO TEXAN.®

# CRIADOS EN TEJAS. FORRAJEADO EN PASTIZALES.

En Texas Iberico®, nuestros cerdos 100% ibéricos prosperan con los forrajes nativos de la región montañosa de Tejas, como mezquite, bellotas y nopal. Criados al aire libre por más de 18 meses—tres veces más que los cerdos comerciales—nuestros cerdos producen una carne con un marmoleo profundo y un sabor inigualable.





# CORTES FRESCOS

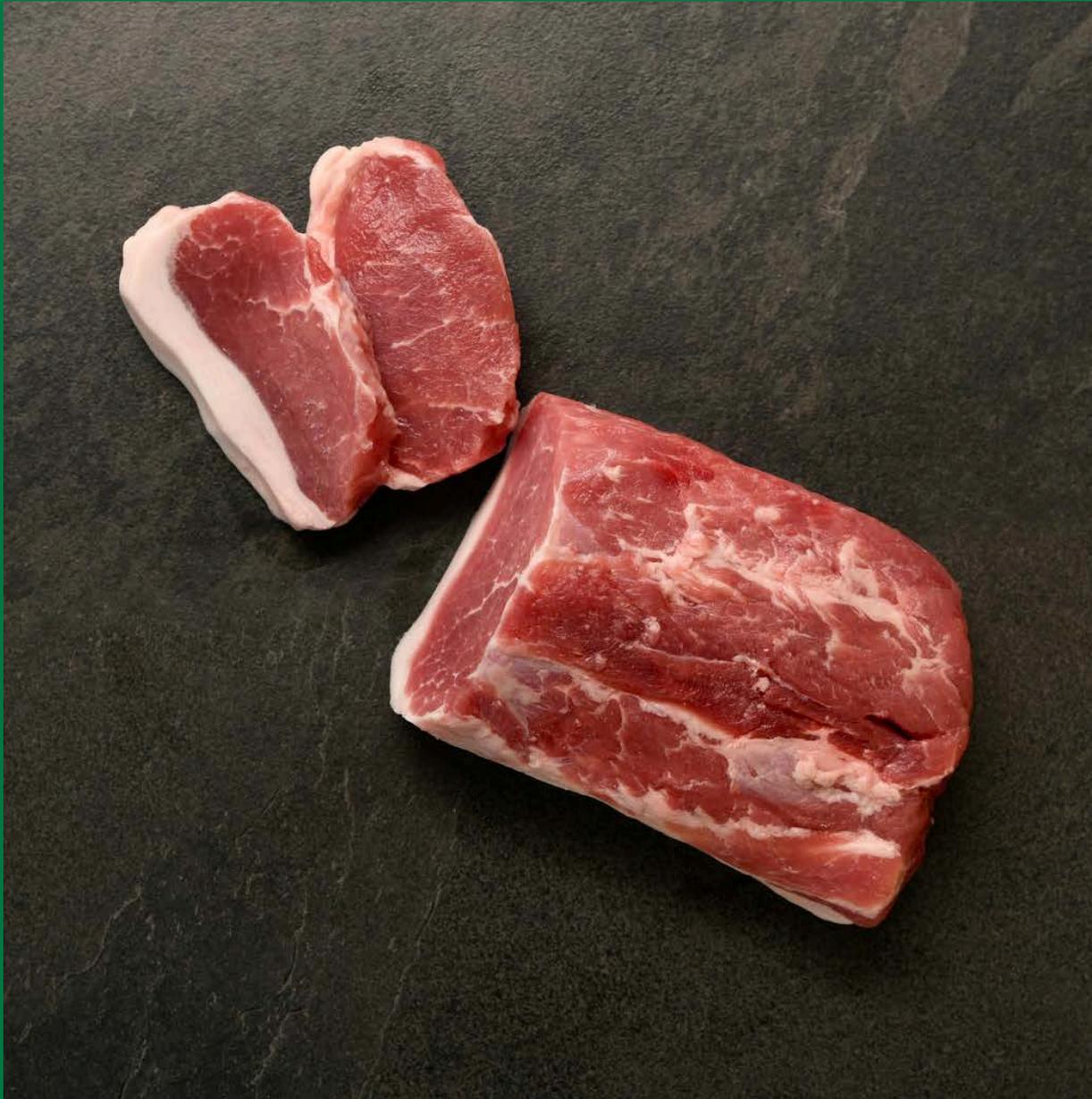
Cerdo 100% Ibérico



# CARNE DE CERDO MOLIDA

La Carne de Cerdo Molida 100% Ibérico de Texas Iberico® es una carne de alta calidad, siendo 90% carne magra y 10% grasa, ofrece un rico sabor a nuez con un marmoleo excepcional. Perfecto para hamburguesas, tacos, albóndigas y más. Prueba la herencia de 100% ibérico, criado en Tejas.





# LOMO DE CERDO DESHUESADO

El Lomo de Cerdo deshuesado 100% Ibérico de Texas Iberico® es un corte magro y sabroso con un marmoleo tierno. Perfecto para asar, rostizar o cortar en medallones. Su sabor natural es elevado gracias a la dieta única de los cerdos, basada en bellotas y mezquite.



# COSTILLAR DE LOMO CON HUESO

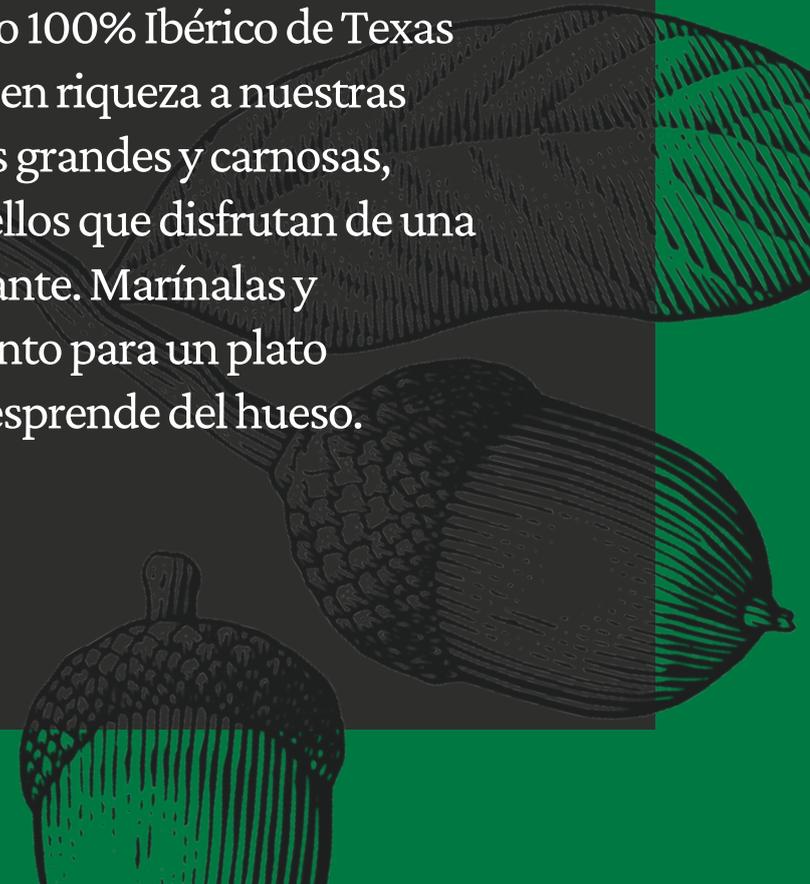
El Costillar de Lomo con Hueso 100% Ibérico de Texas Iberico® ofrece el equilibrio perfecto entre ternura y sabor profundo. Ideal para asar, su marmoleo natural garantiza un resultado jugoso y delicioso, perfecto para ocasiones gourmet.





# COSTILLAR DE CERDO

El Costillar de Cerdo 100% Ibérico de Texas Iberico® es similar en riqueza a nuestras costillitas, pero más grandes y carnosas, perfectas para aquellos que disfrutan de una experiencia abundante. Maríñalas y cocíñalas a fuego lento para un plato succulento que se desprende del hueso.



# TOCINO AHUMADO EN ROBLE

El Tocino Ahumado en Roble 100% Ibérico de Texas Iberico® está ligeramente ahumado con roble y creado en Tejas. Su sabor mantecoso y equilibrado es el complemento perfecto para el desayuno, frijoles o para disfrutarlo solo.



# COSTILLITAS

Las Costillitas de Cerdo 100% Ibérico de Texas Iberico® ofrecen una profundidad de sabor excepcional, gracias a su rico marmoleo y la alimentación natural de los cerdos. Se cocinan hasta obtener una textura tierna y jugosa, ideales para una cena a fuego lento.





# PANCETA DE CERDO

La Panceta de Cerdo 100% Ibérico de Texas Iberico® es celebrada por su sabor y textura. Nuestros cortes de panceta son un manjar excepcional cuando se cocinan a fuego lento. La rica capa de grasa se derrite con la carne, creando una corteza crujiente y sabrosa que es simplemente irresistible.



# SOLOMILLO DE CERDO

El Solomillo de Cerdo 100% Ibérico de Texas Iberico® es conocido por su marmoleo y su textura succulenta. Cocínalo a la perfección para saborear su sabor natural a nuez y su dulzura sutil, derivada de la dieta única de la raza ibérica.





# PLUMA

La Pluma 100% Ibérica de Texas Iberico® es un corte tierno del hombro, ideal para asar o dorar. Su textura jugosa y su sabor a nuez, influenciado por la dieta única de los cerdos ibéricos, la convierten en un corte gourmet favorito.



# PALETA DE CERDO

La Paleta de Cerdo 100% Ibérico de Texas Iberico® es un corte sabroso y marmoleado, perfecto para cocinar a fuego lento o asar a la parrilla. Su rico sabor a nuez proviene de la dieta de bellotas y mezquite de los cerdos, ofreciendo un producto tierno y jugoso, ideal para asados o cerdo desmenuzado.



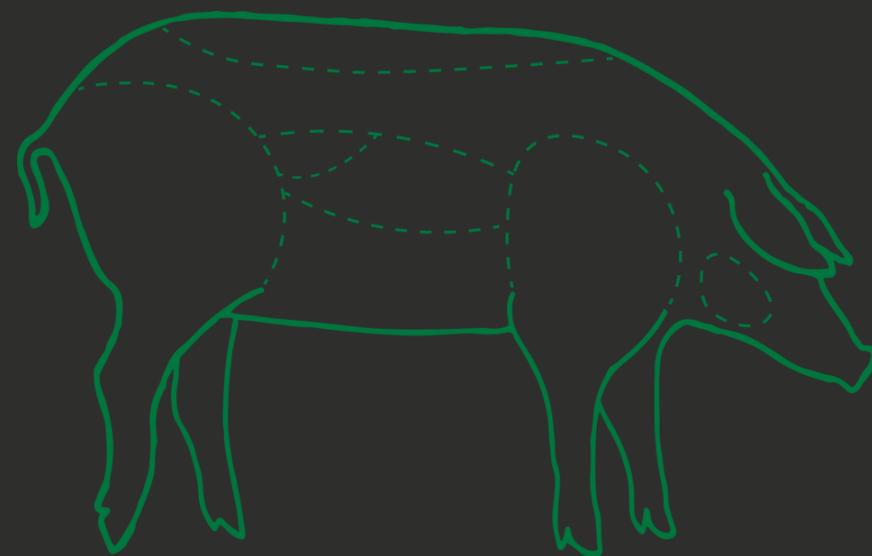


# CACHETE DE CERDO

El Cachete de Cerdo 100% Ibérico de Texas Iberico® tienen un marmoleo intenso, un color profundo y un perfil de sabor caracterizado por notas saladas, dulzura sutil y un toque umami. Cocínalas a fuego lento para obtener un plato delicioso, perfecto para guisos, estofados o tacos.



# DESDE LOS MORROS HASTA LOS RABOS, OFRECEMOS LOS MEJORES CORTES DE DESPOJO



En Texas Iberico®, creemos en utilizar cada parte del cerdo para honrar la herencia de nuestra raza 100% ibérica y promover prácticas sostenibles. Nuestros cortes de despojos ofrecen una rica y diversa selección de sabores que reflejan la dieta y el estilo de vida únicos de nuestros cerdos criados en libertad, convirtiéndolos en un tesoro culinario para chefs creativos y entusiastas de la comida por igual.

Texas Iberico® Morros

Texas Iberico® Rabos de Cerdo

Texas Iberico® Lengua de Cerdo

Texas Iberico® Riñón de Cerdo

Texas Iberico® Corazón de Cerdo

Texas Iberico® Cuero de Cerdo

Texas Iberico® Huesos

Texas Iberico® Hígado

Texas Iberico® Papada

Texas Iberico® Orejas

Texas Iberico® Manitas

# CARNES CURADAS

Cerdo 100% Ibérico





# MESA SALCHICHÓN ESTILO SALAMI CON ORÉGANO MEXICANO

El Salami Mesa de Texas Iberico® combina notas florales y vibrantes del orégano mexicano con un toque de vino blanco. Hecho con carne de cerdo 100% ibérico, este salami artesanal tiene un sabor delicadamente sazonado y un aroma agradable. Ideal para tablas de charcutería, combina bien con quesos, aceitunas y galletas saladas.

# JAMÓN

JAMÓN  
IBERICO  
TRADICIONAL  
CURADO

El Jamón de Cerdo 100% Ibérico Texas Iberico® es parecido al prosciutto, pero con un toque tejano. Su sabor es rico, sutilmente dulce y con notas de nuez, con una textura delicada que se derrite en la boca. Su aroma terroso con toques de roble lo hace ideal para tablas de charcutería, bocadillos, tapas, pastas y ensaladas. Perfecto para disfrutar con vinos tintos.



# LOMO TUNA DE NOPAL LOMO CURADO

El Lomo de Cerdo 100% Ibérico Texas Iberico® consiste de lomo de cerdo y está curado durante 60 días para alcanzar una textura increíblemente suave. Infundido con néctar de tuna, este lomo ganador en los *Good Food Awards 2021* equilibra lo salado y dulce en cada bocado. Perfecto para tablas de charcutería o para disfrutar solo, se combina maravillosamente con quesos, frutas frescas o una copa de vino.



GOOD  
FOOD

awards  
finalist '23

# SALAMI AHUMADO CON PIMIENTO SERRANO

El Salami de Cerdo 100% Ibérico Texas Iberico® ahumado con pimiento serrano aporta una suave calidez y una profundidad de sabor notable. Curado en seco durante 45 días, este finalista del *Good Food Awards 2023* logra un equilibrio satisfactorio entre especias y ahumado. Añade un toque de picante a las tablas de charcutería, sándwiches o disfrútalo con tus quesos favoritos.





# CHORIZO

LIGERAMENTE  
PICANTE Y  
AHUMADO CON  
MADERA DE NUEZ

El Chorizo de Cerdo 100% Ibérico Texas Iberico® ofrece un sabor distintivo y ahumado, con especias perfectamente equilibradas. Curado durante 45 días y ahumado en frío con madera de nogal, tiene un sabor rico y complejo que lo hace destacar. Como producto ganador en los **Good Food Awards 2024**, este chorizo es ideal para tablas de charcutería, tapas o simplemente para disfrutarlo solo.

GOOD  
FOOD

awards  
finalist '21

# COPPA

MIEL Y  
CHILE PIQUÍN  
LOMO  
CURADO

La Coppa 100% Ibérico de Texas Iberico® consiste de paleta de cerdo y curada durante 60 días con miel y chile piquín, añadiendo un toque de dulzura picante que complementa la riqueza natural de la carne de cerdo.

Finalista del ***Good Food Awards 2021***, este corte ofrece un bocado con un perfil de sabor perfectamente equilibrado.



# GUANCIALE

El Guanciale de Cerdo 100% Ibérico Texas Iberico® es una delicia artesanal elaborada con papada de cerdo, sazonada con especias cálidas y complejas, y curada durante dos meses para lograr una textura suave que se derrite en la boca. El marmoleo natural de la raza ibérica aporta a este guanciale una riqueza profunda y sabrosa, perfecto para agregar un toque lujoso a cualquier receta.



# PANCETA DE OTOÑO

La Panceta de Cerdo 100% Ibérico Texas Iberico® ofrece un marmolado profundo y un rico sabor, realzado con enebro, laurel y un toque cítrico. Un toque de pimienta aporta calidez, perfecta para arroz, tacos o en cubos crujientes en platos salados.

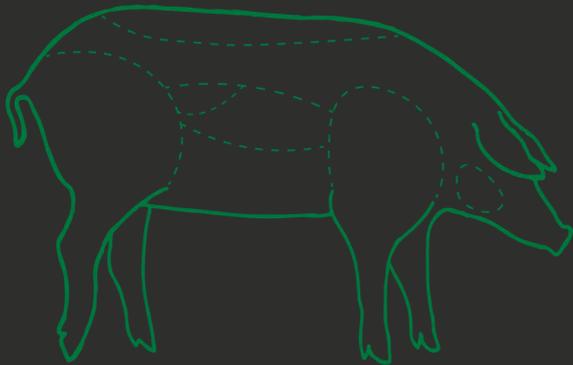


**TEXAS  
IBÉRICO®**



# SABOREA LA TRADICIÓN

Haga su pedido hoy y experimente la calidad excepcional de carne de cerdo 100% ibérico criado en la región montañosa de Tejas.



Síguenos @texasiberico



Hext, Texas  
512-387-7195

howdy@texasiberico.com