



El gusto del placer Feast your senses



El gusto del placer Feast your senses



El gusto del placer Feast your senses

El Carácter

Finura entiende la carne. La respeta. La realza. Firme. Auténtica. Sofisticada. Combinamos el arte del corte con la tecnología más avanzada. Para conservar textura, jugosidad, carácter. Todo.

Una carne impecable

Cada pieza es tratada con mimo. Cada corte, con conocimiento. Cada gesto, con respeto. Dedicación, tradición y técnica que se encuentran en perfecta armonía.

La Expresión

El ibérico de Finura tiene el punto justo: intenso, pero suave. Cremoso. Veteado. Delicado. Cada corte habla de origen. De mimo. De excelencia.

El gusto del placer

Cada pieza guarda su secreto. Cada corte se trabaja con la mirada de quien conoce el ibérico. Manos expertas. Precisión. Equilibrio natural.

FINURA

TEXTURA SEDOSA. JUGOSIDAD. EQUILIBRIO NATURAL ENTRE INTENSIDAD Y DELICADEZA. ASÍ SE EXPRESA EL IBÉRICO CUANDO EL ORIGEN, EL RESPETO Y EL SABER HACER SE ENCUENTRAN.

Y CUANDO CIERRAS LOS OJOS AL DAR UN BOCADO Y SIENTES, EN CADA RINCÓN DE TU CUERPO, LO QUE MILES DE AÑOS DE TRADICIÓN HAN DEJADO EN NUESTRO IBÉRICO.

ESO ES FINURA

El gusto del placer

Finura de Ibérico · Ctra. LE-420 km 2,7 · 24768 Soto de la Vega (León)

www.finuradeiberico.com

[Finuradeiberico](https://www.instagram.com/finuradeiberico)

[Finuradeiberico](https://www.linkedin.com/company/finuradeiberico)

FINURA

El gusto del placer



Las Raíces

Nuestro secreto nace en el origen. En cómo empieza todo. Genética propia. Alimentación cuidada. Tecnología de vanguardia. Bienestar animal al máximo nivel. Natural. Respetuoso. Honesto.

El cerdo Finura, un animal único

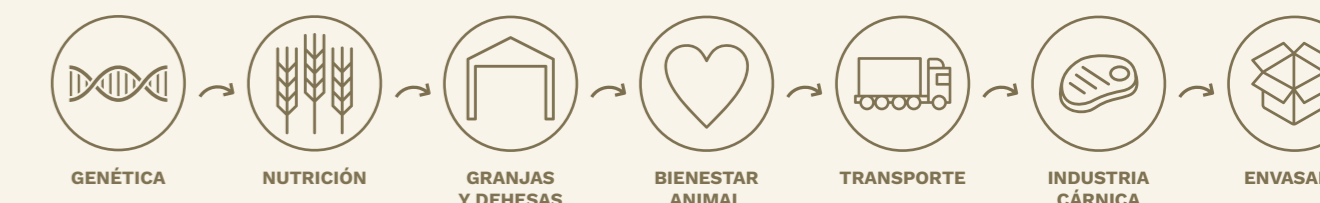
Por su genética, el cerdo ibérico es un animal especial. El único capaz de transformar su alimentación en matices, aromas y una textura inconfundible. En Finura preservamos esa singularidad desde el origen. Con líneas genéticas propias, cuidadas generación tras generación.

Porque todo empieza ahí.

En la genética. En cómo empieza todo. Nuestros ibéricos crecen con espacio, calma y bienestar. Sobre camas de paja, en granjas seleccionadas, alimentados con piensos elaborados por nosotros mismos a partir de cereales y leguminosas. Cuidado, origen y equilibrio. Así se construye el carácter del ibérico Finura.

Equilibrio absoluto

Todo está integrado. Genética. Cría. Alimentación. Elaboración. Distribución. Cada paso pensado para mantener intacta la esencia. Para que el ibérico llegue a tu mesa como debe: firme. Puro. Excepcional.



Es cerrar los ojos... y dejarse llevar.

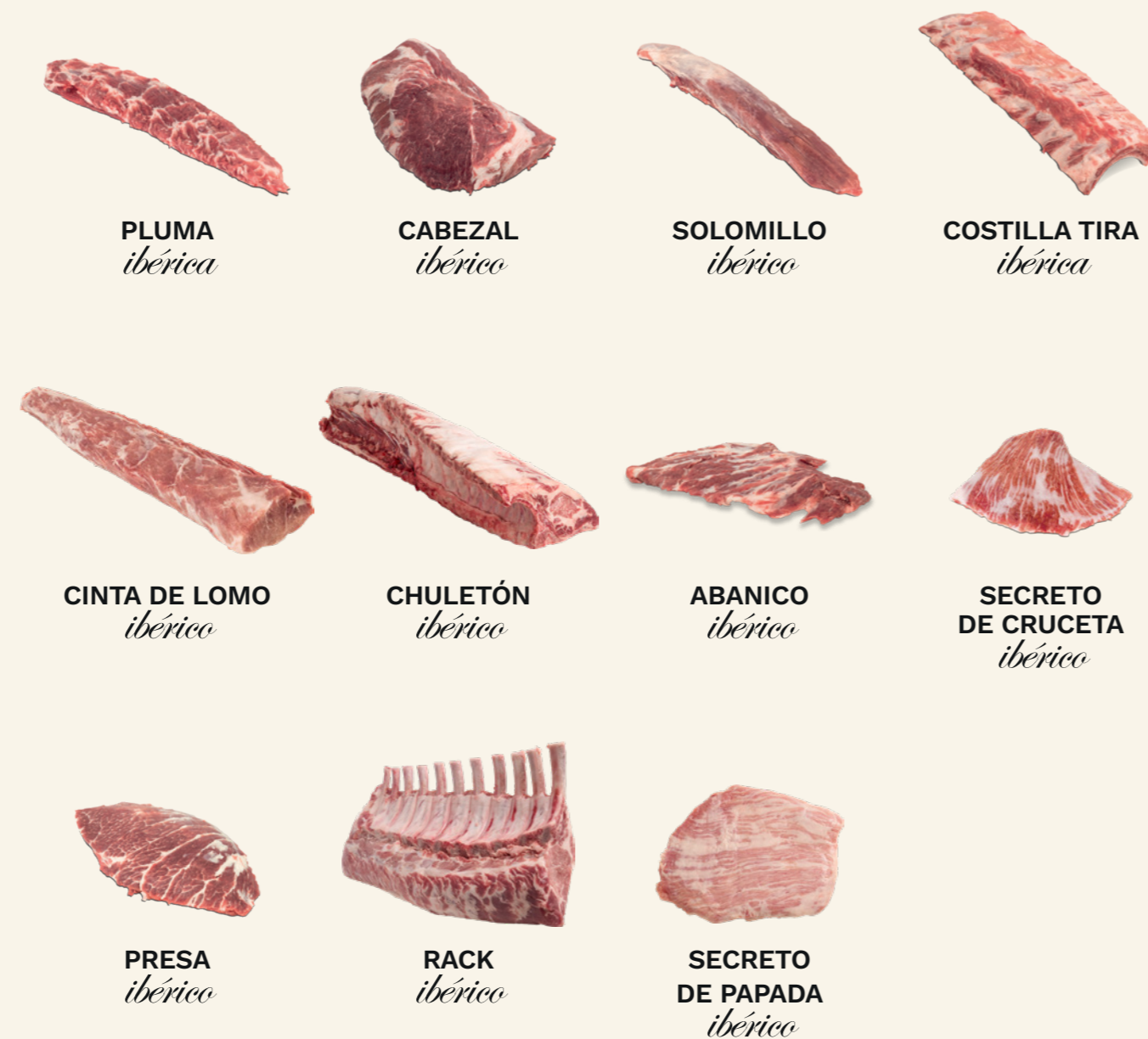
El ibérico de Finura se expresa en infinitas formas. A la plancha, a baja temperatura. Con tradición, con innovación. Cada corte, un mundo: texturas fundentes, aromas intensos, sabores que despiertan el deseo.

Piezas Nobles

ACÉRCATE.
Descubre nuestra selección de piezas nobles:

Un corte perfecto

Sea cual sea tu necesidad, nuestros profesionales encuentran el corte exacto. Precisión, conocimiento y respeto por una carne extraordinaria.



Flatskin

ELEGANCIA NATURAL.
Flatskin: un formato especial pensado para preservar lo esencial. Textura, aroma, jugosidad. Todo intacto.



Cuidar el origen. Proteger la esencia.
Menos impacto. Menos emisiones. Menos plásticos. Más reciclable.

Del ibérico fresco al curado



Curados y elaborados
Con el mismo cuidado, el mismo equilibrio,
la misma esencia.



DESCUBRE
NUESTRAS
RECETAS
AQUÍ