



PEQÚ

WWW.PAISDEQUERCUS.COM



CATÁLOGO DE PRODUCTOS CURADOS DE LA DEHESA

CURADOS IBÉRICOS

DE LA DEHESA



El medio de la "dehesa" si es agradecido con todas las especies animales y vegetales que en él conviven, lo es en demasía con el tronco porcino Ibérico. Su temperatura, su pluviosidad, su misma orografía, permiten el desarrollo de una raza exclusiva en régimen de libertad. Su pureza de sangre, así como la alimentación a base de frutos de los árboles del género Quercus , como encinas, alcornoques y quejigos, y los pastos propios, así como la tradición en cuanto a manejo, hacen posible la obtención de productos de excelente calidad y reputado "bouquet", como son los curados y embutidos de cerdo ibérico.



WWW.PAISDEQUERCUS.COM

CURADOS IBÉRICOS DE LA DEHESA

JAMÓN Y PALETA IBÉRICOS DE BELLOTA 6@PQ



Jamón y paleta puro ibérico de bellota de calidad suprema procedente de cerdos criados en total libertad. Estos cerdos reponen 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas de las dehesas durante los últimos meses de vida. Su periodo de maduración es de al menos

3 años para el jamón y 2 años para la paleta. El peso de cada pieza ronda los 7,5 kilos para los jamones y 5 kgs. para las paletas.

Códigos de producto: 01101 and 01102

JAMÓN Y PALETA IBÉRICOS DE BELLOTA 5@PQ



Jamón y paleta de alta calidad procedentes de cerdo ibérico criado en libertad en las dehesas extremeñas y alimentado de bellotas y hierbas. Estos cerdos reponen 5 @ en la fase final de engorde llamada montanera. El periodo de curación es de al menos 30 meses para el jamón y 22 meses para las paletas.

El peso de cada pieza ronda los 7,5 kilos para los jamones y 5 kgs. para las paletas..

Códigos de producto: 01132 and 01108

JAMÓN Y PALETA IBÉRICOS DE RECEBO



Jamón y paleta procedentes de cerdos ibérico criados en libertad. Estos animales se alimentan de bellotas, hierbas y piensos naturales de cereales y leguminosas. Periodo de curación de al menos 28 meses para el jamón y 20 meses para la paleta, dependiendo siempre de peso de la pieza y de la bellota que haya comido el cerdo.

El peso de cada pieza ronda los 7,5 kilos para los jamones y 5 kgs. para las paletas.

Códigos de producto: 01123 and 01156

JAMÓN Y PALETA IBÉRICOS DE CEBO



Jamón y paleta procedentes de cerdos ibéricos criados en libertad. La dieta de estos cerdos está basada en piensos naturales de cereales y leguminosas. Periodo de maduración de al menos 26 meses para el jamón y 18 meses para las paletas.

El peso de cada pieza ronda los 7,5 kilos para los jamones y 5 kgs. para las paletas.

Códigos de producto: 01111 and 01112



WWW.PAISDEQUERCUS.COM

CURADOS IBÉRICOS DE LA DEHESA

**LOMO IBÉRICO
DE BELLOTA 6@PQ**



Embutido de la más alta calidad hecho con lomo de cerdo ibérico puro alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa. Condimentado durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera o ajo y embuchado en tripa natural con manteca. Periodo de maduración en secadero natural de 6 meses.

El peso de cada pieza es de 1,2 kgs. aprox.
Código de producto: 01103

**LOMITO IBÉRICO
DE BELLOTA 6@PQ**



Embutido de calidad suprema hecho con presa de cerdos puros ibéricos criados en libertad y alimentados con bellotas y hierbas de la dehesa. La presa es la pieza más valorada del cerdo ibérico. Se marina durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera y sal y se cura durante al menos 6 meses en secadero natural.

Peso de cada pieza de 350 grs. Aprox.
Código de producto: 01104

**SALCHICHÓN IBÉRICO
DE BELLOTA 6@PQ**



Salchichón de la más alta calidad hecho con carnes de cerdo ibérico puro criado en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa. La mezcla se marina con pimienta negra, nuez moscada, canela, ajo y sal durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural. Periodo de curación de 5 meses.

Peso de cada pieza de 1 kilo aprox.
Código de producto: 01106

**CHORIZO IBÉRICO
DE BELLOTA 6@PQ**



Chorizo de calidad suprema hecho con carnes de cerdo ibérico puro criado en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de las dehesas extremeñas. Maridado durante 24 horas con pimentón de la Vera, sal y otras especias e inmediatamente embuchado en tripa natural. Periodo de curación de 5 meses.

Peso de cada pieza de 1 kilo aprox.
Código de producto: 01105



WWW.PAISDEQUERCUS.COM

CURADOS IBÉRICOS DE LA DEHESA

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA



Lomo de alta calidad procedente de cerdos ibéricos criados en libertad y alimentados con bellotas y hierbas de la dehesas. Marinado durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera y embuchado en tripa natural. Periodo de maduración en secadero natural de 5 meses.

Peso de cada pieza de 1 kilo aprox.
Código de producto: 01109

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA



Embutido hecho con presa de cerdos ibéricos criados en libertad y alimentados de bellotas y hierbas de la dehesa. La presa es la pieza más valorada del cerdo ibérico por su jugosidad debida a su grasa intramuscular y sus cualidades organolepticas. Se marina durante 48 horas con pimentón de la Vera y sal y se embucha en tripa natural. Periodo de curación de 5 meses.

Peso de cada pieza de 350 grs. aprox.
Código de producto: 01117

SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA



Salchichón de alta calidad hecho con magro de cerdo ibérico criado en libertad y alimentado con bellotas y hierbas de la dehesa. Maridado durante 24 horas con pimienta blanca y negra, nuez moscada, ajo y sal. Embuchado en tripa natural y curado durante al menos 6 meses.

Peso de cada pieza de 1,1 kgs. aprox.
Código de producto: 01136

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA



Chorizo de alta calidad hecho con magro de cerdos ibéricos criados en libertad en la dehesa y alimentados de bellotas y hierbas. Marinado durante 24 horas con pimentón de la Vera, sal y otras especias. Embuchado en tripa natural y curado al menos 6 meses en secaderos naturales.

Peso de cada pieza de 1,1 kgs. aprox.
Código de producto: 01167



WWW.PAISDEQUERCUS.COM

CURADOS IBÉRICOS DE LA DEHESA

MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ



Embutido de calidad suprema parecido al chorizo pero con dos diferencias significativas: la primera es la tripa en la que se embucha (en este caso es el intestino grueso) y la segunda es la calidad del magro. Debido a su grosor tiene un periodo de curación de al menos 7 meses.

Peso unitario de 800 grs. aprox.
Código de producto: 01194

LOMO IBÉRICO DE CEBO



Embutido hecho con lomos de cerdos ibéricos criados en libertad. La dieta de estos animales se basa en piensos compuestos naturales de cereales y leguminosas. El lomo se marina durante 48 horas con pimentón y sal y se embucha en tripa natural. El periodo de curación es de 5 meses en secaderos naturales.

Peso de cada pieza de 1 kilo aprox.
Código de producto: 01113

SALCHICHÓN IBÉRICO DE CEBO



Salchichón hecho con carnes de cerdo ibérico criado en libertad y alimentados de piensos naturales de cereales y leguminosas. La carne picada se marina durante 24 horas con pimienta blanca y negra, nuez moscada, ajo y sal. La mezcla se embucha en tripa natural y se madura durante al menos 4 meses.

Peso por pieza de 1 kilo aprox.
Código de producto: 01114

CHORIZO IBÉRICO DE CEBO



Chorizo hecho con carnes de cerdo ibérico criado en libertad y alimentados de piensos naturales de cereales y leguminosas. La carne picada se marina durante 24 horas con pimentón de la Vera, ajo y sal. La mezcla se embucha en tripa natural y se madura durante al menos 4 meses.

Peso de cada pieza de 1 kilo aprox.
Código de producto: 01115



WWW.PAISDEQUERCUS.COM

CURADOS IBÉRICOS DE LA DEHESA

FORMATOS ESPECIALES

CORTADO A MANO



Jamón ibérico de bellota recién cortado por manos expertas envasado al vacío en raciones de 75, 100 o 200 gramos.

Se ofrece este producto por encargo de piezas enteras.

LONCHEADOS



Loncheados en bolsas al vacío de 100 grs:

Jamón o paleta ibérica de bellota 6PQ
Lomo ibérico de bellota 6@PQ
Chorizo ibérico de bellota 6@PQ
Salchichón ibérico de bellota 6@PQ
Jamón o paleta ibéricos de cebo
Lomo ibérico de cebo
Chorizo ibérico de bellota
Salchichón ibérico de cebo

JAMÓN Y PALETA DESHUESADOS



Jamones y paletas deshuesados de toda la gama que ofrece País de Quercus:

Jamones y paletas 6@PQ
Jamones y paletas 5@PQ
Jamones y paletas de Recebo
Jamones y paletas de Cebo



WWW.PAISDEQUERCUS.COM