



BATALLÉ
el Único

*in every
Sense*



BATALLÉ

JPN

ENG

ユニーク 形容詞

他に類を見ないさま。独特なさま。

Unique Adjective

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

概要

A professional name
you can trust



1920年以来、私たちは継続的に商品の品質向上に努めて参りました。

数十年の間、私たちを象徴する純血種についての研究を続け、それは今や他には無い「唯一の存在」となりました。

私たちのモットーである「品質主義」に則り、全ての商品に関してトレーサビリティを保証しております。

これまでのBATALLEの歴史は、明確な行動指針に基づいた的確な決断、そしてその献身的な姿勢により作られているのです。

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 Batalle "el Único" has been achieved through determination, dedication and working with clear objectives.



商品価値

これまでの継続的な努力により、私たちの商品は他社の商品には無い高品質の象徴となりました。他には無い味、そして食べる喜びをお楽しみ頂けます。

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.



私たちの方針

私たちの「唯一の存在」という概念は農場にも新たなコンセプトをもたらし、動物と全ての環境に対し敬意を持つことが主義となりました。

「品質主義」は全ての面に於いて実践されているのです。また、私たちの商品は農場から出荷までのトレーサビリティを保証し、それは第三者の監査に基づき世界中から要求される輸出需要にも応え得るものとな

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.

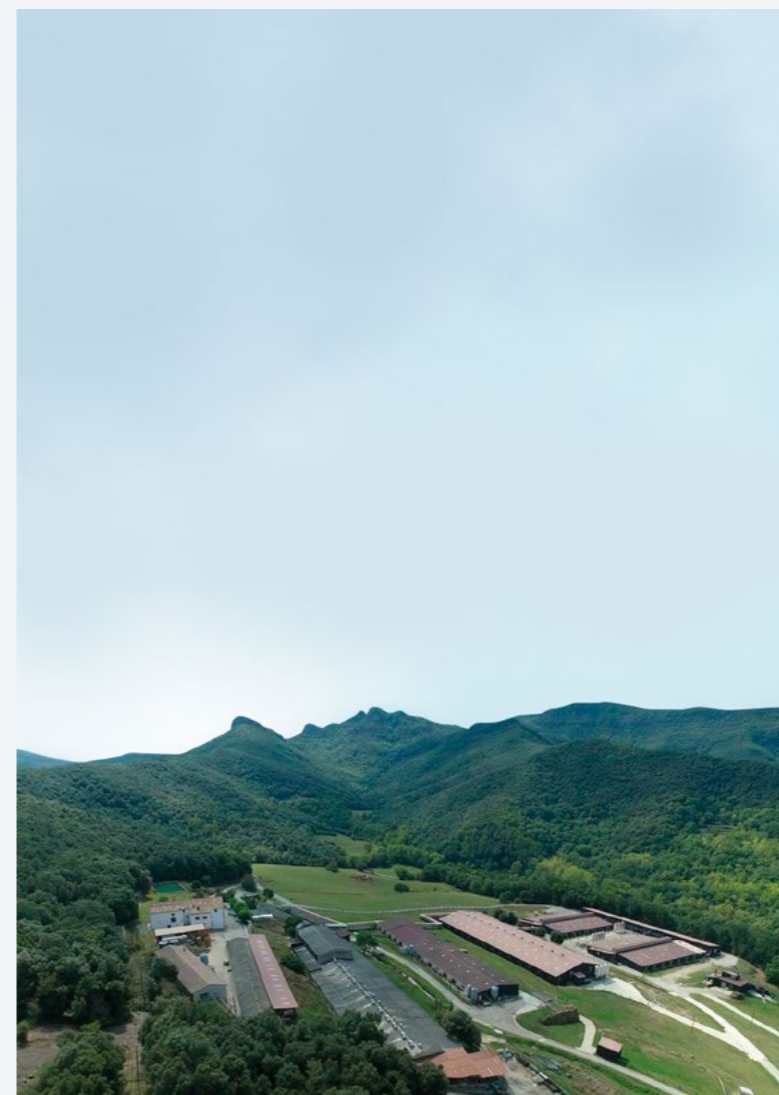
We hold “certified traceability” from the field to the final product, certified by independent auditors, the BRC and the IFS, which demonstrates approval for us to export to the most demanding world-wide markets.

品質主義

私たちは独自の遺伝子管理に則り、全ての豚について肥育から出荷までを完全に管理しております。私たちの農場は、その高度で最新の技術により、現在高まっている動物福祉の需要にも応えております。私たちは農場から出荷までの製造工程全てを管理し、特にハムに関しては乾燥工程をシエラネバダ山脈の最適で整った環境にて行っております。以上の品質主義が、私たちが「唯一の存在」である所以です。

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.



特徴、味、 柔らかさ、色味

私たちの商品は脂のマーブリング、柔らかい繊維、そして特徴的な赤身の色に特別な注意を払って生産されております。これらの特徴は他の畜種とは異なった特別な味、そして食べる楽しみをもたらしてくれるでしょう。

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.

更なる美味しさ

私たちの商品は味に影響を与える不飽和脂肪酸、とりわけオレイン酸、ビタミンB1、B6、B12、そしてミネラルに特徴を持っており、他には無い味を提供しています。

その違いを感じるため、是非私たちの商品を味わってみてください。

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

商品カタログ

Product Catalog

REFERENCES



Ref. 50
肩ロース
Katarosu Collar



Ref. 25
カベセロ
Collar



Ref. 26
プレサ
Presa



Ref. 354
トントロ
Jowl Defatted



Ref. 264
セクレト
Secreto



Ref. 16
テンダーロイン
Tenderloin



Ref. 30
ブルマ
Pluma



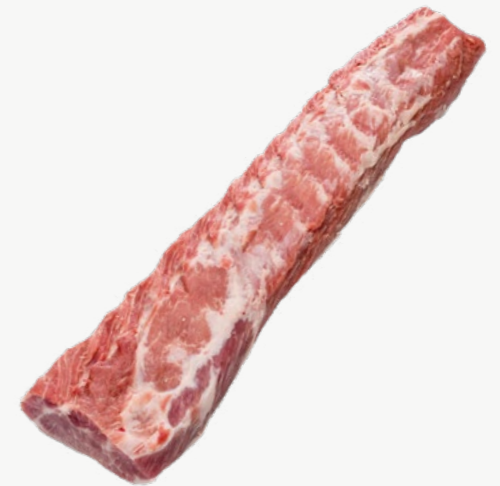
Ref. 10
バックリブ
Loin Ribs



Ref. 36
ラックロイン
French Rack



Ref. 670
バックスロイン
Back Bacon (Loin)



Ref. 52
ロイン
Loin



Ref. 316
ベリー
Belly



Ref. 341
ベリー K17
Half Belly



Ref. 816B
ネット巻きバラ
Half Belly (K17) Netted



Ref. 211
ショルダー
4D Shoulder



Ref. 263
トリミング
Trimming



Ref. 543
ハラミ
Skirt Meat

商品カタログ

Product Catalog

REFERENCES

Ref. 12
“グランレゼルバ”骨なしモモ生ハム
“Gran Reserva” Boneless Cured Ham



Ref. 20
“グランレゼルバ”ショルダー生ハム
“Gran Reserva” Cured Shoulder



Ref. 24
“グランレゼルバ”磨き済みショルダ
ー生ハム
“Gran Reserva” Cured Shoulder,
Boneless, Polished and Cleaned
without Shank



Ref. 10
“グランレゼルバ”モモ生ハム
“Gran Reserva” Cured Ham



Ref. 13
“グランレゼルバ”骨なし・磨き済み
モモ生ハム
“Gran Reserva” Boneless and
Semi polished Cured Ham



Ref. 14
“グランレゼルバ”骨なし・磨き・整形
済みモモ生ハム
“Gran Reserva” Boneless, Polished
and Cleaned Cured Ham



Ref. 22
“グランレゼルバ”骨なしショル
ダー生ハム
“Gran Reserva” Boneless
Cured Shoulder



Ref. 28
“グランレゼルバ”磨き済みショルダ
ー生ハム“イージーカット”
“Gran Reserva” Cured Shoulder
“Corte Fácil”



Ref. 1700100
“グランレゼルバ”モモ生
ハムスライス
“Gran Reserva” Sliced
Cured Ham · 100 g



Ref. 15
“グランレゼルバ”モモ生ハムブロック
“Gran Reserva” Cured Ham Block



Ref. 23
“グランレゼルバ”磨き済みショルダ
ー生ハム(スネ肉付き)
“Gran Reserva” Cured Shoulder,
Boneless, Polished and Cleaned
with Shank



Ref. 9900101
ロース生ハム
Cured Loin

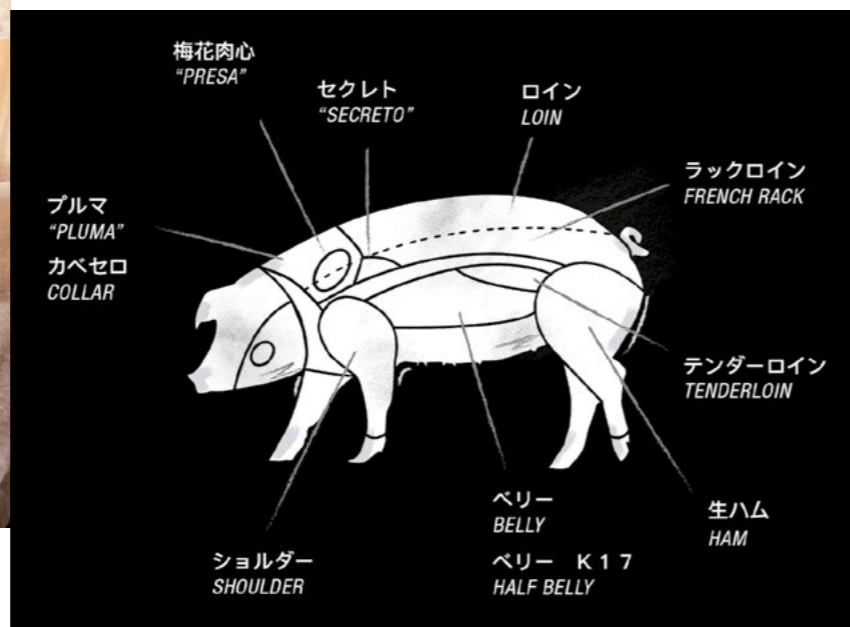


生肉、味付けハム、ドライハム



私たちの商品は絶妙な味わいを提供します。私たちの商品は根本的に他とは違う製法を施しており、世界中の食卓に喜びを提供しています。

世界中の食を楽しむ人々から確かな評価を受けており、パリ、ロンドン、香港、シンガポール、上海、そして東京にも提供されています。



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.



例外的なドライ 味付け商品

私たちの商品の柔らかな繊維と筋間脂肪に代表される特別なハム・ウデ肉の選別から始まった生ハム事業は、シエラネバダ山脈やグラナダのような乾燥し寒気を伴った気候のもと、ドライ味付け商品の生産を可能にしました。

私たちの商品は塩、そしてピクルと完璧な相性を持ち、確かな味・香りを持った最高の商品を実現させました。



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 cureres 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.**



in e

このユニークさは、偶然の産物ではない。

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

se