



**BATALLÉ**  
*el Único*

*mit allen  
Sinnen*



BATALLÉ

DEU

## Único - einzigartig

Adjektiv

1. Einzig, unvergleichlich in seiner Art;  
einmalig, unbeschreiblich.

# Ein Name, der alles sagt

**B**<sup>®</sup>  
**BATALLÉ**  
*el Único*

Seit 1920 sind wir durch die Qualität und Garantien unserer Produkte gewachsen. Die Erfahrung bestätigt uns als Erzeuger einer speziellen reinen Schweinerasse mit der durch Tradition **Batallé** "*el Único*" gewachsen ist. Geleitet durch unser Qualitätsprinzip stützen wir uns auf unsere umfangreiche Unternehmensstruktur, um die vollständige Rückverfolgbarkeit unserer Produkte zu garantieren. Entschlossenheit, Hingabe und ein klares Ziel haben unsere Geschichte um **Batallé** "*el Único*" geschrieben.



# Der Ursprung und der Wert des authentischen

Dank unserer stetigen Arbeit in Forschung und Verbesserung haben wir erreicht das unser Schwein **Batalle** "*el Único*" ein Schwein mit unverwechselbaren Eigenschaften ist.

Sein Verzehr wird zu einem unverwechselbaren Genuss.



## Qualitätsprinzip

"*el Único*", hervorgebracht durch unsere eigene Genetik, durch unser spezifisch angepasstes Futter aus eigener Herstellung. "*el Único*", durch eigene Farmen mit einem hohen "animal welfare" (slow farm) und Technologie Standard. "*el Único*", weil wir von der Schlachtung bis zur Zerlegung jedes Teilstück bestmöglich zuschneiden. Es ist "*el Único*" weil wir mit Leidenschaft unsere Schinken und Schultern in der "Ruhe" der Sierra Nevada lufttrocknen.

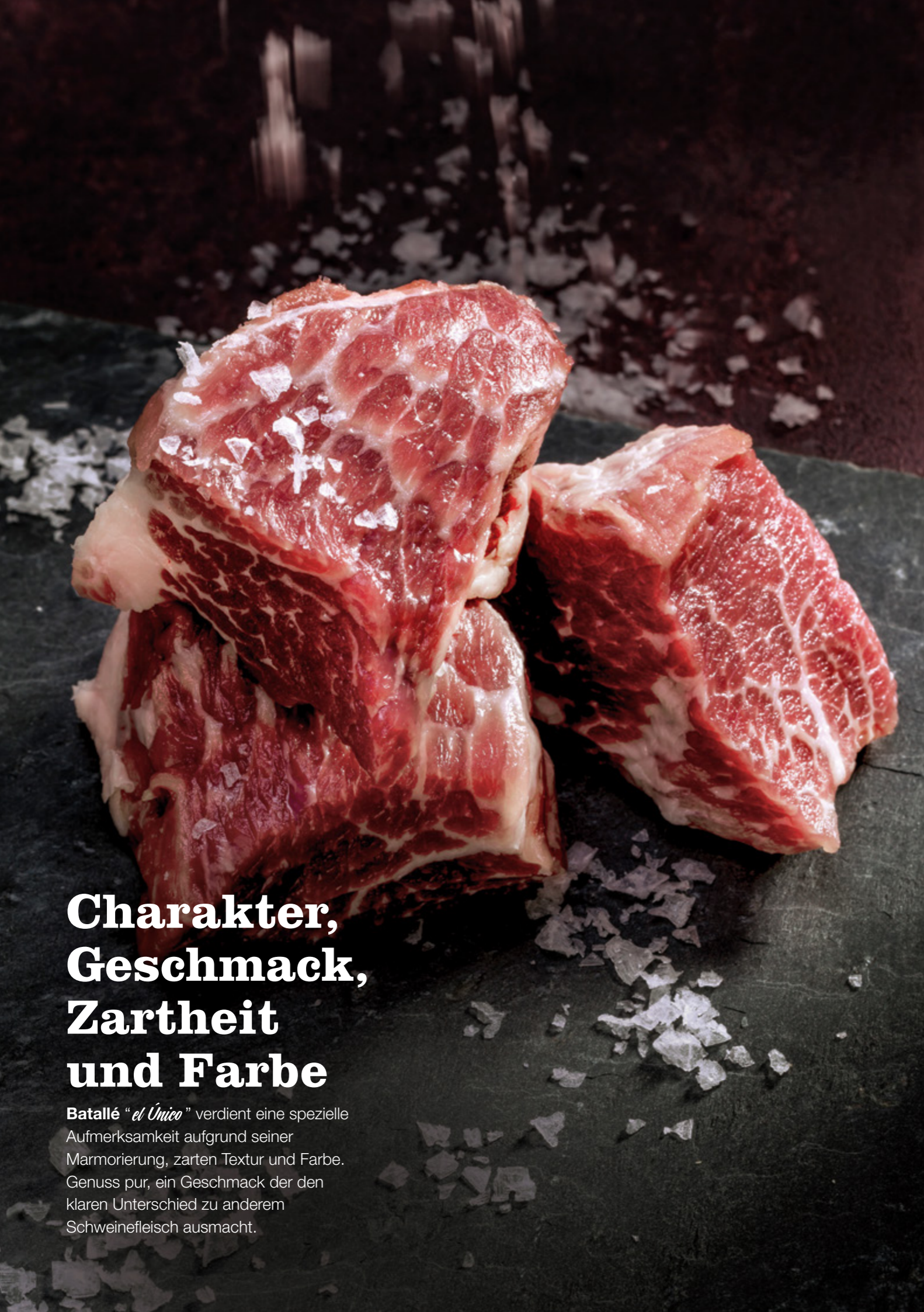


## Eine Frage der Umsetzung

Wir haben ein neues Konzept erstellt und nennen es "slow farm". Die Grundlage sind unsere Mitarbeiter die das Tier und die Umwelt jederzeit respektieren.

Die Zertifizierung der Rückverfolgbarkeit, BRC und IFS-Zertifikate und die Exportzulassungen für die anspruchsvollsten Märkte bestätigen uns in diesem Aspekt.





## Charakter, Geschmack, Zartheit und Farbe

**Batallé** "*el Único*" verdient eine spezielle Aufmerksamkeit aufgrund seiner Marmorierung, zarten Textur und Farbe. Genuss pur, ein Geschmack der den klaren Unterschied zu anderem Schweinefleisch ausmacht.

## Ein "gesunder" Genuss

Ein Fleisch reich an ungesättigten Fettsäuren und Ölsäure.

Seine Mineralien bietet eine komplette Versorgung mit den Vitaminen B1, B6 und B12.

**Probieren und den Unterschied erkennen.**



OMEGA  
9

B<sub>1</sub>

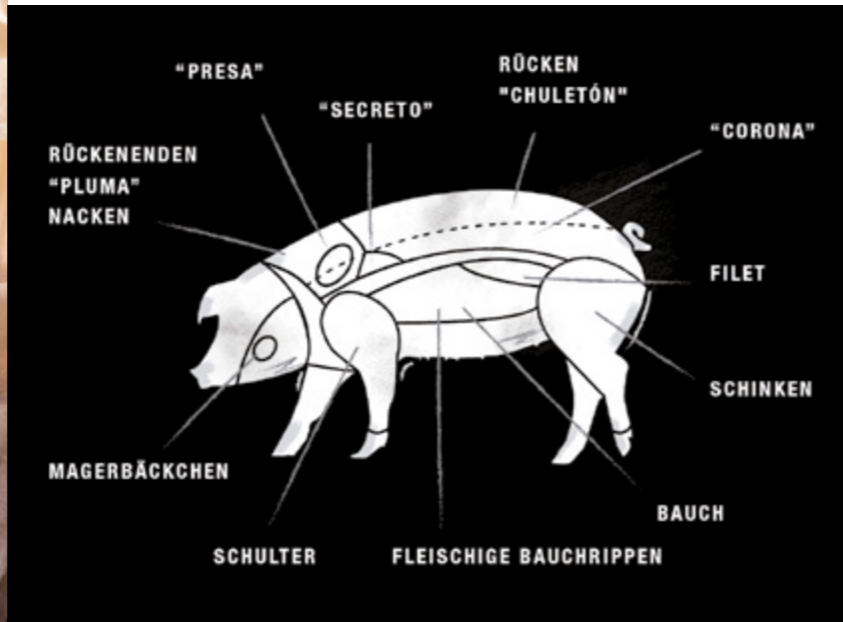
B<sub>6</sub>

B<sub>12</sub>

# Fleisch und luftgetrocknetes vom Erzeuger



Es existieren unendlich viele Möglichkeiten **Batallé "el Único"** zu genießen. Das Fleisch auf verschiedene Arten zubereitet und zugeschnitten spiegelt seinen einmaligen Geschmack und Genuss wider; luftgetrocknet in Form von Schulter, Schinken und Rücken ein Genuss, einfach mit Brot oder in gute Rezepte integriert.



## Die Versuchung, die Köche auf der ganzen Welt provoziert.

**Batallé "el Único"** ist für diejenigen die es sich zutrauen. Sein exklusiver Geschmack wird in der ganzen Welt angenommen und immer mehr geschätzt.



# Produktkatalog

## REFERENZEN



**Ref. 25**  
Nacken



**Ref. 28**  
Mini-Nacken



**Ref. 26**  
"Presa"



**Ref. 30**  
"Pluma"



**Ref. 264**  
"Secreto"



**Ref. 354**  
"Secreto Papada"



**Ref. 16**  
Filet



**Ref. 9**  
Fleischige Bauchrippen



**Ref. 12**  
Premium ribs



**Ref. 10**  
Kotelettrippe



**Ref. 27**  
Rückenenden



**Ref. 37**  
"Chuletón"



**Ref. 33**  
Kotelett



**Ref. 36**  
"Corona"



**Ref. 36B**  
Krone ohne Surplus



**Ref. 63B**  
Surplus mit Fettauflage



**Ref. 52**  
Rücken



**Ref. 263**  
Magerfleisch



**Ref. 303**  
Bauch Dreieckschnitt



**Ref. 316**  
Bauch



**Ref. 341**  
Bauch K-17



**Ref. 340B**  
Bauchabschnitte



**Ref. 277**  
Magerbäckchen



**Ref. 543**  
Zwerchfell



**Ref. 964**  
"Botifarra"



**Ref. 967**  
Hamburger



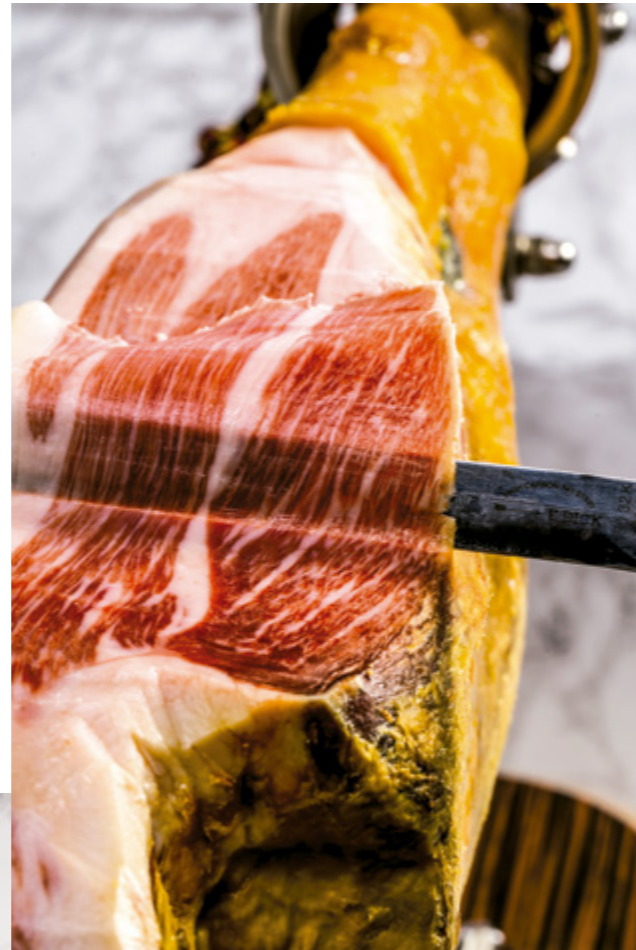
# Unnachahmlich und luftgetrocknet

Für diesen Prozess werden nur die besten Schinken und Schultern ausgewählt. Ein Fleisch von höchster Qualität und optimaler Fettstruktur, das sich von allen anderen unterscheidet.

Der Geschmack und das Aroma unserer luftgetrockneten Produkte entsteht in unseren Betrieben am Fuße der Sierra Nevada, Granada. Anerkannte Fachmänner salzen und garantieren unseren Produkten die nötige Reifezeit mit dem einzigartigen Ergebnis: luftgereifte Schinken und Schultern von **Batallé "el Único"**

Das kalte und trockene Klima dieser privilegierten Gegend und die Reifung geben den Schinken und Schultern ein unverwechselbares Aroma und den geschätzten Geschmack.

**Genuss pur.**



# Produktkatalog

## REFERENZEN

### Ref. 12

Jamón Curado "Gran Reserva"  
Ohne Knochen



### Ref. 13

Jamón Curado "Gran Reserva"  
Ohne Knochen, Grob Entfettet



### Ref. 14

Jamón Curado "Gran Reserva"  
Ohne Knochen, Entfettet, Sauber



### Ref. 10

Jamón Curado "Gran Reserva"



### Ref. 15

Jamón Curado "Gran Reserva"  
Block



### Ref. 1700100

Jamón Curado "Gran Reserva"  
Aufgeschnitten · 100 g



### Ref. 1710500

Jamón Curado "Gran Reserva"  
Format Tapas · 500 g



### Ref. 20

Paleta Curada "Gran Reserva"



### Ref. 22

Paleta Curada "Gran Reserva"  
Ohne Knochen



### Ref. 23

Paleta Curada "Gran Reserva"  
Ohne Knochen, Entfettet, Sauber,  
mit Eisbein



### Ref. 9900101

Lomo Curado



### Ref. 24

Paleta Curada "Gran Reserva"  
Ohne Knochen, Entfettet, Sauber,  
mit Eisbein



### Ref. 28

Paleta Curada "Gran Reserva"  
Einfacher Zuschnitt



*Nicht durch  
Zufall ist es  
"der einzigartige"*