



THE
IBERICAN

EXPORTATION DE PRODUITS ESPAGNOLS




JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO 50% RACE IBÉRIQUE

CODE	IB001
POIDS APROX.	6-8KGS
PRIX	35€/KG
PRÉSENTATION	ENTIER
OBSERVATIONS	-

JAMBON ENTIER 100% IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND D.O

CODE	IB004
POIDS APROX.	8KGS
PRIX	48€/KG
PRÉSENTATION	ENTIER
OBSERVATIONS	-



JAMBON IBÉRIQUE 50% RACE IBÉRIQUE

CODE	IB003
POIDS APROX.	100g
PRIX	8,50€/UNIT
PRÉSENTATION	COUPÉ EN TRANCHES EN SACHET
OBSERVATIONS	-

JAMBON CRU IBÉRIQUE 50% RACE IBÉRIQUE

CODE	IB002
POIDS APROX.	2-4KGS
PRIX	44,10€/KG
PRÉSENTATION	ENTIER OU EN BLOC DE 500g
OBSERVATIONS	-



CHORIZO IBÉRIQUE DE PORC NOURRIS AU GLAND

CODE	IB005
POIDS APROX.	530G /1600G
PRIX	20,50€/KG
PRÉSENTATION	MOYENS ET ENTIERS
OBSERVATIONS	AVEC LACTOSE

LOMO DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND 50%

CODE	IB006
POIDS APROX.	530G /1600G
PRIX	47€/KG
PRÉSENTATION	MOYENS ET ENTIERS
OBSERVATIONS	AVEC LACTOSE



SAUCISSON DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND

CODE	IB007
POIDS APROX.	530G /1600G
PRIX	21€/KG
PRÉSENTATION	MOYENS ET ENTIERS
OBSERVATIONS	AVEC LACTOSE

CECINA DE BOEUF

CODE	IB008
POIDS APROX.	3 KG
PRIX	18€/KG
PRÉSENTATION	ENTIERS
OBSERVATIONS	-



FILET D'ANCHOIS DE 8 UNIT

CODE	PMA001
POIDS APROX.	45 g
PRIX	6,38€/UNIT
PRÉSENTATION	Anchois en conserve UNIT/CONSERVE: 8
OBSERVATIONS	Ces anchois proviennent de captures de printemps, descendues à la main une par une et mises en conserve avec de l'huile d'olive extra vierge issue de l'agriculture biologique. Pour leur capture, on a utilisé exclusivement des méthodes de pêche traditionnelles, qui sont celles qui respectent au maximum l'environnement. Ils ont été récompensés en 2017 et 2018 par trois étoiles (goût extraordinaire), dans le prix Superior Tast, et également connu dans le guide gastronomique Michelin de l'alimentation.

BOÎTE D'ANCHOIS DE 24 UNIT

CODE	PMA002
POIDS APROX.	110 g
PRIX	15,70€/UNIT
PRÉSENTATION	UNIT/CONSERVE: 20/25 // UNIT/CONSERVE: 24
OBSERVATIONS	Ces anchois proviennent des captures de printemps, faites à la main une par une et mises en conserve avec de l'huile d'olive extra vierge issue de l'agriculture biologique. Ils sont pêchés exclusivement selon les méthodes de pêche traditionnelles, qui sont les plus respectueuses de l'environnement. Ils ont été récompensés en 2017 et 2018 par trois étoiles (goût extraordinaire) dans le prix Superior Tast, et également connu dans le guide gastronomique Michelin de l'alimentation.



ÉTUI DE THON	
CODE	PMA003
POIDS APROX.	115GR
PRIX	8€/UNIT
PRÉSENTATION	UNIT/BOÎTE: 20
OBSERVATIONS	Thon Blanc en Conserve. Attrapé à la canne, un par un, en utilisant la méthode de la traîne, pendant la saison estivale de pêche côtière. Cette technique ancestrale de pêche sélective est respectueuse de l'environnement et des fonds marins.

BOCAL D'ANCHOIS 24 UNIT	
CODE	PMA004
POIDS APROX.	600GR
PRIX	13,60€/UNIT
PRÉSENTATION	UNIT/BOÎTE: 20
OBSERVATIONS	Thon Blanc en Conserve. Attrapé à la canne, un par un, en utilisant la méthode de la traîne, pendant la saison estivale de pêche côtière. Cette technique ancestrale de pêche sélective est respectueuse de l'environnement et des fonds marins.



JEUNE VIN ROUGE THE IBERICAN

CODE	BEV001
POIDS APROX.	75Cl
PRIX	3,43€
PRÉSENTATION	Bouteille 75Cl
OBSERVATIONS	Jeune vin rouge élaboré à partir de vins de Rioja



VIN BLANC VERDEJO THE IBERICAN

CODE	BEV002
POIDS APROX.	75Cl
PRIX	3,64€
PRÉSENTATION	Bouteille 75Cl
OBSERVATION	Vin blanc 100% Verdejo de la región de Rueda



VERMOUTH THE IBERICAN

CODE	BEV003
POIDS APROX.	1 L
PRIX	6,14€
PRÉSENTATION	Bouteille 1 L
OBSERVATIONS	Vermouth macéré aux agrumes de façon naturelle



BIÈRE DALI (BIÈRE BLONDE RAFRAÎCHISSANTE)	
CODE	CED001
POIDS APROX.	330ML
PRIX	2,40€
STYLE	Blonde
ALC/VOL	5,0%
COULEUR	4 °L
AMERTUME	25 IBUS
PRESENTATION	Bouteille 330ML
OBSERVATION	Amertume propre et bien équilibrée. Combinaison de deux variétés de malt belge avec du houblon allemand et tchèque. Bière naturelle, sans gaz injecté. Carbonatation naturelle avec une fermentation secondaire en bouteille.

BIÈRE OISEAU (BIÈRE AMBRÉE RAFRAÎCHISSANTE)	
CODE	CEP001
POIDS APROX.	330ML
PRIX	2,40€
STYLE	Ambrée
ALC/VOL	5,5%
COULEUR	17 °L
AMERTUME	28 IBUS
PRESENTATION	Bouteille 330ML
OBSERVATION	Bière grillée à la couleur ambrée très caractéristique. Doux en bouche et bon goût de malt. Combinaison de quatre différents malts belges torrifiés avec du houblon tchèque. Bière naturelle, sans gaz injecté. Carbonatation naturelle avec une fermentation secondaire en bouteille.



BIÈRE TAUREAU (BIÈRE SPÉCIALE AMÈRE)	
CODE	CET001
POIDS APROX.	330ML
PRIX	2,40€
STYLE	INDIA PALE ALE
ALC/VOL	7,1%
COULEUR	8 °L
AMERTUME	73 IBUS
PRESENTATION	Bouteille 330ML
OBSERVATION	<p>Le style India Pale Ale est né dans le but de conserver la bière lors des longs voyages en Inde. La fleur de houblon est notre alliée. Couleur ambrée et mousse blanche. Lorsque vous la boirez, vous remarquerez que c'est une bière où la saveur, l'arôme et l'amertume du houblon l'emportent sur le malt. Le houblon américain utilisé lui confère cette saveur caractéristique aux arômes fruités</p> <p>Bière naturelle, sans gaz injecté. Carbonatation naturelle avec une fermentation secondaire en bouteille. Température de service 8°C pour profiter de ses caractéristiques aromatiques et gustatives.</p>

BIÈRE TONNEAU (BIÈRE INTENSÉMENT HOUBLONNÉE)	
CODE	CED001
POIDS APROX.	330ML
PRIX	2,40€
STYLE	DOUBLE INDIA PALE ALE
ALC/VOL	8,0%
COULEUR	7 °L
AMERTUME	- IBUS
PRESENTATION	Bouteille 330ML
OBSERVATION	<p>Notre dernière bière. Nous avons poussé le nombre de houblons à la limite en augmentant l'alcool à 8 grands pour obtenir un Double Ipa super équilibré avec des saveurs intenses de houblon Citra et Simcoe.</p> <p>Bière naturelle, pas de gaz injecté. Carbonatation naturelle. Température de service 8°C pour profiter de ses caractéristiques aromatiques et gustatives.</p>



THEIBERICAN.COM

