



CERDO
pelón®
MEXICANO

Único en la
GASTRONOMÍA NACIONAL

Catálogo 2024



¿POR QUÉ EL
Cerdo Pelón Mexicano
ES *ideal* PARA TU COCINA?



Alto marmoleo
de grasa



Alto contenido
proteico



Sin hormonas
ni aditivos artificiales



Sabor único
y espectacular

El cerdo pelón es una raza asentada en México en 1519 y uno de los principales ingredientes traídos por los españoles a nuestro país, convirtiéndose en un ejemplar nacional que aporta nuevos sabores y aromas a la carne derivada de su producción.

Producimos y distribuimos carne de este ejemplar de características únicas sin el uso de antibióticos, hormonas y a través de libre pastoreo para crear el próximo gran producto alimenticio mexicano basándonos en la filosofía de Happy Pigs.



COCHINILLO

De aproximadamente 60 días.

+10 KG*.

*Peso aproximado



COCHINILLO CONFITADO

Cocido en horno a 90 °C por 12 horas. Deshuesado, desmenuzado y mezclado con el jugo de la propia cocción. Horneado nuevamente por una hora a 110 °C.

*Únicamente salado en salmuera previo a cocción, sin especias, aditivos, saborizantes, ni conservadores. Ideal para darle cualquier preparación adicional.

1 KG.





SALAMI

Embutido de particular sabor, resultado de la mezcla de la carne, el tocino y condimentos como la pimienta negra, nuez moscada y ajo.

Es curado y añejado en condiciones ideales por un mínimo de 6 semanas.

100 G.



JAMÓN

De la pierna* (cuarto trasero) o paleta del cerdo.

Curado por expertos con sal de mar en condiciones ideales, añejado durante más de 12 meses para resaltar su sabor.

*Corte artesanal para resaltar la textura del producto.

100 G.



PRESA

Uno de nuestros productos más exclusivos. De la presa del cerdo se extrae del final del lomo y solamente se obtienen dos piezas* de cerca de 500 g por animal.

Curado en una mezcla de especias y añejado en condiciones ideales durante un mínimo de 4 meses.

*Corte artesanal para resaltar la textura del producto.

100 G.



LOMO

Del lomo del cerdo obtenemos este producto de exquisito y fino sabor.

El lomo* es curado en una mezcla de especias, adobado con pimentones y añejado por un mínimo de 3 meses en condiciones ideales.

*Corte artesanal para resaltar la textura del producto.

100 G.



LOMITO

Del lomo menor obtenemos este producto de fino sabor.

El lomo* es curado con especias, adobado con pimentones y añejado por un mínimo de 4 meses en condiciones ideales.

*Corte artesanal para resaltar la textura del producto.

100 G.



MORCÓN

Principalmente de la paleta* (cuarto frontal) obtenemos este embutido de increíble sabor y textura, resultado de la mezcla de la carne, el tocino y condimentos basados en el pimentón, la paprika y la nuez moscada.

Es curado y añejado en condiciones ideales por un mínimo de 3 meses.

*Corte artesanal para resaltar la textura del producto.

100 G.



CABEZA DE LOMO

Lomo entero de Cerdo Pelón
Mexicano de engorda.

X KG.



CARNE MOLIDA

Carne molida de Cerdo Pelón
Mexicano de engorda.

X KG.



LOMO ENTERO

Lomo entero de Cerdo Pelón
Mexicano de engorda.

X KG.

Ofrecemos un producto muy útil en la preparación de platillos de alta cocina gracias a sus increíbles cualidades que le da un sabor intenso y muy valorado.



CHORIZO ARGENTINO

De la carne del cerdo obtenemos este embutido fresco de singular sabor, resultado de la mezcla de la carne, tocino y condimentos basados en el comino.

Excelente producto para asar o cocinar al horno.

1 KG.



SALCHICHA FRANKFURT

De la carne del cerdo obtenemos este embutido cocido y ahumado estilo alemán de singular sabor, resultado de la mezcla de la carne, el tocino y condimentos como el coriandro y paprika.

Excelente producto para asar o cocinar al horno.

1 KG.

Delicias gourmet al alcance DE NUESTRAS MANOS

El Cerdo Pelón Mexicano está emparentado con el cerdo ibérico español, del cual se obtiene jamón serrano de alta calidad. Hoy tiene la calidad y el potencial para ser el próximo gran descubrimiento de la gastronomía Mexicana, para diversos platillos y para la elaboración de curados y embutidos de primer nivel.

Lo que opinan LOS CHEFS



Chef Manuel Victoria

“Como cocineros, el gran valor que nos da el Cerdo Pelón Mexicano es que es un producto nacional, que tiene una calidad excepcional”

Chef Ejecutivo, Ajo Blanco



Chef Milu Crespo

“El Cerdo Pelón Mexicano es garantía de un sabor espectacular, textura maravillosa y tradición auténtica.”

Chef Ejecutivo, Grupo Castizo



Chef Jhonatan Muñoz

“El Cerdo Pelón pata negra, es una aportación a la gastronomía mexicana que nos demuestra la dedicación que los productores tienen por darnos productos de alto nivel”


Chef Ejecutivo, Club Piso 51

“ *Cerdo pelón mexicano*
ESTE ANIMAL DE ORIGEN
MEXICANO ENCONTRÓ
LIBERTAD Y UNA NUEVA VIDA
EN UN RANCHO DE MORELOS ”

FOOD&WINE

 *¡Pide aquí!*

55 777 429 6280

 52 777 429 6280

@cerdopelon

info@cerdopelon.com

