

IBESUREX 

DESDE 1978

*Catalogue de
produits
2025
Tarifs professionnels*

Le Jambon Ibesurex

Issu de nos cochons Noirs Iberiques (Pata Negra) nourris aux glands, herbes et céréales dans les dehesas de notre village , Calera de Leon , dans le sud de la region d' Extremadura

48 mois d'affinage minimun.

A l'os (7-10 kg).....48,25 € HT / kg

DLC : 1 an

Conservation : Temperature ambiante



Sans l'os (poids a la demande)99,50 € HT/ kg

DLC : 1 an

Conservation : Temperature ambiante



Assiette decoupée a la main 100 gr , sous vide14,50 € HT/ unité

DLC : 180 jours

Conservation : Moins de 15 degres et éloigné de la lumiere du soleil

La charcuterie Ibesurex

Le lomo

*Longe issue de nos cochons Noirs Iberiques(Pata Negra) nourris
aux glands, herbes et céréales dans les dehesas de notre village ,
Calera de Leon , dans le sud de la region d' Extremadura
12 mois d'affinage minimum.*



Entier ou en demis (0,7-1,5 kg).....79 € HT/ kg

DLC : 1 an

Conservation : Temperature ambiante



Assiette 100 gr , sous vide9,20 € HT/ unité

DLC : 180 jours

Conservation : Moins de 15 degres et éloigné de la lumiere du soleil

La charcuterie Ibesurex

Le lomo

Proie issue de nos cochons Noirs Iberiques(Pata Negra) nourris aux glands, herbes et céréales dans les dehesas de notre village , Calera de Leon , dans le sud de la region d' Extremadura
12 mois d'affinage minimum.



Entier (0,5kg).....99 € HT/ kg

DLC : 1 an

Conservation : Temperature ambiante



Assiette 100 gr , sous vide12 € HT/ unité

DLC : 180 jours

Conservation : Moins de 15 degres et éloigné de la lumiere du soleil

La charcuterie Ibesurex

Le plateau degustation

*Chorizo, saucisson, lomo, coppa et
Jambon Pata Negra IBESUREX.*

Ideal pour 5 personnes



Filmée ou sous vide30 € HT/ unité

DLC : 180 jours

Conservation : Moins de 15 degres et eloigné de la lumiere du soleil

La charcuterie Ibesurex

La coppa

*Echine issue de nos cochons Noirs Iberiques(Pata Negra)
nourris aux glands, herbes et céréales dans les dehesas de
notre village , Calera de Leon , dans le sud de la region d'
Extremadura*

12 mois d'affinage minimun.

Entier (0,5kg).....42 € HT/ kg

DLC : 1 an

Conservation : Temperature ambiante



Le morcón

*Chorizo special issu de nos cochons Noirs Iberiques(Pata Negra)
nourris aux glands, herbes et céréales dans les dehesas de
notre village , Calera de Leon , dans le sud de la region d' Extremadura
12 mois d'affinage minimun.*



Entier (1-1,2 kg).....49 € HT/ kg

DLC : 1 an

Conservation : Temperature ambiante



La charcuterie Ibesurex

Le chorizo

*Chorizo issu de nos cochons Noirs Iberiques(Pata Negra)
nourris aux glands, herbes et céréales dans les dehesas de
notre village , Calera de Leon ,
dans le sud de la region d' Extremadura
6 mois d'affinage minimum.*

Entier ou en demis (0,5- 1,2 kg).....29 € HT/ kg

DLC : 1 an

Conservation : Temperature ambiante



En assiettes sous vide 100 gr7,50 € HT/ unité

DLC : 180 jours

Conservation : A moins de 15 degres et a l'abri de la lumiere du soleil

La charcuterie Ibesurex

Saucisson Ibesurex

*Saucisson issu de nos cochons Noirs Iberiques(Pata Negra)
nourris aux glands, herbes et céréales dans les dehesas de notre
village , Calera de Leon ,
dans le sud de la region d' Extremadura
6 mois d'affinage minimum.*

Entier ou en demis (0,5- 1,2 kg).....29 € HT/ kg

DLC : 1 an

Conservation : Temperature ambiante



En assiettes sous vide 100 gr7,50 € HT/ unité

DLC : 180 jours

Conservation : A moins de 15 degres et a l'abri de la lumiere du soleil

Cecina selection Ibesurex

Jambon san os de vache Blonde de Galice

36 mois d'affinage minimum.



Au poids en morceaux 99 € HT/ Kg

DLC :365 jours

Conservation : Temperature ambiante

La viande Ibensurex

La pluma

*Pluma issue de nos cochons Noirs Iberiques(Pata Negra)
nourris aux glands, herbes et céréales dans les dehesas de notre
village , Calera de Leon ,
dans le sud de la region d' Extremadura*

A l'unité , congelée et sous vide. 400 gr..... 52,50 € HT /Kg



La presa

*Proie issue de nos cochons
Noirs Iberiques(Pata Negra)
nourris aux glands, herbes et céréales dans
les dehesas de notre village , Calera de Leon ,
dans le sud de la region d' Extremadura*



A l'unité , congelée et sous vide. 900 gr..... 52,50 € HT /Kg



Le secreto

*Carbonade issue de nos cochons
Noirs Iberiques(Pata Negra)
nourris aux glands, herbes et céréales dans
les dehesas de notre village , Calera de Leon ,
dans le sud de la region d' Extremadura*

A l'unité , congelée et sous vide. 400 gr..... 52,50 € HT /Kg

Cote a l'os selection Ibesurex

Cote a l'os de vache Blonde de Galice, 45 jours de maturation

A l'unité, fraîche ou congelée et sous vide. 1,1 kg 82 € HT /Kg



BODEGAS ORAN Y DE OCCIDENTE

VINOS DE FINCA - VINOS DE EXTRADURA



Flor de Señorío de Oran

Vin rouge jeune . Cepage tempranillo.

12 € HT/ Bouteille 75 cl. Aussi en Magnum.

Señorio de Oran Crianza

*Vin rouge vieilli pendant 11
mois en barriques de chenes francais et americain .*

Cepage tempranillo.

19 € HT/ Bouteille 75 cl.



Señorio de Oran Gran Reserva

*Vin rouge , issu du domaine Valle del Raposo
a 560 metres d'altitude . Cépage tempranillo. Vieilli
en barriques de chene francais et americain
pendant 36 mois*

42 € HT/ Bouteille 75 cl.

BODEGAS ORAN Y DE OCCIDENTE

VINOS DE FINCA - VINOS DE EXTRADURA



Bucho

*Vin rouge issu du domaine Valle del Raposo
a 560 metres d'altitude . Cépage tempranillo.
15 € HT/ Bouteille 75 cl. Aussi en Magnum.*

Bucho Chardonnay

*Vin blanc issu du domaine Valle del Raposo
a 560 metres d'altitude . Cépage chardonnay .
12 € HT/ Bouteille 75 cl. Aussi en Magnum.*



Gran Bucho

*Vin rouge de garde , issu du domaine Valle del Raposo
a 560 metres d'altitude . Cépage tempranillo. Vieilli
en barriques de chene francais et americain
pendant 13 mois
39 € HT/ Bouteille 75 cl.*

BODEGAS ORAN Y DE OCCIDENTE

VINOS DE FINCA - VINOS DE EXTRADURA



Señorio de Oran Reserva

*Vin rouge , issu du domaine Valle del Raposo
a 560 metres d'altitude . Cépage tempranillo. Vieilli
en barriques de chene francais et americain*

pendant 14mois

26 € HT/ Bouteille 75 cl.

Cava Buche Brut Nature

*Cava appellation d'origine cépage Macabeo
et Parellada .*

12 € HT/ Bouteille 75 cl.



Cava Buche Brut

*Cava appellation d'origine cépage Macabeo
et Parellada .*

12 € HT/ Bouteille 75 cl.

EPICERIE ESPAGNOLE



*Fromage Manchego
aux truffes .*

*Entier ou en morceaux
59 € HT/ kg*

*Fromage Manchego
12 mois d'affinage .*

*Entier ou en morceaux
39€ HT/ kg*



Caviar d'huile d'olive.

21 € HT/ 50 gr

EPICERIE ESPAGNOLE



*Huile d'olive
Vierge Extra BIO
Origine : Extremadura
85 € HT/ 5 litres*

*Liqueur aux glands.
39 € HT/ Bouteille 70 cl*



*Rhum vieux.
60 € HT/ Bouteille 70 cl*

LES COFFRETS GOURMANDS



Le coffret jambon

*Un jambon Pata Negra a l'os
48 mois d'affinage 7- 8 kg +*

Support a jambon +

Couteau Arcos +

Coffret en bois

485 € HT/ unité

Le coffret Regalade

15 assiettes de jambon Pata Negra

48 mois d'affiange

coupé a la main 100 gr sous vide +

1 bouteille de vin Rouge /Blanc

appellation d'origine Extremadura +

Coffret en bois

270 € HT/ unité



LES COFFRETS GOURMANDS

Le coffret 7 gouts du Pata Negra

*Dans chaque Jambon Pata Negra il y a
gouts differents. Retrouvez les dans ce coffret.*

*7 assiettes de Jambon Pata Negra
48 mois d'affiange coupes a la main +*

Coffret en bois

115 € HT/unité



Le coffret Superieur

*5 assiettes 100 gr sous vide(Jambon Pata Negra ,
chorizo, saucisson, lomo et coppa Pata Negra +*

*1 bouteille de vin Rouge /Blanc
appellation d'origine Extremadura +*

Coffret en bois

85 € HT/unité



Le coffret Degustation

5 assiettes 100 gr sous vide

*(Jambon Pata Negra , chorizo, saucisson,
lomo et coppa Pata Negra +*

Coffret en bois

75 € HT/unité



LES COFFRETS GOURMANDS



Le coffret Gourmand

Bloc de 500 gr de Jambon Pata Negra 48
mois d'affinage + 250 ml d'huile d'olive
vierge Extra + sachet de pain (Piquitos) +
Plumier en bois
99 € HT/unité



Le seul

Jambon Pata Negra IBSUREX 7- 8 kg
Emballé avec papier anti graisse et tissu noir
48 mois d'affinage
375 € HT/unité

LES COFFRETS GOURMANDS



Grand coffret Valise Garnie

Deux assiettes de 100 gr de Jambon Pata Negra 48 mois d'affinage + 500 gr Chorizo Pata Negra + 500 gr saucisson Pata Negra + 500 gr lomo Pata Negra + 200 gr fromage Manchego aux truffes + 150 gr de fromage Manchego 12 mois d'affinage + 250 ml Huile d'olive vierge Extra + 1 coppa + Deux bouteilles de vin rouge et blanc + coffret en bois

199 € HT/unité

LES COFFRETS GOURMANDS



Le coffret Campagne

500 gr Chorizo Pata Negra + 500 gr saucisson Pata Negra + 500 gr lomo Pata Negra + 500 gr Jambon Pata Negra 48 mois d'affiange + coffret en bois

135 € HT/ unité

LES COFFRETS GOURMANDS



Le coffret Bonus

*Vous avez la possibilité de choisir votre packaging,
vos produits et votre budget*

IBESUREX

DESDE 1978

MENU DEGUSTATION

Plateaux a partager :

Jambon Pata Negra Ibesurex (4 ans d'affinage)découpé au couteau sur place

Charcuterie Pata Negra IBESUREX (chorizo , lomo, saucisson et lomito Pata Negra)

Du pain spécial charcuterie (Piquitos)

Des croquettes fait maison (jambon Pata Negra , bacalao, ceps fromage.....)

Gambas cuites a la braisse

Des couteux de mer cuits dans le brasero

Dégustation des viandes du cochon Pata Negra cuites au brasero sur place .

Accompagnement : légumes de saison confits a l'huile d'olive

*Du fromage manchego et manchego aux truffes
avec des perles de caviar d'huile d'olive .*

Du pain bucheron chez Mauranes

Boissons :

Des vins appellation d'origine Extremadura

De l'eau plate et gazeuse, Du jus d'orange

Sangria

Liqueur de gland

DU CAVA

Dessert et café

70 € - 100 € TTC

IBESUREX

DESDE 1978



David Cubero Zambrano

06 38 11 87 64

Nuria Gonzalez Gaviro

06 75 32 75 52

PRODUCTEURS DU PATA NEGRA

TRAITEUR

davidcubero@ibesurex.com

www.ibesurex.com