



Prime Sales International



IBERIAN SUMMUN

SPANISH FLAVOUR



Los productos de la gama Iberian Summun encuentran su origen en animales cuidados de manera especial y cumple todas las garantías de trazabilidad desde la granja hasta el producto final.

Los cerdos ibéricos están criados en libertad en la Dehesa de Extremadura, con cerca de un millón de hectáreas de dehesa lo que constituye un paraíso ecológico al contar con uno de los ecosistemas mejor conservados de Europa, donde el animal encuentra en este entorno un auténtico refugio natural. Aquí los cerdos ibéricos de bellota de la gama de productos Iberian Summun se engordan exclusivamente a base de bellota e hierba, siendo sacrificados a partir de los 20 meses. Los cerdos ibéricos de cebo son criados en libertad y engordados a base de cereales naturales.

Por su parte, los cerdos blancos de raza Duroc tienen una alimentación controlada en todo momento, y son sacrificados a los 12 meses. La raza Duroc se caracteriza por sus buenas cualidades tanto de crecimiento como de calidad de la carne al infiltrar una cantidad de grasa al animal de alta calidad.

La materia prima utilizada para la gama de productos Iberian Summun es tan valiosa que se trata desde el origen con las mejores manos, procesos e instalaciones para ofrecer el mejor producto ibérico, de cebo y blanco.



*Les produits de la gamme Iberian Summun proviennent d'animaux auxquels a été apportée une attention très particulière, et répondent à toutes les garanties de traçabilité depuis l'élevage jusqu'au produit final.*

*Les porcs ibériques sont élevés en liberté dans les pâturages de la région d'Extremadura. Avec près d'un million d'hectares de pâturages, il s'agit d'un véritable paradis écologique avec un des écosystèmes les mieux conservés en Europe, dans lequel cet animal trouve un véritable refuge naturel. Ici les porcs ibériques «de Bellota» de la gamme de produits Iberian Summun sont engraisés exclusivement à base de glands et d'herbe, les porcs sont sacrifiés à l'âge de 20 mois environ. Les porcs ibériques «De Cebo» sont élevés en liberté et engraisés à base de céréales naturelles.*

*Pour leur part, les porcs blancs de race Duroc ont une alimentation contrôlée à tout moment, et sont sacrifiés à l'âge de 12 mois. La race Duroc se caractérise par ses bonnes qualités tant au niveau de sa croissance que de la qualité de la viande, obtenue grâce à une infiltration de graisse de haute qualité.*

*La matière première utilisée pour la gamme de produits Iberian Summun est si précieuse qu'elle est traitée depuis l'origine avec le maximum de soin, les meilleurs processus de fabrication et les meilleures installations afin d'offrir le meilleur produit de charcuterie ibérique «De Bellota», «De Cebo» et de porc blanc.*



*The products of the Iberian Summun line find their origins in animals which received a special care, and they meet all the traceability guarantees from the pigs farming to the final product.*

*Iberian pigs are reared in free range conditions in pastures of the Extremadura area, which count almost a million hectares forming a true ecological paradise that has one of the best-preserved ecosystems in Europe, and where these animals find a real natural sanctuary. In the Iberian Summun line, the Iberian pigs "de Bellota" are exclusively fattened with acorns and grass and are killed at about 20 months old. The Iberian pigs "de Cebo" are reared in free range conditions and fattened with natural grain.*

*The Duroc white pigs, as for them, have their diet controlled during the whole farming cycle and are killed at 12 months old. The Duroc race is characterized by its good qualities such as the growing or the quality of the meat, obtained thanks to an infiltration of a high quality fat.*

*The raw material which is used for the Iberian Summun products is so precious that, from its origin, it is treated with maximum care, the best manufacturing processes and the best facilities in order to offer the best product of "de Bellota", "de Cebo" and white cooked pork meats.*





IBERIAN SUMMUN  
SPANISH FLAVOUR

IBÉRICO DE  
BELLOTA



Ref. 996

**Jamón Ibérico de Bellota** (36 meses)  
*Iberico Bellota Ham* (36 month)  
*Jambon Ibérique de Bellota* (36 mois)



Ref. 987

**Jamón Ibérico de Bellota Deshuesado** (36 meses)  
*Debonned Iberico Bellota Ham* (36 month)  
*Jambon Ibérique De Bellota Désossé* (36 mois)



Ref. 954

**Paleta Ibérica de Bellota** (24 meses)  
*Iberico Bellota shoulder* (24 month)  
*Epaule Ibérique de Bellota* (24 mois)



Ref. 987M

**Jamón Ibérico de Bellota Deshuesado Moldeado** (36 meses)  
*Debonned Block form Iberico Bellota Ham* (36 month)  
*Jambon Ibérique De Bellota Désossé, Bloc* (36 mois).





IBERIAN SUMMUN  
SPANISH FLAVOUR

IBÉRICO DE  
CEBO



Ref. 994

**Jamón Ibérico de Cebo** (24 meses)

*Iberico Ham (24 month)*

*Jambon Ibérique (24 mois)*



Ref. 993

**Jamón Ibérico de Cebo Deshuesado** (24 meses)

*Debonned Iberico Ham (24 month)*

*Jambon Ibérique Désossé (24 mois)*



Ref 993M

**Jamón Ibérico de Cebo Deshuesado Moldeado** (24 meses)

*Debonned Block form Iberico Ham (24 month)*

*Jambon Ibérique Désossé, Bloc (24 mois)*



  
**IBERIAN SUMMUN**  
SPANISH FLAVOUR

**SERRANO  
GRAN RESERVA**



Ref. 017

**Jamón Serrano con pata Gran Reserva** (18 meses)

*Serrano Ham bone in "Gran Reserva" (18 month)*

*Jambon Serrano avec os Grande Réserve (18 mois)*



Ref. 019

**Jamón serrano deshuesado Gran reserva** (18 meses)

*Debonned Serrano Ham "Gran reserva" (18 month)*

*Jambon Serrano Désossé Grande Réserve" (18 mois)*



  
**IBERIAN SUMMUN**  
SPANISH FLAVOUR

**SERRANO  
RESERVA**



Ref. 060

**Jamón Serrano con pata Reserva Oro** (14 meses)  
*Serrano Ham bone in "Reserva Gold" (14 month)*  
*Jambon Serrano avec os Réserve Or (14 mois)*



Ref. 501

**Jamón serrano deshuesado Reserva** (14 meses)  
*Debonned Serrano Ham "Reserva" (14 month)*  
*Jambon Serrano Désossé Réserve" (14 mois)*



Ref. 509

**Jamón serrano deshuesado moldeado Reserva** (12 meses)  
*Debonned Block form Serrano Ham, "Reserva" (12 month)*  
*Jambon Serrano Désossé, Bloc, Réserve (12 mois)*



GAMA  
EMBUTIDOS  
IBÉRICOS



Ref. 085

**Salchichón Ibérico de Bellota**, tripa natural (Cular)

*Salchichón Ibérico de Bellota, natural filler*

*Saucisson Ibérique de Bellota, boyaux naturel*



Ref. 084

**Chorizo Ibérico de Bellota**, tripa natural (Cular)

*Chorizo Ibérico de Bellota, natural filler*

*Chorizo Ibérique de Bellota, boyaux naturel*

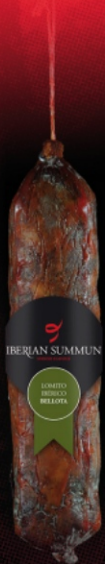


Ref. 985

**Lomo Ibérico Cebo**

*"Lomo" (Dry loin) pure Cebo*

*Longe Ibérique de Cebo*



Ref. 986

**Lomito Ibérico de Bellota**

*"Lomito" (Dry Neck) pure Bellota*

*Echine Ibérique de Bellota*

GAMA  
 EMBUTIDOS



Ref. 010

**Chistorra unitaria en bandeja de 220 gr**

*Chistorra, 1 unity per tray, 220 gr*

*Chistorra sur barquette, 1 unité, 220 gr*



Ref. 231

**Chorizo Barbaeo (Oreado), bandeja 350 gr**

*Barbaeo Chorizo, tray 350 gr*

*Chorizo Barbaeo sur barquette 350 gr*



Ref. 179 / 180

**Chorizo Rosario Tipo Gallego, 1 kg**

*Chorizo Barbaeo Gallego type, 1 kg*

*Chorizo Barbaeo type Gallego, 1 kg*



Ref. 748

**Lomo embuchado DUROC, taco 350 gr**

*Dry Loin DUROC, 350 gr Bloc*

*Longe séché (lomo) DUROC, morceaux 350 gr*



Ref. 752

**Chorizo Sarta DUROC Dulce, 200 gr**

*Sarta Chorizo Extra DUROC Sweet, 200 gr*

*Chorizo Sarta Extra DUROC Doux, 200 gr*



Ref. 073

**Chorizo Vela Dulce**

*Extra Chorizo Vela Sweet*

*Chorizo Vela Doux*

Ref. 072

**Chorizo Vela Picante**

*Extra Chorizo Vela Spicy*

*Chorizo Vela Fort*



  
**IBERIAN SUMMUN**  
SPANISH FLAVOUR

**GAMA  
EMBUTIDOS**



Ref. 050

**Lomito (cabeza de lomo) embuchado, taco 400 gr**

*Dry Neck, 400 gr. Bloc*

*Echine séché (Lomito), morceaux 400 gr*



Ref. 750

**Chorizo Extra cular DUROC 300 gr**

*Extra Chorizo, DUROC natural Filler 300 gr*

*Chorizo Extra, DUROC, boyaux naturel 300 gr*



Ref. 027

**Chorizo Pamplona**

*Pamplona Chorizo*

*Chorizo Pamplona*



Ref. 096

**Salchichón Extra**

*Extra Salchichón*

*Saucisson Extra*



Ref. 751

**Salchichón Extra cular DUROC 300 gr**

*Extra Salchichón, DUROC, natural filler 300 gr*

*Saucisson Extra, DUROC, boyaux naturel 300 gr*



Prime Sales International



Pour en savoir plus sur nos Produits et  
Services, n'hésitez pas à consulter notre site  
web : [www.prime-sales-international.com](http://www.prime-sales-international.com)

PSI, S.A.S  
15 Voie Romaine d'Alesia  
89600 Vergigny  
France  
Tel. : 03 86 43 86 07  
Email: [info@prime-sales-international.com](mailto:info@prime-sales-international.com)