



BATALLÉ
el Único

*en todos
los Sentidos*

IN EVERY SENSE

Único

Adjetivo

1. Se aplica a una o varias cosas de las cuales o de cuya especie no hay otras.

2. Que es extraordinario o excepcionalmente bueno.

Unique

Adjective

1. Being the only existing one of its type or, more generally, unusual, or special in some way.

Hay nombres que lo dicen todo

A professional name you can trust



BATALLÉ
el Único

Desde 1920 hemos crecido en calidad y en garantía de nuestros productos. La experiencia nos avala como productores de un cerdo especial de raza pura, y en donde la tradición ha hecho de **Batallé**, un cerdo que es *el Único*.

Guiados por nuestro lema **Calidad por principio**, nos apoyamos en una gran estructura empresarial para garantizar la total trazabilidad de nuestros productos. Rigor, dedicación y un objetivo claro han construido nuestra historia que ha girado entorno de **Batallé el Único**.

Since 1920 we have constantly improved the quality of our products in every aspect.

*We have been raising our special purebred pigs for decades, a tradition which today represents for Batallé, a pig which truly is “el Único”. Guided by our motto “**Quality - a matter of Principle**”, so embedded in our company structure which ensures full traceability of our products is guaranteed. The growth and history of **Batallé “el Único”** has been achieved through determination, dedication and working with clear objectives.*

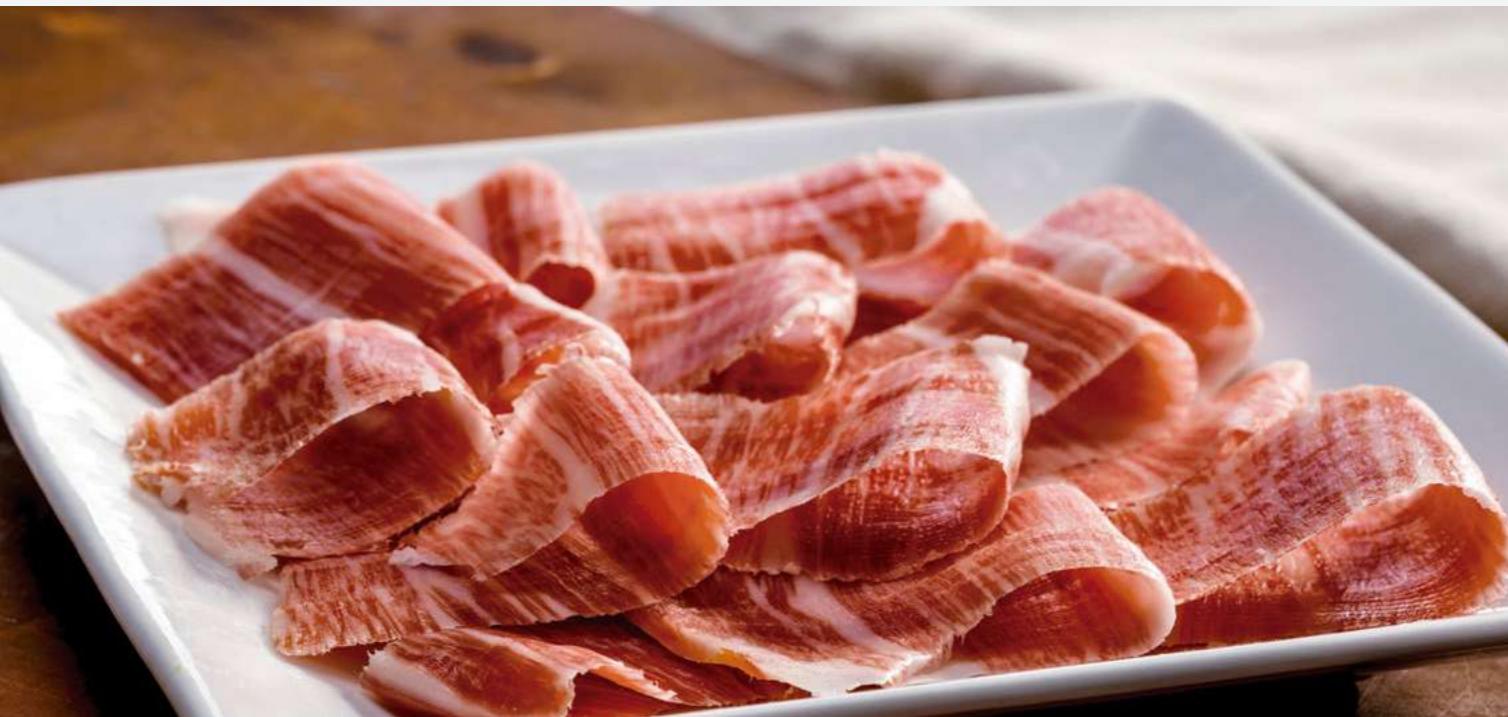


El origen y el valor de lo auténtico

Gracias a nuestro trabajo en mejora e investigación, hemos conseguido que el cerdo de **Batallé el Único**, sea un cerdo que posee unas características inigualables. Su degustación se convierte en una experiencia placentera.

The authentic origin and values

Our continuous efforts to improve have made it possible that our pig "Batallé el Único", is a pig which has matchless characteristics. Its taste guarantees a pleasurable experience.

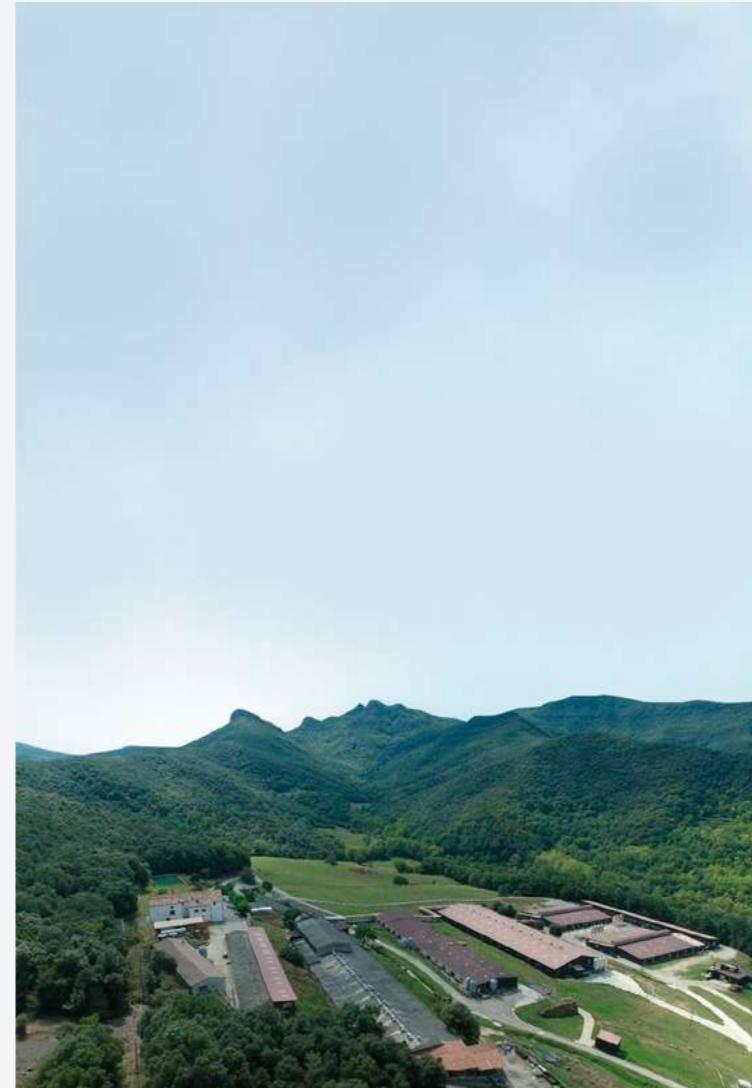


Calidad por principio

el Único, porque tenemos genética propia, porque controlamos toda la alimentación de los cerdos y les ofrecemos una dieta personalizada. *el Único* porque tenemos unas granjas con un alto nivel de bienestar animal (Slow Farm) y punteras a nivel tecnológico. *el Único* porque desde el matadero y la sala de despiece trabajamos minuciosamente y al detalle cada pieza, y es *el Único*, porque curamos con pasión nuestros jamones y paletas con la calma de Sierra Nevada.

Quality - A matter of principal

As we work only with our own unique pig genetics, we can master and control the entire pig nutrition-chain from the field to the farm, offering a personalized diet to each individual "el Único" pig. Our farms give the highest level of animal welfare (Slow Farming) using the latest farm technology breakthroughs. We control the entire chain from the farm to the finished product with each piece of the "el Único" being controlled precisely. It's "el Único" because we are passionate about the curing and drying of our hams and shoulders, this happens on the silent slopes of Sierra Nevada.



Una forma de hacer

Somos creadores de un nuevo concepto de granja, que nombramos Slow Farm. Fundamentado por el equipo humano, se trabaja con el más estricto respeto hacia el animal y hacia el medio ambiente.

Nos avala la certificación de trazabilidad durante todo el procesos, la BRC i la IFS, así como la homologación para exportar hacia los mercados más exigentes.

Our approach

"el Único" has led us to be creators of a new farming concept, which we can describe as "Slow farming", emphasizing the strictest respect for the animal as well as the environment.

We hold "certified traceability" from the field to the final product, certified by independent auditors, the BRC and the IFS, which demonstrates approval for us to export to the most demanding world-wide markets.



Carácter, sabor, ternura y color

Batallé *el Único*, merece una especial atención hacia su veteado, su textura suave y su color vivo. Placer en estado puro, un gusto que marca la diferencia hacia las otras carnes de cerdo.

Character, taste, tenderness and colour

Batallé *el Único* deserves special attention to the fat marbling, the soft and tender texture and to its pure reddish colour. It's pleasure at its purest with a highly notable difference in taste from other breeds of pork.

Un placer beneficioso

Una carne que presenta más ácidos grasos insaturados, especialmente rico en ácido oleico. Es una fuente completa de vitaminas como la B1, B6 y la B12 y rica en minerales.

Probarla es conocer la diferencia.

A beneficial pleasure

"el Único" represents pork with more unsaturated fats, especially rich in oleic acid, as well as being rich in vitamins B1, B6 and B12 and minerals.

Taste it to discover the difference.

OMEGA
9

B₁

B₆

B₁₂

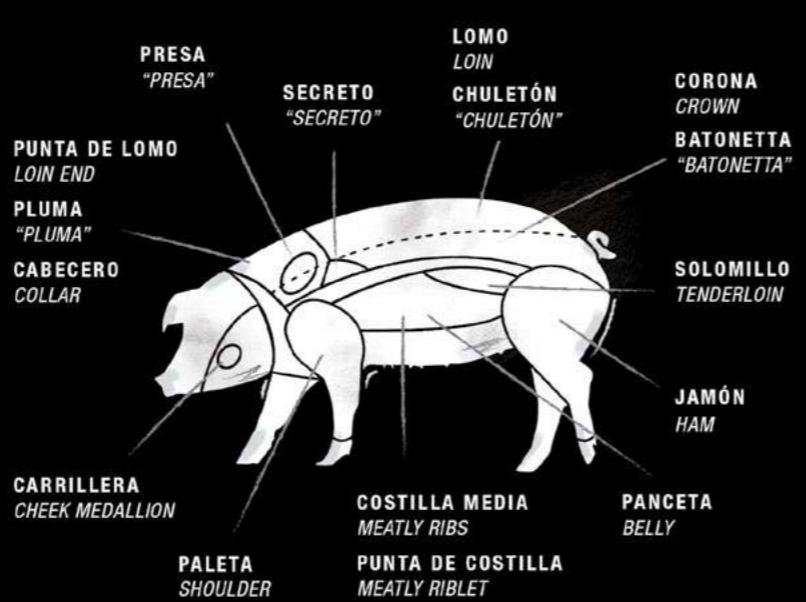
Carnes de autor



Son infinitas las maneras de comer **Batallé el Único**. Sus carnes cocinadas de distintas formas y en distintos cortes, se traducen en sabor y placer; y sus curados: jamones, paletas y lomos, son deliciosos solos con pan o integrados en grandes recetas.

La tentación que se convierte en provocación para todos los chefs alrededor del mundo.

Batallé el Único, es la satisfacción de quien lo prueba. Su sabor exclusivo llega y es valorado cada vez en más partes del mundo.



Creative Meats

Batallé "el Único" offers infinite ways of exquisite eating and dining. Our cured and dried products are fundamentally stand-alone products, whereas our fresh pork with its distinctive cuts offers taste and pleasure in any kitchen in the world.

A real temptation for any chef in the world.

Batallé "el Único" is receiving high appreciations from whoever enjoys the taste and tenderness, whether in Paris, London, Hong Kong, Singapore, Shanghai or Tokyo.



Catálogo de Producto

Product Catalog

REFERENCIAS / REFERENCES



Ref. 25
Cabecero
Collar



Ref. 28
Mini Cabecero
Mini Collar



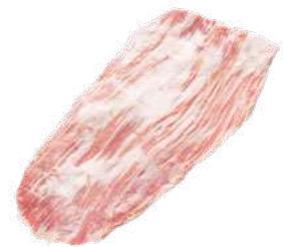
Ref. 26
Presa



Ref. 30
Pluma



Ref. 264
Secreto



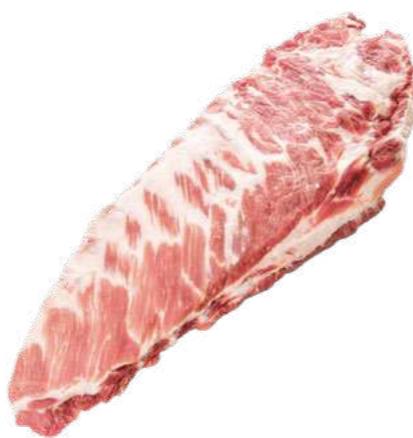
Ref. 354
Secreto de Papada



Ref. 640
Abanico



Ref. 16
Solomillo
Tenderloin



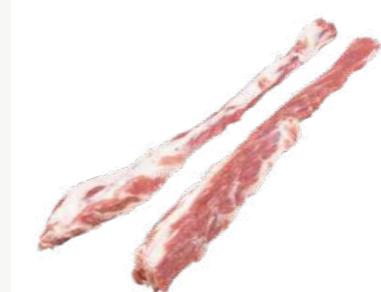
Ref. 9
Costilla Media
Meaty Ribs



Ref. 12
Costilla Premium
Premium Ribs



Ref. 10
Costilla Tira
Loin Ribs



Ref. 207
Lagarto



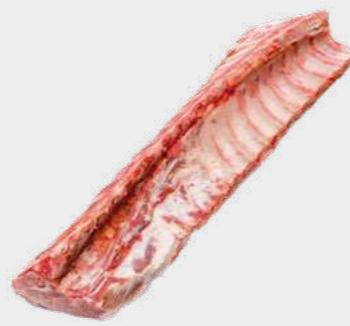
Ref. 11
Punta de Costilla
Meaty Riblet



Ref. 27
Punta de Lomo
Loin End



Ref. 37
Chuletón



Ref. 33
Chuleta



Ref. 36
Corona
Crown



Ref. 35
Batonetta



Ref. 52
Lomo
Loin



Ref. 211
Paleta 4D
4D Shoulder



Ref. 263
Magro Primera
Trimming



Ref. 303
Panceta Triangular
Triangular Belly



Ref. 316
Panceta
Belly



Ref. 341
Half Belly



Ref. 277
Carrillera
Cheek Medallion



Ref. 543
Magro Diafragma
Skirt Meat



Ref. 964
Botifarra



Ref. 967
Hamburguesa
Hamburger

Curados Excepcionales

Iniciamos la elaboración de nuestros productos curados partiendo de una cuidada selección de jamones y paletas únicas. Una carne de exquisita calidad y óptimo contenido en grasa intramuscular, que se distingue de todas las demás.

El sabor y el aroma de nuestros curados, se originan en el proceso de curación en nuestras instalaciones situadas al pie de la Sierra Nevada, Granada. Maestros jamoneros de reconocido prestigio efectúan la salazón, dando el punto justo de sal y el tiempo adecuado a cada pieza. Hasta poder obtener el maravillosos resultado final: Jamones y Paletas curadas de **Batallé el Único**.

El clima frío y seco de esta zona privilegiada, junto a un reposo adaptado para cada pieza, dan a los jamones y paletas su inconfundible aroma y apreciado sabor. **Placer en estado puro**.



Exceptional dry cured products

Starting with a careful selection of the hams and shoulders “el Único”, are notable by their meat texture and optimal intramuscular fat content, the curing process takes place in our drying facilities situated on the slopes of Sierra Nevada, Granada, an area with a dry and cold climate, being the perfect ambience for the dry curing of meat.

Our well known master curers oversee, that each piece of ham and shoulder is treated with the perfect combination of salt, curing and drying time, to finally obtain our perfectly Batallé “el Único” drycured hams and shoulders, with their unmistakable taste and aroma – **A pure pleasure**.



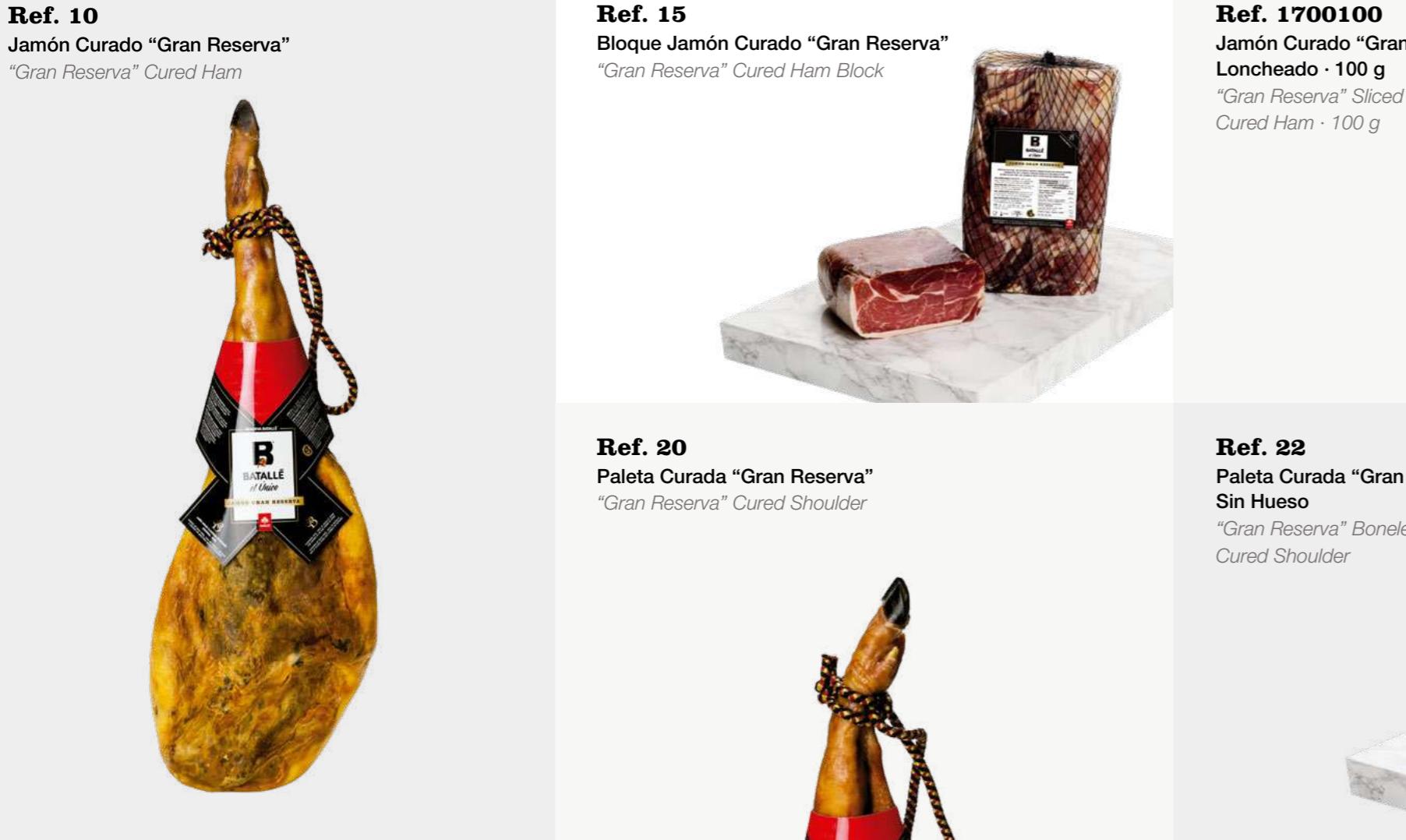
Catálogo de Producto

Product Catalog

REFERENCIAS / REFERENCES

Ref. 10

Jamón Curado "Gran Reserva"
"Gran Reserva" Cured Ham



Ref. 9900101

Lomo Curado
Cured Loin



Ref. 12

Jamón Curado "Gran Reserva"
Sin Hueso
"Gran Reserva" Boneless Cured Ham



Ref. 13

Jamón Curado "Gran Reserva"
Sin Hueso y Semipulido
"Gran Reserva" Boneless and
Semi polished Cured Ham



Ref. 14

Jamón Curado "Gran Reserva"
Sin Hueso, Pulido y Limpio
"Gran Reserva" Boneless, Polished
and Cleaned Cured Ham



Ref. 15

Bloque Jamón Curado "Gran Reserva"
"Gran Reserva" Cured Ham Block



Ref. 20

Paleta Curada "Gran Reserva"
"Gran Reserva" Cured Shoulder



Ref. 1700100

Jamón Curado "Gran Reserva"
Loncheado · 100 g
"Gran Reserva" Sliced
Cured Ham · 100 g



Ref. 22

Paleta Curada "Gran Reserva"
Sin Hueso
"Gran Reserva" Boneless
Cured Shoulder



Ref. 24

Paleta Curada "Gran Reserva" Sin Hueso,
Pulida, Limpia y Sin Codillo
"Gran Reserva" Cured Shoulder, Boneless,
Polished and Cleaned without Shank



Ref. 23

Paleta Curada "Gran Reserva" Sin Hueso,
Pulida, Limpia y Con Codillo
"Gran Reserva" Cured Shoulder, Boneless,
Polished and Cleaned with Shank



Ref. 28

Paleta Curada "Gran Reserva"
Corte Fácil
"Gran Reserva" Cured Shoulder
"Corte Fácil"



*Si es el Único
no es por
casualidad*

IF IT'S "el Único" IT'S
NOT BY CHANCE RESULT