

DANS NOS  
SECHOIRS



**LE GOÛT ESPAGNOL,  
L'ESPRIT FRANÇAIS**



CHEF MARKET

# LES CHARCUTERIES IBERIQUES DE BELLOTA

Chef Market a fait le choix de travailler avec une entreprise familiale et artisanale spécialiste du cochon ibérique (« Pata negra ») depuis 4 générations. Rares sont les producteurs en Espagne qui sont à la fois éleveurs et affineurs de charcuterie ibérique. La production intégrée permet pourtant d'obtenir un contrôle assidu de la qualité des produits, de la naissance des cochons jusqu'à la découpe du jambon chez le consommateur. Les charcuteries sont affinées dans les séchoirs naturels (absence de machine de contrôle de l'hygrométrie et de la température) de Guijuelo (région de Salamanque) où le climat froid et sec permet un séchage optimal de la charcuterie.



## La charcuterie ibérique de bellota Chef Market, que retenir ?

- Ibérique fait référence à la race du cochon, en général noir.
- Bellota fait référence à son alimentation composée de glands (« bellota » en espagnol).
- Un cochon ibérique de bellota consomme jusqu'à 8kg de glands par jour pour grossir d'un kilo et parcourt jusqu'à 15km quotidiens dans des forêts dans lesquelles il évolue en liberté.
- Contrairement aux idées reçues, la période de la bellota ne dure que 4 à 5 mois d'octobre à mars et est appelée période de « montanera ».
- Bellota vs cebo : le cochon de bellota est un cochon qui commence son engraissement à base de céréales et le termine à base de bellotas. Le cochon de cebo est un cochon qui pâture et qui reçoit un complément de céréales.
- Toutes nos productions sont extensives.





### JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA

Conditionnement en chaussette pour les pièces entières, sous vide pour les pièces désossées  
Poids : avec os : 7 à 9kg env / désossé : 4 à 5kg env  
Vedette de la charcuterie ibérique et affiné durant 36 à 48 mois, vous saurez apprécier ses notes de noisette, caractéristiques des salaisons de Bellota.  
Produit également disponible en cebo.

---



### PALETTE IBERIQUE DE BELLOTA

Conditionnement sous vide. Poids désossé :  
2 à 2,5kg env  
Petite sœur du jambon, c'est la patte avant du cochon. Elle est ensuite affinée 24 mois minimum. Légèrement plus grasse que le jambon, son goût conserve toutefois les mêmes caractéristiques.  
Produit également disponible en cebo.

---



### CHORIZO IBERIQUE DE BELLOTA

Conditionnement sous vide en demi pièces de 600gr env  
Incontournable de la charcuterie Ibérique, ce chorizo de bellota présente la particularité d'être doux, subtilement parfumé (mélange de paprika et autres épices) et peu gras. Notre chorizo est élaboré avec le maigre du cochon et quelques pièces nobles.

---



### LOMO IBERIQUE DE BELLOTA

Conditionnement sous vide en demi pièces de 600gr env  
Il s'agit de la longe désossée, dégraissée et affinée durant 6 mois environ. Le lomo est une pièce persillée mais en revanche moins grasse que l'épaule ou le jambon, ce qui en fait un produit très fin et prisé des amateurs. Aussi appelé filet mignon, le lomo est mariné dans un subtil mélange d'épices (paprika, sel...).

---



### MORCILLA IBERIQUE

Conditionnement sous vide. Poids 250gr env  
La « morcilla », boudin en espagnol, est réalisée selon le même processus que le chorizo. On y trouvera quelques morceaux de maigre et elle se consomme comme un saucisson sec. Rappelant les épices du chorizo, la morcilla termine sur une note de boudin et de cumin.

---

**Autres produits disponibles:** saucisson ibérique de bellota, morcon, longaniza, lomito, etc.  
Pour plus de renseignements, nous consulter.

# NOS CHARCUTERIES CUITES

Chef Market Création collabore avec un atelier réalisant des charcuteries cuites artisanales respectant les processus de fabrication employés autrefois par nos ancêtres (pompage du jambon à la veine en opposition à l'injection industrialisée par aiguille). Oubliés de la charcuterie espagnole, Chef Market a décidé de redonner ses lettres de noblesse à ces produits souvent méconnus mais pourtant très qualitatifs et savoureux.

## Les charcuteries cuites Chef Market, que retenir ?

- Produit ibérique artisanal.
- Cuisson au torchon dans des fours faisant office de fournoir au bois de chêne ce qui apporte une légère note de fumé à notre charcuterie.
- Les jambons sont piqués à la veine ce qui permet d'injecter la saumure à travers les différentes terminaisons nerveuses du jambon. Cela offre une viande au goût et à la mâche naturelles sans excès d'eau.





## JAMBON IBÉRIQUE CUIT FUMÉ

Conditionnement sous vide : désossé ou semi désossé. Poids : entre 8 et 10kg env.

Produit au goût authentique.

A consommer en chiffonnade coupée au couteau.

Autres produits disponibles : palette, jarret.



## BACON GAS

Conditionnement en barquette sous gaz. Poids : 1kg env

Produit pré-tranché

Produit à snacker. Idéal pour les burgers, soupes, salades, etc.



# LA CHARCUTERIE DE BŒUF

Grâce à une collaboration avec notre producteur de Bœuf de Galice, nous sélectionnons les meilleurs bovins pour réaliser la Cecina de bœuf de Galice, viande de bœuf séchée issue de la patte arrière du bœuf. Elevé en milieu naturel en Galice, dans le nord-ouest de l'Espagne, le bœuf de Galice est issu de petites exploitations et bénéficie d'un terroir et de conditions d'élevage uniques au monde.

## La Charcuterie de bœuf Chef Market, que retenir ?

- Produit artisanal persillé.
- Alimentation naturelle à base d'orge, de maïs, de betterave, de pomme de terre et d'herbes (salines).
- Chef Market a sélectionné une cecina élaborée à partir de la « contra ».
- Chef Market propose une cecina conditionnée en petits morceaux.



### **CECINA DE BŒUF DE GALICE**

Conditionnement en pièce entière sous vide, poids 1kg environ.  
Viande de bœuf séchée, affinée de 12 à 18 mois



Produit persillé, riche en goût, faible teneur en sel.



# AUTRE CHARCUTERIES

Loin des sentiers battus de la charcuterie espagnole, Chef Market s'emploie à proposer une sélection de charcuterie originale et variée. Découvrez notre gamme de charcuterie qualitative et différenciante.

## **Les autres charcuteries Chef Market, que retenir ?**

- Travail en collaboration avec des petits producteurs
- Sélection rigoureuse
- Affinage lent en séchoirs naturels
- Produits à forte identité régionale





### **SOUBRESSADE DE MAJORQUE**

Conditionnement en boyau naturel. Poids de 400gr à 1,5kg env.

Produit réalisé artisanalement sur l'île de Majorque par un producteur de cochons culs noirs autochtones de l'île élevés en liberté.

Séchage naturel.

Mêmes ingrédients que le chorizo.

Produit à tartiner ou à cuisiner en accompagnement de plats. Idéal pour des accords terre/mer.

---



### **JAMBON SERRANO**

Conditionnement sous vide, désossé. Poids 5kg env.

14 mois d'affinage minimum.

Notre jambon est produit non loin de Teruel, berceau de la production du jambon Serrano. Jambon produit par un petit producteur, membre de la famille d'un des associés de Chef Market.

---



### **FUET**

Conditionnement en carton. Poids : 250gr env.

Petite saucisse sèche catalane, saucisson très fin au goût légèrement sucré.

Se déguste en tranches épaisses.

---

**Autres produits disponibles:** llonganiza, mini fuet, etc. Pour plus d'informations, nous consulter.

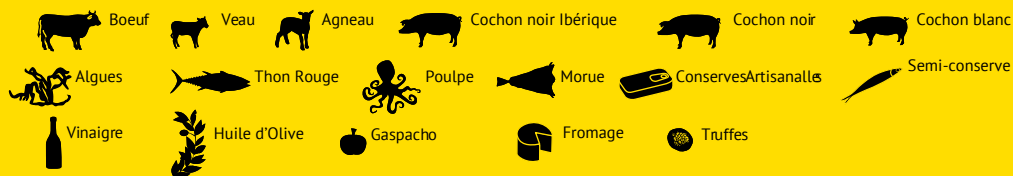
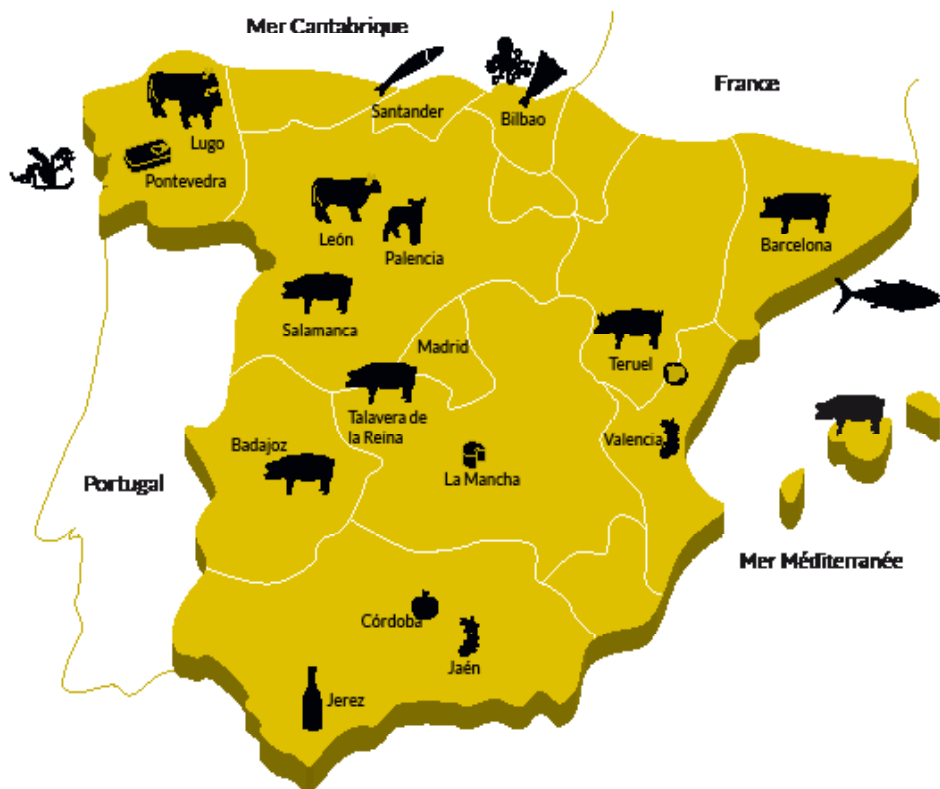
# NOS PRODUITS

CHARCUTERIE

VIANDE

CÔTÉ MER

EPICERIE



---

# VALEURS

---



---

## RIGUEUR

Politique d'achat responsable et production raisonnée  
Cahier des charges strict  
Constance des produits et des approvisionnements  
Contrôle qualité régulier sur site et traçabilité



---

## PARTAGE

Produits authentiques façonnés par des artisans passionnés  
Engagement au service du goût et du vrai  
Transmission de savoir-faire familiaux fruits du terroir espagnol  
Partage d'histoires de producteurs



---

## VISION

Chasseurs de produits aux saveurs étonnantes  
Sélection personnalisée et sur site  
Développement de produits sur-mesure  
Visites avec nos clients chez nos producteurs



CHEF MARKET

CONTACTEZ-NOUS / CONTACT US

- ☎ España: +34 917 528 628
- ☎ France: +33 (0) 698 95 01 09
- ✉ info@chef-market.com

[www.chef-market.com](http://www.chef-market.com)