



ALTA
EXPRESIÓN
COVAP

SELECCIÓN IBÉRICA
DE MONTANERA

UN PLACER IBÉRICO
PROCEDENTE DE LA MONTANERA



ALTA
EXPRESIÓN
COVAP

SELECCIÓN IBÉRICA
DE MONTANERA

MÁS DE 50 AÑOS
DE HISTORIA,
ALTA CALIDAD
Y ARTESANÍA

Más de medio siglo de historia. De experiencia compartida con nuestros consumidores. De artesanía y buen hacer de nuestros ganaderos. Y muy especialmente, de altísima calidad de nuestras carnes e Ibéricos que contienen un origen singular.

Todo ello es lo que ofrece nuestra Selección Ibérica de Montanera Alta Expresión COVAP, una selección de carne excepcional que contiene un valioso legado y lo transmite en cada bocado: las encinas centenarias de la Dehesa Cordobesa y nuestros cerdos 100% Ibéricos.

Un legado compartido por las familias ganaderas que forman parte de nuestra Cooperativa, transmitido de generación en generación. Y que hoy llega a la mesa de un consumidor exigente que disfruta de la calidad.





ALTA
EXPRESIÓN
COVAP

SELECCIÓN IBÉRICA
DE MONTANERA

UNA SELECCIÓN DE PIEZAS NOBLES DE CARNE 100% IBÉRICA DE CALIDAD

La Selección Ibérica de Montanera Alta Expresión COVAP son carnes de calidad excepcional, con un sabor inigualable unido a una textura, terniza y jugosidad únicas. Características que solo pueden proceder de la raza 100% ibérica de nuestros cerdos, criados en la libertad de nuestras dehesas, su hábitat natural.

Y por supuesto, de su alimentación natural aprovechando los recursos de la dehesa y en el momento más especial del año: la montanera.

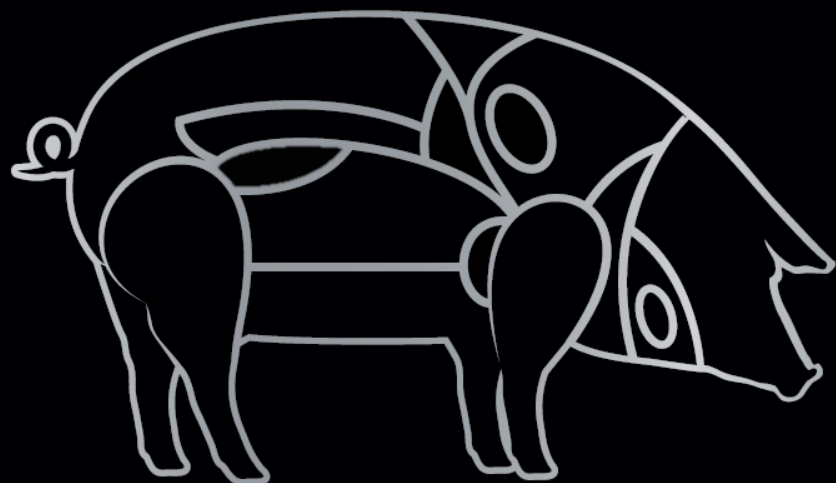
Y la expresión de la raza criada con total dedicación

Nuestra selección de carnes procede de nuestros animales auténticos, de razas de primera calidad y con un alto potencial genético para la producción de carne.

Desde su nacimiento en nuestra cooperativa, cada uno de los animales recibe un seguimiento individualizado. Una crianza con todo el mimo y la dedicación de nuestros ganaderos, un saber hacer transmitido de generación en generación.



SELECCIÓN DE PIEZAS IBÉRICAS DE MONTANERA



ALTA EXPRESIÓN
SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA



Secreto de Bellota
100% Ibérico



2 Pluma de Bellota
100% Ibérica



3 Lomo de Bellota
100% Ibérico



4 Presa de Bellota
100% Ibérica



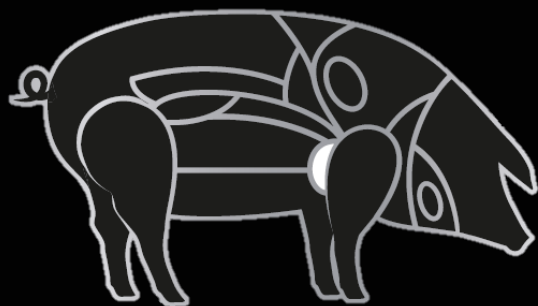
5 Solomillo de Bellota
100% Ibérico



ALTA EXPRESIÓN

SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA

SECRETO DE BELLOTA 100% IBÉRICO



Pieza procedente del despiece del cerdo ibérico con forma de abanico, ubicada en la parte interna del lomo. Corresponde al músculo latísimo del dorso. Pieza muy infiltrada de grasa, con poco magro, que le confiere un color pálido y rosáceo, y una firme textura sedosa, inigualable y sugerente, que sorprende desde el primer bocado.



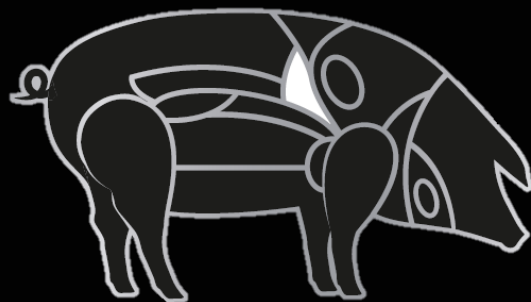
SE RECOMIENDA SU PREPARACIÓN A LA BRASA. COMBINA CON VERDURAS Y HORTALIZAS A LA PLANCHA.



ALTA EXPRESIÓN

SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA

PLUMA DE BELLOTA 100% IBÉRICA



PIEZA PROCEDENTE DEL DESPIECE DE CERDO IBÉRICO DE FORMA TRIANGULAR Y PLANA EN FORMA DE PLUMA O ALA, PROCEDENTE DE LA PARTE ANTERIOR DEL LOMO. PIEZA MUY JUGOSA POR SU EQUILIBRIO ENTRE CARNE Y GRASA.



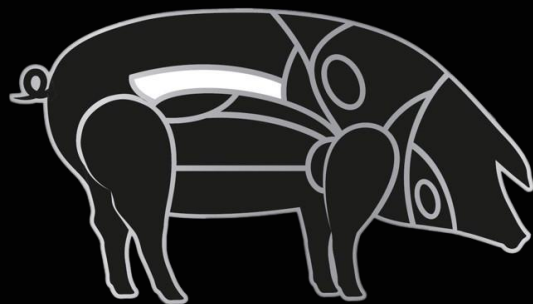
SE RECOMIENDA SU PREPARACIÓN A LA BRASA O A LA PLANCHA, ADEREZADA CON SAL EN ESCAMAS. ADEMÁS, COMBINA MUY BIEN CON HONGOS.



ALTA EXPRESIÓN

SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA

LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO



Pieza procedente del despiece del cerdo ibérico con morfología alargada y cilíndrica, correspondiente al músculo longissimus dorsi. Al corte se aprecia el veteado de grasa infiltrada, que el confiere su excepcional valor. Su textura y suavidad convierten en un auténtico lujo para el paladar. Junto con el jamón y la paleta, constituyen la piezas nobles de cerdo ibérico.



ES UNA CARNE DE GRAN VERSATILIDAD EN LA COCINA. SE RECOMIENDA SU PREPARACIÓN A LA PLANCHA, ASADO A LA NARANJA O MODO CORDON BLEU CON JAMÓN IBÉRICO.

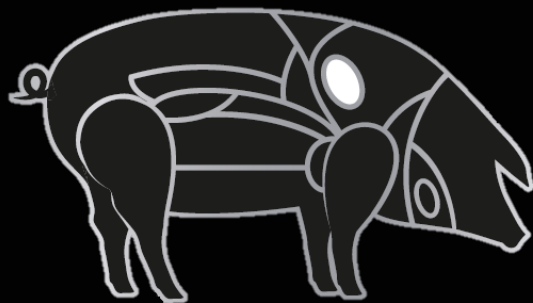


ALTA EXPRESIÓN

SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA



PRESA DE BELLOTA 100% IBÉRICA



Pieza procedente del despiece de cerdo ibérico con morfología ovalada que se encuentra sobre la paleta. Con infiltración de grasa que le confiere ser jugosa y agradable al paladar. Su color es rojo intenso.



PARA SU ELABORACIÓN, SE DEBEN HACER GRUESOS MEDALLONES O ABRIR POR LA MITAD Y MARCAR. ES RECOMENDABLE PREPARARLO A LA BRASA, COMBINADA CON SALSAS CON BASES DE VINOS. Y ADEMÁS, MARIDA MUY BIEN CON FOIE Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO.

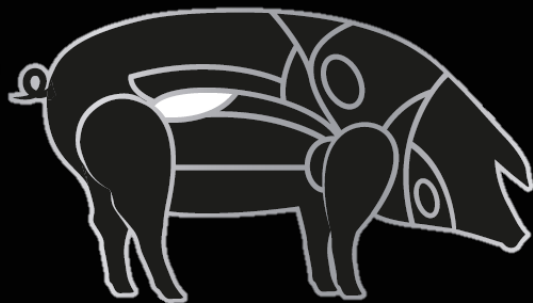




ALTA EXPRESIÓN

SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA

SOLOMILLO DE BELLOTA 100% IBÉRICO



Pieza del despiece del cerdo ibérico con morfología alargada, cilíndrica y de pequeño calibre. Pieza magra, muy tierna de color rojo oscuro, con poca infiltración de grasa y un sabor excepcional.



SE RECOMIENDA SU PREPARACIÓN A LA PLANCHA EN MEDALLONES ACOMPAÑADO DE SALSA A LA PIMIENTA O AL VINO TINTO, O BIEN AL ESTILO WELLINGTON.





SELECCIÓN IBÉRICA
DE MONTANERA

LA MONTANERA EN LA DEHESA

La montanera es ese momento mágico en el que los pastos y bellotas maduras alimentan a nuestros cerdos, transfiriendo todas sus cualidades organolépticas y saludables a la carne.

Este valioso fruto es el responsable del sabor único e inigualable de esta carne y de su aporte de ácido oleico, proteínas y antioxidantes naturales.

Es el momento más especial del año que transcurre entre los meses de noviembre y marzo, coincidiendo con la última fase de alimentación de los cerdos ibéricos.

S.C.A. Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP).
C/ Mayor, 56, 14400 Pozoblanco (Córdoba). España.