

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CATALOGUE OF PRODUCTS



PEQU

[www.paisdequercus.com](http://www.paisdequercus.com)



PAÍS  
DE  
QUERCUS






## ÍNDICE CONTENTS

PRESENTACIÓN	4
INTRODUCTION	
QUINTA GAMA DE CARNES DE LA DEHESA	8
DEHESA MEATS FIFTH RANGE	
CARNES CERDO DE IBÉRICO DE BELLOTA	14
IBERICO ACORN-FED PORK MEATS	
COCHINILLO IBÉRICO	26
IBERICO SUCKLING PORK MEATS	
CARNES DE CORDERO y CABRITO LECHAL DE DEHESA	28
DEHESA LAMB AND KID MEATS	
CARNES DE VACA DE DEHESA	30
DEHESA BEEF	
CURADOS DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA	34
IBERIAN ACORN-FED CURED PORK MEATS	
RECETAS DE NUESTROS CLIENTES	46
OUR CUSTOMERS' RECIPES	





Las Quercus (un género de árboles de hoja caduca entre los que están los alcornoques, encinas y robles) son árboles de gran longevidad y belleza, y se caracterizan por su adaptación al medio y por su contribución a la mejora del mismo.  
Los bosques de Quercus (dehesas) son un vivo ejemplo de cómo el hombre, si así lo elige, puede mejorar la naturaleza respetándola y generar un sistema sostenible y heredable por nuestros descendientes.

Los principios de País de Quercus son:  
Imaginación  
Honestidad  
Sentido Común  
y respeto por la Naturaleza.

Quercus (a genus of trees, both evergreen, like the cork and holm-oak, and deciduous, like the common oak) are trees of great longevity and beauty, characterized by their adaptation to their environment and their contribution to improving it.

The Quercus forest known as "dehesa", is a vivid example of how humans can, if they wish, improve their environment and generate a sustainable system to be passed on to future generations.

The principles of "País de Quercus" are:  
Imagination  
Honesty  
Common Sense  
and Respect for Nature.

## ¿QUIENES SOMOS? WHO ARE WE?

Esta filosofía es la que desde el año 2000 promueve "País de Quercus S.L.", una sociedad de productores amantes y entusiastas de la dehesa extremeña, que pretende poner en el mercado todos los alimentos que se obtienen de estos paraísos naturales de Extremadura y demás tierras del suroeste ibérico.

This philosophy has been promoted since the year 2000 by " País de Quercus", an association of breeders who love the dehesa, which aims to put all the products obtained from this natural paradise of Extremadura and other parts of the south-western Iberian peninsula on the market.

## ¿QUÉ HACEMOS? WHAT DO WE DO?

1. **Expandir cultura** sobre los sistemas de producción en la dehesa (ganaderías extensivas) con el objetivo de poner en valor sus productos, diferenciándolos de aquellos otros obtenidos en circuitos forzados de producción.
2. Producir animales de **razas autóctonas**, pastoreándolos y alimentándolos en regímenes extensivos.
3. **Elaborar productos** de alimentación que tienen su origen en nuestras dehesas (curados de cerdo ibérico).
4. Otra de las apuestas de País de Quercus es la **investigación**, la búsqueda constante en el modo de recuperar las maneras tradicionales de elaboración y preparación, así como de la creación de métodos nuevos que impulsen el valor de las piezas menos valoradas de los animales como la panceta, el tocino, el hígado, etc...
5. **Garantizar** nuestra producción.

1. We **promote** free-range farming in the dehesa in order to raise the value of our products, highlighting the difference from intensive farming.
2. We **breed** animals from native varieties, we look after them and feed them using the free range system.
3. We **process** the products from our own dehesas (Iberian pork delicacies).
4. País de Quercus also promotes **research**, in a constant quest to recover traditional preparation processes, as well as in creating new methods to get value-added cuts like Iberian bacon, Iberian pork fat, Iberian liver, etc.
5. We **guarantee** the high quality and traceability of all our production.





PEQU

PAÍS DE QUERCUS

CARNES Y CURADOS DE LA DEHESA  
DEHESA MEATS AND CURED MEATS



Tataki de Lomo Ibérico de Bellota



# Precocinados a Baja Temperatura al Natural

## natural low temperature precooked meats

Esta nueva familia de productos cárnicos precocinados, cuya materia prima siempre son carnes de primera calidad procedentes de la dehesa, se elabora por un equipo de expertos cocineros en nuestras instalaciones con diferentes técnicas de cocción (confitado y sous vide) sin añadir ningún aditivo ni conservante. Posteriormente los ultracongelamos para que no sufran ningún detrimento de calidad antes de ser regenerados. Se trata de llevar a cabo tareas que serían muy costosas para un restaurante o catering de forma aislada, y que al ser producidas a gran escala son mucho más rentables al reducirse los costes unitarios de producción. El resultado es un producto de quinta gama premium para regenerar de una forma rápida y sencilla.

This new family of pre-cooked meat products, whose raw material is always top-quality meat from the pasture, is made by a team of expert chefs at our facilities using different cooking techniques (confided and sous vide) without adding any additives or preservatives. . Subsequently, we deep-freeze them so that they do not suffer any loss of quality before being regenerated. It is about carrying out tasks that would be very expensive for a restaurant or catering in isolation, and which, being produced on a large scale, are much more profitable as unit production costs are reduced. The result is a premium fifth range product to regenerate quickly and easily.



## confitado

en manteca de cerdo ibérico

CONFIT IN IBERICO LARD

Confitar es la acción de cocinar un alimento en grasa caliente (aceites vegetales, grasa de pato, manteca de cerdo, mantequilla clarificada, etc) con el recipiente tapado para lograr su cocción sin que se dore.

Nuestro equipo de cocineros realizan este proceso para que los restaurantes solo tengan que regenerar fácilmente el producto en horno o en sartén con el acompañamiento elegido. Este proceso de cocción conjuntamente con el posterior ultracongelado nos permite ofrecer un producto totalmente natural, sin ningún aditivo, ni detrimento de sabor o textura.

Confit is the action of cooking a food in hot fat (vegetable oils, duck fat, lard, clarified butter, etc.) with the container covered to achieve cooking without browning. Our team of chefs carry out this process so that restaurants only have to easily regenerate the product in the oven or in a pan with the chosen accompaniment. This cooking process together with the subsequent deep-freezing allows us to offer a completely natural product, without any additives or detriment to flavor or texture.

## sous vide

o cocina al vacío

VACUUM COOK

El sous-vide es un método de cocción que mantiene la integridad de los alimentos al calentarlos durante largos periodos a temperaturas relativamente bajas dentro de una bolsa de vacío de plástico de cocción. La comida se cocina durante mucho tiempo, a veces más de 24 horas. En esta técnica, al retirar retira parcialmente el aire, la falta de oxígeno impide la proliferación de microbios cuando se somete el producto a ciertas temperatura durante un periodo de tiempo determinado, por lo que el producto queda totalmente pasteurizado.

Sous-vide is a cooking method that maintains the integrity of food by heating it for long periods at relatively low temperatures inside a plastic cooking vacuum bag. The food is cooked for a long time, sometimes more than 24 hours. In this technique, when removing, it partially removes the air, the lack of oxygen prevents the proliferation of microbes when the product is subjected to certain temperatures for a certain period of time, so the product is fully pasteurized.







## COSTILLAR DESHUESADO DE COCHINILLO IBÉRICO CONFITADO



confit iberico suckling pork (boned side)

Costillar de cochinillo ibérico confitado con manteca de cerdo ibérico a baja temperatura deshuesado. Elaborado con carne de cochinillo ibérico y manteca.

Iberico suckling pork rack confit with iberico pork buttter at low temperature and boneless. Ingredients: Iberico suckling pork and iberico pork lard.

### FORMATOS DE VENTA

Ref. **021484** COSTILLAR DESHUESADO ENTERO Euros/kg. (Caja 4 ud. - 3,5 kg.aprox.)  
 Ref. **0214823** COSTILLAR DESHUESADO 550-650 g. Euros/kg. (Caja 4 ud. - 2,5 kg.aprox.)  
 Ref. **0214821** COSTILLAR DESHUESADO 650-750 g. Euros/kg. (Caja 4 ud. - 2,8 kg.aprox.)

 10 minutos en sartén o plancha  
 30 minutos en horno a 230°C

 1 AÑO  
 1 YEAR

 producto congelado



## SECRETO IBÉRICO SOUS-VIDE


sous-vide iberico secreto

Secreto ibérico precocinado a baja temperatura al vacío (Sous-Vide) para regenerar en sartén simplemente dorando la pieza. Elaborado solo con secreto ibérico.

Iberian secret precooked at low temperature under vacuum (Sous-Vide) to regenerate in a pan, browning the entire piece on both sides. The only ingredient is iberico pork secreto.

### FORMATO DE VENTA

Ref. **0210421** SECRETO IBÉRICO SOUS-VIDE Euros/kg. (Caja 4,5 kg. aprox.)

 10 minutos en sartén o plancha

 1 AÑO  
 1 YEAR

 producto congelado



## PAPADA IBÉRICA SOUS-VIDE


sous-vide iberico dewlap

Papada de cerdo ibérico sin piel precocinada a baja temperatura al vacío para regenerar en plancha o sartén. Elaborada con carne de cerdo ibérico y sal.

Skinless Iberian pork dewlap pre-cooked at low temperature under vacuum to regenerate on a griddle or pan in 10 minutes until get crispy. Made of iberico dewlap and salt.

### FORMATO DE VENTA

Ref. **0210426** PAPADA IBÉRICA SOUS-VIDE Euros/kg. (Caja 3,5 kg.aprox.)

 10 minutos en sartén o plancha

 1 AÑO  
 1 YEAR

 producto congelado

## PIERNA CON HUESO DE COCHINILLO IBÉRICO SOUS-VIDE

sous-vide iberico suckling pork (leg)

Pierna de cochinillo ibérico cocinada a baja temperatura al vacío. Elaborado exclusivamente con cochinillo ibérico y manteca de cerdo ibérico.

Iberico suckling pork leg with bone confit with iberico pork buttter at low temperature. Oven regeneration during 30-40 minutes at 230°C. Ingredients: iberico suckling pork and iberico lard.

### FORMATO DE VENTA

Ref. **02172** PIERNA 400g. CON HUESO Euros/ud. (Caja 6 ud. - 2,5 kg.aprox.)

 30 minutos en horno a 230°C

 1 AÑO  
 1 YEAR

 producto congelado



## RABO DE CERDO IBÉRICO DESHUESADO SOUS-VIDE

sous-vide boned iberico pork tail

Rabo de cerdo ibérico precocinado a baja temperatura con la técnica de sous-vide (al vacío) y posteriormente deshuesado. El único ingrediente es el rabo del cerdo ibérico.

Iberian pig tail pre-cooked at low temperature with the sous-vide technique (vacuum) and subsequently boned. The only ingredient is the tail of iberico pig.

### FORMATOS DE VENTA

Ref. **0210425** RABO DE CERDO IBÉRICO SOUS-VIDE DESH. Euros/kg. (Caja 2 kg. aprox.)

 10 minutos en sartén

 1 AÑO  
 1 YEAR

 producto congelado



## COSTILLA IBÉRICA CARNOSA SOUS-VIDE



meaty sous-vide iberico ribs

Costillas carnosas de cerdo ibérico precocinada a baja temperatura al vacío para regenerar en sartén o plancha. Elaborada con costilla ibérica, manteca, pimienta y sal.

Meaty iberico pork ribs precooked at low temperature under vacuum to regenerate in a pan or grill. Made of iberico ribs, iberico pork lard, black pepper and salt.

### FORMATOS DE VENTA

Ref. **021864** COSTILLA IBÉRICA SOUS-VIDE (450-550g.) CARNOSA Euros/ud. (Caja 6 ud.)  
 Ref. **021861** COSTILLA IBÉRICA SOUS-VIDE (550-650 g.) CARNOSA Euros/ud. (Caja 6 ud.)

 10 minutos en sartén o plancha  
 15 minutos en horno a 230°C

 1 AÑO  
 1 YEAR

 producto congelado







## CARRILLERA IBÉRICA SOUS-VIDE

sous-vide iberico pork cheek

Carrillada ibérica precocinada a baja temperatura en su jugo para que sólo tengas que añadirle tu salsa favorita y/o acompañarla con patatas fritas o al horno.

Iberian cheeks pre-cooked at low temperature in its juice so that you only have to add your favorite sauce and/or accompany it with fried or baked potatoes.

### FORMATOS DE VENTA

Ref. **0210427** CARRILLERA IBÉRICA SOUS-VIDE **Euros/Kg.** (Caja 2,5 kg.aprox.)



10 minutos en sartén



## JARRETE DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE

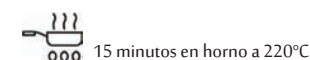
sous-vide iberico suckling lamb shank

Jarrete de cordero lechal precocinado a baja temperatura al vacío (Sous Vide) para regenerar en horno. Los ingredientes son carne de cordero, manteca, pimienta y sal.

Suckling lamb shank precooked at low temperature under vacuum (Sous Vide) to regenerate in the oven. Made of suckling lamb meat, lard, black pepper and salt.

### FORMATO DE VENTA

Ref. **023173** JARRETE DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE 200g.aprox. **Euros/ud.** (Caja 16 uds.)



15 minutos en horno a 220°C



## PALETILLA DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE

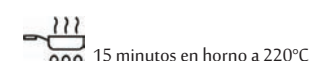
sous-vide suckling lamb shoulder

Paletilla de cordero lechal precocinada a baja temperatura al vacío para su regeneración en horno. Hecho con paletilla de cordero, manteca, pimienta y sal.

Suckling lamb shoulder precooked at low temperature under vacuum (Sous-Vide) for rapid regeneration in the oven. Made of suckling lamb shoulder, lard, black pepper and salt.

### FORMATO DE VENTA

Ref. **02355** PALETILLA DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE 350-400 g. **Euros/ud.** (Caja 8 uds.)



15 minutos en horno a 220°C



## PULLED PORK DE CERDO IBÉRICO

pulled pork from iberico meat

Carne de cerdo ibérico desmenuzada sin hueso precocinada a baja temperatura al vacío para regenerar en sartén. Hecho con carne de cerdo ibérico, manteca, pimienta y sal.

Shredded boneless Iberian pork precooked at low temperature under vacuum to regenerate in a pan. Made with Iberian pork, lard, pepper and salt.

### FORMATOS DE VENTA

Ref. **0210423** PULLED PORK DE COSTILLA IBÉRICA **Euros/kg.** (Caja 5 kg. aprox. bolsas 500 g.)



10 minutos en sartén



## OSOBUCO DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE

sous-vide suckling lamb osso buco

Osobuco de cordero lechal precocinado a baja temperatura al vacío para regenerar en sartén. Elaborado con carnes de cordero, manteca, pimienta y sal.

Osso buco of suckling lamb precooked at low temperature with the sous-vide technique (vacuum) to regenerate in a pan. Made of suckling lamb meat, lard, black pepper and salt.

### FORMATO DE VENTA

Ref. **02326** OSOBUCO CORDERO LECHAL 100 g.(pack 4 uds.) **Euros/pack** (Caja 6 packs)



10 minutos en sartén



## PIERNA CON HUESO DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE

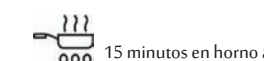
sous-vide suckling lamb leg

Pierna de cordero lechal entera precocinada a baja temperatura al vacío para regenerar en horno. Elaborada con pierna de cordero, manteca, pimienta y sal.

Whole leg of suckling lamb pre-cooked at low temperature under vacuum to regenerate in the oven. Made with leg of lamb, butter, pepper and salt.

### FORMATO DE VENTA

Ref. **02357** PIERNA DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE 500g. aprox. **Euros/ud.** (Caja 6 uds.)



15 minutos en horno a 220°C





## CARNES DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

En las dehesas, localizadas en el suroeste de la península ibérica, vive el cerdo ibérico. Es la única raza de cerdos en Europa que puede vivir salvajemente. Los cerdos viven en total libertad alimentándose de bellotas y hierbas y ese proceso hace que las carnes adquieran cualidades organolépticas únicas y especiales haciéndolas obtener, además, un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados, especialmente ácido oléico. El contenido de este ácido es muy conocido en el aceite de oliva (65-70%) o en el aguacate, pero su presencia no lo es tanto en las carnes de cerdo ibérico de bellota (58-65%).

El cerdo ibérico si es criado en libertad en la dehesa y alimentado con bellotas y hierbas se convierte en una aceituna andante.

## IBERIAN ACORN-FED PORK MEATS

In the meadows in the southwest of the Iberian peninsula, lives the Iberian pig. It is the only breed of pig in Europe that can live wild. The pigs live in total freedom feeding on acorns and that process makes their meat acquire unique and special organoleptic qualities, making them high in MUFA, especially oleic acid. The content of this acid in olive oil (65-70%) is well-known, as it is in avocado, but its presence in iberian acorn-fed pork (58-65%) is not so well-known.

If the Iberian pig is bred freely on the dehesa and fed on acorns and grass, it turns into a walking olive.



Finca Cantillana de Molano (Valdebotoa) Badajoz





## PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork loin extension

Es la parte final del lomo y tiene forma triangular, no se debe confundir con la punta de lomo, y también se le ha llamado "filete del carnicero". Es jugosa, tierna, de suave sabor....ideal para la plancha.

It is the final part of the loin and has a triangular shape, not to be confused with the tips loin, and has also been called "butcher's steak". It is juicy, tender, soft to the taste .... perfect for the grill .



Peso pieza/Unit weight : 350-400 g  
Peso bolsa/Bag weight : 700-800 g  
Peso caja/Box weight : 5-6 kg

Ref.: 02191



## PRESA IBÉRICA DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork shoulder extension

Hasta hace poco una gran desconocida en nuestra gastronomía; la presa es una pieza con forma de abanico repleta de grasa intramuscular que le confiere gran sabor y jugosidad. Ideal para parrilladas o asados.

Until recently largely unknown in our cuisine, the "presa" is a fan-shaped piece full of intramuscular fat that gives it great flavor and juiciness. Ideal for grilling or roasting.



Peso pieza/Unit weight : 750-850 g  
Peso bolsa/Bag weight : 750-850 kg  
Peso caja/Box weight : 5-6 kg

Ref.: 02133



## SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork "secreto"

Sin duda el mayor descubrimiento del despiece del cerdo ibérico. Es una pieza de sobra conocida por los carniceros, los cuales la "apartaban" en el despiece para comerla asada, solo con sal; de ahí su nombre. Su jugosidad y ternura son extremas.

Without a doubt, the greatest discovery of Iberian pork cutting. It is a piece well-known to butchers, who "reserved" it for themselves to eat it roasted, with salt only, hence its name. Its juiciness and tenderness are extreme.



Peso pieza/Unit weight : 300-400 g  
Peso bolsa/Bag weight : 600-800 g  
Peso caja/Box weight : 5-6 kg

Ref.: 02106



## LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork loin

Pieza de gran valor y tamaño, de morfología alargada y rectangular constituida por los músculos intrínsecos del dorso. Esta pieza suele comercializarse curada. En fresco es una carne muy fibrosa con grasa intramuscular perfecta para freír o asar.

A piece of great value and size, elongated and rectangular, consisting of the main muscles of the back. It is usually sold cured. Fresh, it is a fibrous fatty intramuscular meat perfect for frying or roasting.



Peso pieza/Unit weight : 2-2.5 kg  
Peso bolsa/Bag weight : 2-2.5 kg  
Peso caja/Box weight : 4-5 kg

Ref.: 02129



## SOLOMILLO IBÉRICO DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork tenderloin

Es una de las partes nobles del animal para su degustación en fresco. Su casi absoluta ausencia de fibras la hacen muy jugosa y tierna. Se puede preparar asado, frito o la plancha.

This is one of the best parts of the animal to taste fresh. Its almost complete absence of fibers make it very juicy and tender. Can be prepared roasted, fried or grilled.



Peso pieza/Unit weight : 350-400 g  
Peso bolsa/Bag weight : 700-800 g  
Peso caja/Box weight : 5-6 kg

Ref.: 02164



## CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork cheek

Es el músculo que da movilidad a la mandíbula del cerdo (masetero) . Es una carne gelatinosa que requiere cocción prolongada, aunque también puede consumirse asada, a la parrilla o a la plancha.

This is the muscle that moves the pig's jaw (masseter). It is a jellied meat that requires longer cooking, but can also be eaten roasted, broiled or grilled.



Peso pieza/Unit weight : 100-150 g  
Peso bolsa/Bag weight : 700-800 g  
Peso caja/Box weight : 5-6 kg

Ref.: 02168







## CABEZADA IBÉRICA DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork end of the loin

El “mogote” o cabezada del lomo es la parte anterior del lomo . Es un exquisito corte de unos 900 gramos con mucha grasa intramuscular e intermuscular idónea para prepararla a la brasa, plancha, frita o asada.

The “mogote” or head of loin is the front part of the loin. It is an exquisite cut of about 450 grams with a lot of intramuscular and intermuscular fat, ideal for grilling, frying or roasting.



Peso pieza/Unit weight : 850-900 g  
Peso bolsa/Bag weight : 850-900 g  
Peso caja/Box weight : 5-6 kg

Ref.: 02109

## HAMBURGUESA IBÉRICA BELLOTA

iberian acorn-fed pork burger

Hamburguesa elaborada exclusivamente con magro de primera calidad de cerdo ibérico de bellota (cabezada de lomo) y sal. No contiene aditivos ni conservantes. Ideal para la plancha. Formatos de 180 g. y 40 g.

Lean hamburger made exclusively from premium Iberian acorn pork (“mogote”) and salt. It does not contain additives or preservers of any kind. Ideal for the griddle.



Peso pieza/Unit weight : 180 y 40 g  
Peso bolsa/Bag weight : 360 g. y 160 g  
Unidades caja/Units/box : 24 y 32.

Ref.:02192



## PANCETA IBÉRICA DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork fresh bacon

De morfología cuadrangular, eminentemente grasa, aunque el músculo cutáneo del tronco queda empaquetado entre las dos sábanas de tejido graso.

Rectangular in shape and eminently fatty, the cutaneous muscle of the trunk is packed between two sheets of fatty tissue.



Peso pieza/Unit weight : 2.5 - 3 kg  
Peso bolsa/Bag weight : 2.5- 3 kg  
Peso caja/Box weight : 5-6 kg

Ref.: 02150

## FRENCH RACK DE LOMO BELLOTA

iberian acorn-fed pork “frech rack”

Corte especial del lomo incluyendo las costillas sin los músculos intercostales y sin espinazo. Pieza perfecta para preparar al horno y después cortar en chuletas.

Special loin cut including ribs without intercostal muscles and without backbone. Perfect piece to prepare in the oven and then cut into chops.



Peso pieza/Unit weight : 4-5 kg  
Peso bolsa/Bag weight : 4-5 kg  
Peso caja/Box weight : 10-12 kg

Ref.:02126



## LAGARTO IBÉRICO DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork loin cord

También denominado cordón del lomo, es una larga y delgada tira de carne (músculo iliocostalis) entre el lomo y las chuletas. Mide, aproximadamente, veinte centímetros y se cocina normalmente a la parrilla.

Also called lace of the loin, this is a long and thin strip of meat (iliocostalis muscle) between the loin and chops. It measures approximately twenty centimeters and is usually cooked on the grill.



Peso pieza/Unit weight : 250-300 g  
Peso bolsa/Bag weight : 750-900 g  
Peso caja/Box weight : 5-6 kg

Ref.: 02128

## CASTAÑETA IBÉRICA DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork “castañeta”

Es una estructura no muscular que está constituida por la glándula salivar mandibular . La forma más extendida de presentación culinaria de la castañeta es similar a la preparación de las conocidas mollejas de cordero.

This is a non-muscular structure consisting of the mandibular salivary gland. The most widespread presentation is similar to the well-known lamb sweetbreads.



Peso pieza/Unit weight : 30-40 g  
Peso bolsa/Bag weight : 700-800 g  
Peso caja/Box weight : 5-6 kg

Ref.:02196





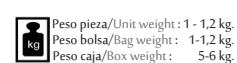


## PAPADA DE BELLOTA IBÉRICA

iberian acorn-fed pork dewlap

La papada es una pieza constituida por los tejidos músculo-cutáneos de la parte ventral de la cabeza. Su composición muscular es escasa. Se utiliza culinariamente para agregar a potajes, caldos, guisos y fritos. También se comercializa en salazón para comerse cruda.

Dewlap is a piece composed of skin-ventral muscle tissues of the head. Its muscular composition is low. It is used to add to broths, soups, stews and fried. It is also sold salted to eat raw.



Ref.: 02176

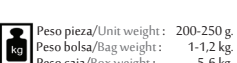


## SECRETITO DE BELLOTA IBÉRICO

iberian acorn-fed pork bacon lean

Este nombre se lo debe a que la pieza es de forma parecida a la del secreto. También se le denomina falso secreto, secreto de papada o engaño. Es una carne muy vetada y su preparación culinaria es similar a la del secreto.

This name is because it is so similar to the "secreto". Also called "falso secreto", "secreto de papada" or "engaño". It is a very marbled meat and preparation is similar to the "secreto".



Ref.: 021045

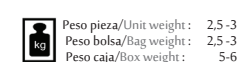


## COSTILLAS IBÉRICAS DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork ribs

El costillar es de morfología rectangular y está formado por una base ósea de 14 vértebras torácicas y sus correspondientes costillas. La musculatura principal de esta pieza está formada por los músculos intercostales. Perfecto para guisos y estofados.

The ribcage has rectangular shape, consisting of a bone base of 14 thoracic vertebrae and their corresponding ribs base. The principal muscles of the piece are the intercostals. Perfect for stews.



Ref.: 02111

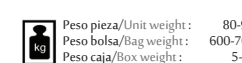


## INTERCOSTAL DE BELLOTA IBÉRICO

iberian acorn-fed pork intercostal

Músculo situado entre las costillas con gran infiltración grasa y un sabor único. Perfecto para guisos, aunque también puede prepararse a la plancha o a la parrilla.

Muscle located between the ribs with great fat infiltration and a unique flavor. Perfect for stews, although it can also be grilled.



Ref.:02140

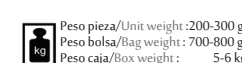


## LÁTIGO DE BELLOTA IBÉRICO

iberian acorn-fed pork "látigo"

Pieza de carne alargada que se encuentra entre el espinazo y la cinta de lomo. Es el otro de los cordones del lomo, junto con el lagarto. Una parte de la carne del cerdo que se extrae de la parte entre las costillas y el lomo, de manera que resultan tiras de dos a cuatro centímetros de grosor.

Piece of elongated meat that lies between the spine and the loin belt. It is the other of the cords of the loin, along with the lizard. a part of the pork that is extracted from the part between the ribs and the loin, so that strips are two to four centimeters thick.



Ref.:02139

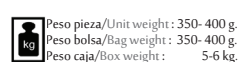


## PLUMA DE BELLOTA 2ª (CABEZADA)

iberian acorn-fed pork end of the loin

La plumilla ibérica o pluma ibérica de cabezada es un corte con mucha infiltración de grasa que se obtiene de la cabezada del lomo y se encuentra junto a la presa. Es una pieza mucho más económica que la pluma ibérica de bellota.

Iberico "plumilla" or Iberico acorn-fed pork of end of the loin is a cut with a lot of fat infiltration that is obtained from the head of the loin and is next to "presa". It is a much cheaper piece than iberico acorn-fed "pluma".



Ref.: 021052







## CHULETA IBÉRICA DE BELLOTA

iberico acorn-fed bone in pork chop

Chuleta elaborada con el lomo ibérico de bellota y su correspondiente costilla. Es una carne muy fibrosa y contiene grasa intramuscular. Ideal para asar o freír.

Cutlet made from iberico acorn-fed pork loin and its corresponding rib. It is a very fibrous meat and contains intramuscular fat. Ideal for roasting or frying.



Peso pieza/Unit weight: 100-150 g  
Peso bolsa/Bag weight: 800-900 g  
Peso caja/Box weight: 5-6 kg

Ref.: 02155



## ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA

iberico acorn-fed pork "abanico"

El abanico ibérico es uno más de los cortes del cerdo ibérico que está conquistando las parrillas más exigentes. Comprende el músculo que envuelve el costillar por su zona exterior. Es una pieza muy vetuada lo que la hace muy jugosa y sabrosa, perfecta para cocinar a la plancha o a la parrilla simplemente con sal.

"Abanico" is one of the cuts of Iberico pork that is conquering the most demanding grills. It includes the muscle that surrounds the ribs through its outer area. It is a very marbled piece which makes it very juicy and tasty, perfect for grilling or grilling simply with salt.



Peso pieza/Unit weight: 200-250 g  
Peso bolsa/Bag weight: 700-800 g  
Peso caja/Box weight: 5-6 kg

Ref.:02138



## RABO DE CERDO IBÉRICO

iberico pork tail

El rabo de cerdo ibérico es muy codiciado entre los chefs mas reconocidos por su proporción de piel y gelatina generando platos crujientes y a su vez melosos tan aclamados como el "Rabito Ibérico estofado con Cigala saltada" de Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), convertido ya en un clásico.

Iberico pork tail is highly coveted among the most renowned chefs for its proportion of skin and gelatin, generating crispy and melting dishes so acclaimed such as the "Iberico Rabito stew with sauteed Cigala" by Andoni Luis Aduriz (Mugaritz) turned into a classic.



Peso pieza/Unit weight: 100-200 g  
Peso bolsa/Bag weight: 1-1,5 kg  
Peso caja/Box weight: 5-6 kg

Ref.: 02112



## TOCINO IBÉRICO BELLOTA FRESCO

iberico pork belly fat

Pieza formada íntegramente por tejido graso, distribuido en varias capas, que puede llegar a medir hasta 8 cm. de grosor. Se localiza subcutáneamente en el dorso del cerdo, adyacente al lomo, y se obtiene junto a la panceta.

Piece formed entirely of fatty tissue, distributed in several layers, which can measure up to 8 cm. thick It is located subcutaneously in the back of the pig, adjacent to the loin, and is obtained next to the bacon.



Peso pieza/Unit weight: 2,5-3 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 2,5-3 kg  
Peso caja/Box weight: 5-6 kg

Ref.: 02124



## CHULETERO IBÉRICO DE BELLOTA

iberico acorn-fed bone in pork loin

Este corte es la combinación del lomo, parte de las costillas y parte dorsal de la musculatura que recubre el lomo. Esta pieza normalmente se consume cortada en chuletas.

This cut is the combination of the loin, part of the ribs and dorsal part of the musculature that covers the loin. This piece is usually cut into chops.



Peso pieza/Unit weight: 4-5 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 350-400 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg

Ref.:02192



## OREJA DE CERDO IBÉRICO

iberico pork ear

Caracterizada por su textura cartilaginosa, su preparación culinaria tiene su máxima expresión como acompañamiento guisos y asada a la plancha, siendo esta una tapa típica en España y muy usada también en la cocina china.

Characterized by its cartilaginous texture its culinary preparation has its maximum expression in stews and grilled, being this a typical tapa in Spain and very used also in the Chinese kitchen.

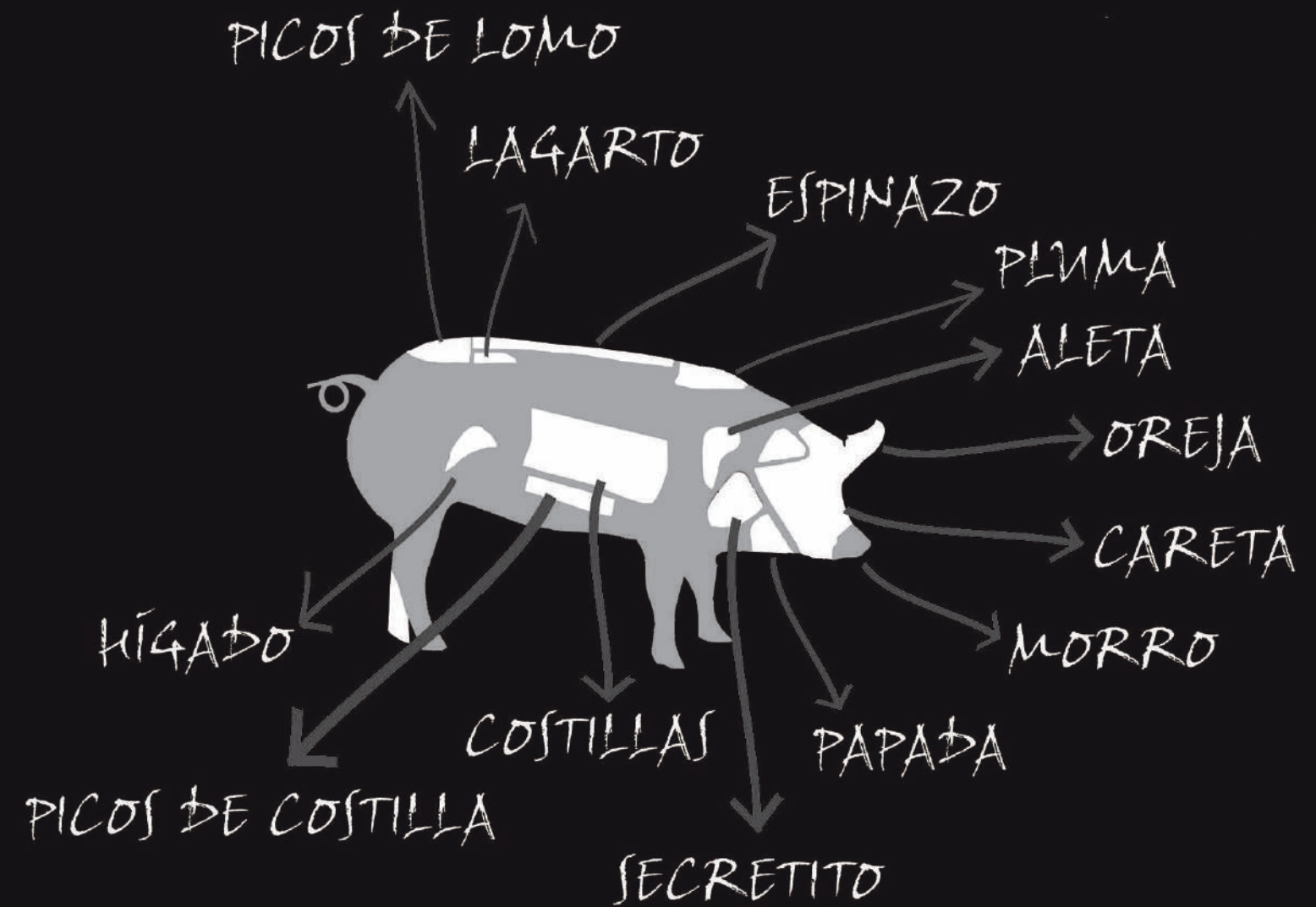
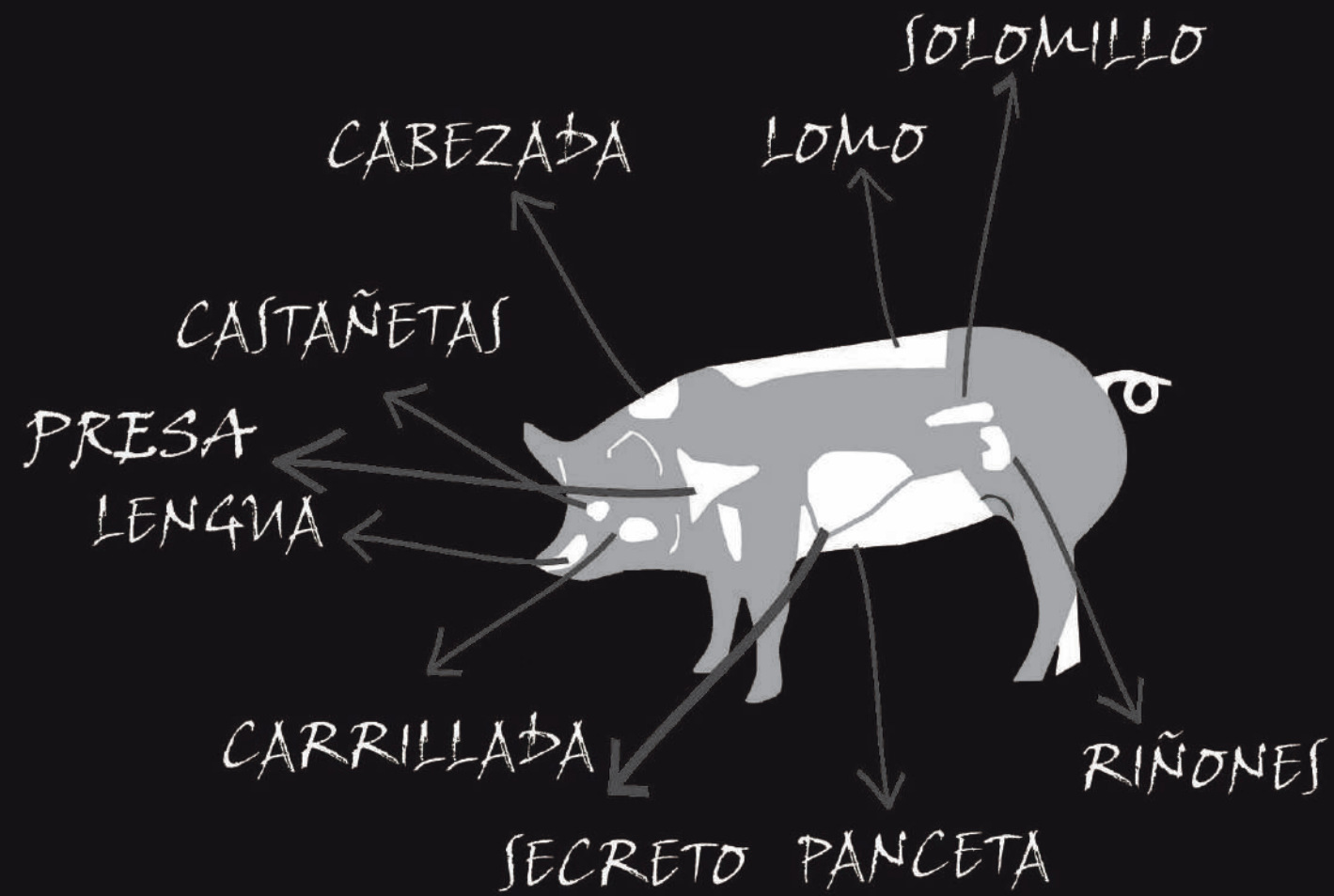


Peso pieza/Unit weight: 80-90 g  
Peso bolsa/Bag weight: 700-800 g  
Peso caja/Box weight: 5-6 kg

Ref.: 02123









# COCHINILLO IBÉRICO

## IBERIAN SUCKLING PORK

“El cochinito ibérico y el cochinito blanco generan dos carnes abismalmente diferentes. Cierto es que da cargo de conciencia sacrificar una cría de ibérico cuando pesa unos cinco kilos, a sabiendas de que con un año y medio, o dos, dará infinitamente más kilogramos de manjarosidad (entre 172 y 182). Parece un dispendio económico nada razonable. Pero es que, si no se utiliza un puerco graso, el resultado del tostón será absolutamente mediocre, como sucede con la mayoría de gorrinos (el 99%) de los que se venden en la hostelería.”

Rafael Garcia Santos

“The Iberian suckling pig and white suckling pig generate two totally different meats. It is true that sacrificing a piglet when it weighs only about five kilos, knowing that a year and a half later, it will give infinitely more delicious kilograms (between 172 and 182) gives you a guilty feeling. It looks like a complete waste of money. But then, if a fatty pork meat is not used, the result of “tostón” (roasted suckling pork) will be absolutely mediocre, as with most gorrinos (99% of those sold in restaurants).”

Rafael Garcia Santos



### COCHINILLO IBÉRICO ENTERO

iberian suckling pork whole

Cochinito ibérico alimentado exclusivamente con leche materna y sacrificado en torno a sus treinta días de vida. Su valor gastronómico es extraordinario por su ternura y acumulación de grasa subcutánea que le confiere gran jugosidad.

Iberian pig fed exclusively on breast milk and slaughtered at around thirty days old. Its gastronomic value is remarkable for its tenderness, and the subcutaneous fat accumulation that makes it very juicy.

Ref.: 02132    Peso pieza/Unit weight: 5-5.5 kg.  
Peso bolsa/Bag weight: 5-5.5 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg.



### PALETILLA DE COCHINILLO IBÉRICO

iberian suckling pork shoulder

Extremidad anterior de cochinito ibérico alimentado exclusivamente con leche materna y sacrificado en torno a sus treinta días de vida. Su valor gastronómico es extraordinario por su ternura y acumulación de grasa subcutánea que le confiere gran jugosidad. Perfecta para confitar y terminar en horno.

Forelimb Iberian suckling pig fed exclusively on breast milk and slaughtered at around thirty days old. Its gastronomic value is remarkable because of its tenderness, and the subcutaneous fat accumulation that makes it very juicy. Perfect for glazing and finishing in the oven.

Ref.:02159    Peso pieza/Unit weight: 350-520grs.  
Peso bolsa/Bag weight: 0.9-1 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg.

# TRES CAPAS

THREE LAYERS

Precisamente, una de las diferencias del cochinito de cerdo ibérico es que proporciona tres capas y otras tantas secuencias palatales. La exterior, uniformemente crocante, recuerda a unos chicharrones nobilísimos. Una intermedia, entre la crujiente y la magra, almacena grasa, gelatinosidad, jugosidad y succulencia. Y la tercera, la carnosa, más tierna, de limpio corte, cubierta de grasa, determina textura y sabor.”

Indeed, one of the differences of Iberian suckling pork is that it provides three layers and so many other palatal sequences. The exterior, evenly crispy, reminds you of the noblest “chicharrones”. An intermediate one, between the skin and meat, stores trembling fat, juiciness and succulence. And third, the fleshy layer, more tender, clean-cut, covered with fat, determines the texture and flavor.”

Rafael Garcia Santos. Crítico gastronómico.





### PIERNA DE COCHINILLO IBÉRICO

iberian suckling pork leg

Extremidad posterior de cochinito ibérico alimentado exclusivamente con leche materna y sacrificado en torno a sus treinta días de vida. Su valor gastronómico es extraordinario por su ternura y acumulación de grasa subcutánea que le confiere gran jugosidad. Perfecta para confitar y terminar en horno.

Hind limb of Iberian suckling pig fed exclusively on breast milk and slaughtered at around thirty days old. Its gastronomic value is remarkable because of its tenderness, and the subcutaneous fat accumulation that makes it very juicy.

   Peso pieza/Unit weight: 450-650 kg.  
Peso bolsa/Bag weight: 5-5.5 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg. Ref.: 02158






### COSTILLAR DE COCHINILLO IBÉRICO

iberian suckling pork ribcage

Costillar de cochinito ibérico alimentado exclusivamente con leche materna y sacrificado en torno a sus treinta días de vida. Su valor gastronómico es extraordinario por su ternura y acumulación de grasa subcutánea que le confiere gran jugosidad. Se suele confitar y servir deshuesado.

Ribcage of Iberian suckling pig fed exclusively on breast milk and slaughtered at around thirty days old. Its gastronomic value is remarkable because of its tenderness, and the subcutaneous fat accumulation that makes it very juicy. Usually glazed and served filleted.

   Peso pieza/Unit weight: 1-1.4 kg.  
Peso bolsa/Bag weight: 1-1.4 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg. Ref.: 02160





# CORDERO Y CABRITO LECHAL DE DEHESA

## DEHESA SUCKLING LAMB AND KID

Llega la primavera y como cada año volvemos a contemplar a los neófitos corderos disfrutando entre la tupida vegetación de nuestras dehesas. Corderos merinos o de raza castellana criados y alimentados en régimen extensivo en nuestras fincas. La alimentación de estos animales exclusivamente a base de leche materna, confiere a la carne una jugosidad y ternera especial que la colocan en un lugar privilegiado dentro de los manjares la dehesa.

Spring is coming and like every year we come back to watch the newborn lambs gambolling among the dense vegetation of our meadows. Lambs of the merino or "castellana" variety, bred and feeding freely on our "dehesas". Feeding these animals exclusively from breast milk gives the meat a special juiciness and tenderness that earn it a privileged place among the delicacies of the dehesa.



Finca Cantillana de Molano ( Valdebotoa) Badajoz



### PALETILLA DE CORDERO O CABRITO LECHAL

suckling lamb or kid shoulder

Piezas de evidente cariz gastronómico, procedentes de animales solo alimentados con leche materna. Su peso oscila entre los 400 y los 500 grs. Ideal para su elaboración al horno. Su jugosidad y ternera son extremas.

Pieces of an obvious culinary aspect, from animals only breastfed. Their weight ranges between 400 and 500 grams. Ideal for cooking in the oven. Juiciness and tenderness are extreme.



Peso pieza/Unit weight : 400-500 grs.  
Peso bolsa/Bag weight : 0,7-1 kgs.  
Peso caja/Box weight : 10-12 kgs.

Ref.: 02302  
Ref.: 02415



### PIERNA DE CORDERO O CABRITO LECHAL

suckling lamb or kid leg

Piezas procedentes de animales cuya única alimentación ha sido leche materna, con gran sabor, color rosáceo y presentación en piezas entre 400 y 550 grs.

Pieces from animals whose only food was breast milk, with great flavor, pinkish color and presentation in pieces between 400 and 550 grams.



Peso pieza/Unit weight : 0,45-0,55 kgs.  
Peso bolsa/Bag weight : 0,9-1,1 kgs.  
Peso caja/Box weight : 10-12 kgs.

Ref.: 02303  
Ref.: 02409



### CUNA DE CORDERO LECHAL

suckling lamb ribcage

Pieza entera de estos animales, que se compone del chuletero, perfecto para su degustación en pequeñas chuletas, la falda y cuello, que se degustan en deliciosos guisos. Su peso es aproximado a 1 kg.

Whole piece of these animals consisting of the loin, perfect for tasting in small chops; the skirt and neck, which are eaten in stews. It weighs approximately 1 kg.



Peso pieza/Unit weight : 1-1,4 kgs.  
Peso bolsa/Bag weight : 1-1,4 kgs.  
Peso caja/Box weight : 10-12 kgs.

Ref.: 02304  
Ref.: 02405





# VACA DE DEHESA

cow from dehesa

La Dehesa constituye el modelo más paradigmático de explotación extensiva mediterránea. Este peculiar ecosistema es producto de las interacciones que a lo largo de los años y desde la lejana Edad Media han ejercido el hombre y los animales sobre el bosque mediterráneo, hasta constituir un buen ejemplo de ecosistema en el que coincide una amplia biodiversidad de especies vegetales y animales. La Dehesa constituye un entorno privilegiado que ha sido capaz de mantener su integridad en época como la actual, caracterizada por el progresivo quebranto de las condiciones medioambientales a consecuencia de las diferentes actividades socioeconómicas. Por tanto, es un territorio bien conservado en el que se respeta el medio natural mediante un aprovechamiento que ahora viene a denominarse “sostenible”, basado en prácticas que han estado en todo momento dictadas por los conocimientos tradicionales, adecuando las posibilidades productivas al grado de explotación.

The dehesa is the paradigmatic model of extensive Mediterranean exploitation. This ecosystem is the result of interactions by human being and animals since the Middle Ages in the Mediterranean forest, and is a good example of an ecosystem in which a wide variety of plant and animals species coexist. The dehesa is a privileged environment that has been able to maintain its integrity in times like the present, characterized by progressive loss of environmental conditions as a result of different socio-economic activities. Therefore, it is a well preserved area where the natural environment is respected by uses that these days are called “sustainable”, based on practices that have been always dictated by traditional knowledge, adapting production possibilities to the degree of exploitation.

Mezcla de razas Retinta, Charolais y Limusina, nuestro ganado bovino disfruta durante todo el año de los pastos de nuestras fincas adehesadas donde viven, se alimentan de pastos y heno y se reproducen en total libertad. La carne de Vaca de Dehesa, normalmente mal denominada en el mercado como “buey”, proviene de animales de más de ocho años de edad. Esta cualidad confiere a la carne más infiltración grasa y le atribuye unas cualidades organolépticas inigualables. Estas características, unidas a una maduración correcta, dan como producto una carne de ternera y sabor digno de las cocinas de los restaurantes más exigentes del universo gastronómico.

A mix of the Retinta, Charolais and Limousine breeds, our cattle enjoy the pastures of our dehesas where they live throughout the year, feeding on grass and hay and reproducing freely. “Dehesa Cow” meat, commonly misnamed on the market as “buey”, comes from animals over eight years old. This quality gives the meat more fat infiltration and superb organoleptic attributes. These features, combined with proper maturation, yield as a product a meat with tenderness and flavor worthy of the most demanding restaurant kitchens from the gourmet universe.



Finca Cantillana de Molano (Valdeboroa), Badajoz





## CHULETÓN DE VACA DE DEHESA

dehesa cow large steak

Chuletón de lomo alto de vaca de dehesa de aproximadamente 800 gramos, con la maduración necesaria para asegurar su ternura. La grasa que lo recubre aporta la exquisitez que demanda el paladar más exigente. Ideal para asar a la parrilla.

Large high-loin steak of about 800 grams from "dehesa cow". With the maturity necessary to ensure its tenderness. The covering fat gives it the exquisiteness demanded by the most discerning palate. Ideal for grilling.

Ref.: 02239    Peso pieza/Unit weight: 800-900grs.  
Peso bolsa/Bag weight: 800-900grs.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kgs.



## RABO DE VACA DE DEHESA

dehesa cow tail

Rabo de vacuno cortado en rodajas para su aprovechamiento culinario en guisos. Carne muy sabrosa y gelatinosa. Perfecta para canelones, croquetas, rellenar pasta, etc...

Cow's tail cut into wheels to prepare a stew. Very tasty and gelatinous meat. Perfect for cannelloni, croquettes, stuffed pasta, etc...

Ref: 02283    Peso bolsa/Bag weight: 1 kg.  
Peso caja/Box weight: 5 kgs.



## SOLOMILLO DE VACA DE DEHESA

dehesa cow tenderloin

Solomillo de aproximadamente 3 kilos. Uno de los cortes más selectos del vacuno. Para sus mejores celebraciones piense en el solomillo de vaca de dehesa. Pieza tierna, jugosa y sabrosa por excelencia. Ideal para asar al horno o a la plancha.

Sirloin of about 3 kilos. One of the choicest cuts of beef. For the best celebrations, consider tender loin of "dehesa cow". The tender, juicy and flavorful part par excellence. Ideal for roasting in the oven or on the grill.

Ref.: 02237    Peso pieza/Unit weight: 3-3.3 kg.  
Peso bolsa/Bag weight: 3 - 3.3 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kgs.



## ENTRECOT DE VACA DE DEHESA

dehesa cow entrecote

Porción de aproximadamente 500 gramos de lomo bajo deshuesado de vaca de dehesa. Este es un entrecot de calidad superior, con la maduración necesaria para asegurar su ternura. Agradable sabor gracias a su grasa infiltrada. Sin duda uno de los platos para los paladares más exigentes. Perfecto para cocinar en plancha.

Portion of approximately 500 grams of boneless sirloin of "dehesa cow". This is a top quality steak, with the maturation necessary to ensure its tenderness. Nice flavor thanks to its marbled fat. Definitely one of the dishes for the discerning palate. Perfect to cook on a griddle.

   Peso pieza/Unit weight: 400-500 grs.  
Peso bolsa/Bag weight: 0.9-1 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kgs. Ref.:02236



## CARRILLERA DE VACA DE DEHESA

dehesa cow cheek

Las carrilleras son las mejillas o cachetes del animal. Es una carne muy tierna y apreciada. Músculo masetero de la vaca que pesa entorno a los 800 gramos por pieza. Carne muy sabrosa y jugosa perfecta para guisos y estofados.

The cheeks are the jowls of the animal. This is a very tender meat and much appreciated. 'Masseter' muscle of the cow that weighs around 800 grams. per piece. Very tasty and perfect juicy meat for stews.

   Peso pieza/Unit weight: 800-900 grs.  
Peso bolsa/Bag weight: 800-900 grs.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kgs. Ref.: 02290






## TOMAHAWK DE VACA DE DEHESA

dehesa cow tomahawk

El Tomahawk Steak es un grueso filete con el hueso de la costilla posterior y mucha grasa intermuscular e intramuscular. La gran cantidad de grasa junto con el hueso de la costilla le confiere una gran cantidad de sabor cuando se cocina dando como resultado una carne tierna, muy jugosa y dulce.

The Tomahawk Steak is a thick steak with the bone of the back rib and a lot of intermuscular and intramuscular fat. The large amount of fat along with the rib bone gives it a great amount of flavor when cooked resulting in a tender, very juicy and sweet meat.

   Peso pieza/Unit weight: 1.5 - 1.8 kg.  
Peso bolsa/Bag weight: 1.5- 1.8 kg.  
Peso caja/Box weight: 5- 6 kg. Ref.: 02230





## CURADOS DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

El medio de la “dehesa” si es agradecido con todas las especies animales y vegetales que en él conviven, lo es especialmente 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.

Los cerdos viven en total libertad alimentándose de bellotas y hierbas y ese proceso hace que las carnes adquieran cualidades organolépticas únicas y especiales haciéndoles adquirir, además, un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados, especialmente ácido oléico.

## IBERIAN ACORN-FED CURED PORK MEATS

The ecosystem of the dehesa is a blessing to all animal and plant species that live in it, but specially to the Iberian pig breed. The temperature, rainfall and similarity of terrain allow the development of an exclusive breed in free-range conditions. Its purity of blood, and the feeding on acorns of the genus Quercus, like cork trees, holm-oaks and gall oaks, their own pastures, and the tradition in terms of handling, make it possible to obtain excellent quality products and reputed “bouquet”, as is the case for the cured meats and hams from Iberian acorn-fed pork.

Pigs live in total freedom feeding on acorns and herbs and this process makes the meat acquire special and unique organoleptic qualities and also gives it a high content of mono-unsaturated fatty acids, especially oleic acid.





# JAMÓN Y PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

## IBERIAN ACORN-FED PORK HAM AND SHOULDER

Acervo de sensaciones organolépticas y venerado por comensales y chefs de todo el globo, el producto estrella en la gastronomía española es el jamón de cerdo ibérico de bellota. Gran embajador de la gastronomía española, es un alimento con una gran tradición en su elaboración artesanal que perdura hasta nuestros días surgida de la necesidad de conservar la carne de cerdo durante mucho tiempo que aprendimos de los romanos con la técnica del salado. Tres son las características esenciales que debe cumplir el cerdo para que sea calificado como "bellota": que sea al menos de 50% de raza ibérica, que se alimente de bellotas y hierbas durante la época de "montanera" (periodo entre noviembre y marzo en el que las encinas y alcornoques ofrecen su fruto, la bellota) y disfrutar para vivir en libertad de al menos dos hectáreas de dehesa castiza del suroeste de la península ibérica que le permita reponer alimentándose de sus frutos por lo menos 4@ de peso (1@= 11,5 kilos).

Organoleptic sensations and revered by diners and chefs from all over the globe, the star product in Spanish cuisine is Iberian pork ham. Great ambassador of the Spanish gastronomy, it is a food with a great tradition in its artisan elaboration that lasts until our days arisen from the necessity to preserve the pork for a long time that we learned of the Romans with the technique of the salty one. Three are the essential characteristics that must be met by the pig to be qualified as "acorn": that is at least 50% of the Iberian breed, which feeds on acorns and herbs during the "montanera" (period between November and March When the oaks and cork oaks offer their fruit, the acorn) and enjoy to live in freedom of at least two hectares of dehesa castiza of the southwest of the Iberian peninsula that allows him to replace with its fruits at least 4 @ (1@ = 11.5 kg).



### EL CORTE DEL JAMON

**1** Colocar adecuadamente la pieza en el jamonero; la única condición que debe tener este artilugio es que proporcione buena fijación y comodidad al cortador.

**2** PELAR, consiste en desprender del jamon parte del tocino de cobertura del cuero y de la costra formada por mohos y exudados naturales del proceso de secado y maduración. Se inicia con un corte perpendicular a la pata y circular a la altura del corvejón (A), después se harán cortes tangenciales por ambos lados. Si el jamon se va a consumir en poco tiempo se pelará entero; si no es así, conviene ir pelando según se va consumiendo.

**3** INICIO, si se va a consumir rápidamente, o se desea un corte más vistoso, se comen- zará la pieza por la parte principal (A) más jugosa e infiltrada. Para un consumo más lento es recomendable comenzar por la zona de la babilla (B), para evitar que al final pueda quedar excesivamente reseca.

Para el corte se utiliza un CUCHILLO jamonero, de hoja estrecha, larga y flexible. Para el pelado y cortes

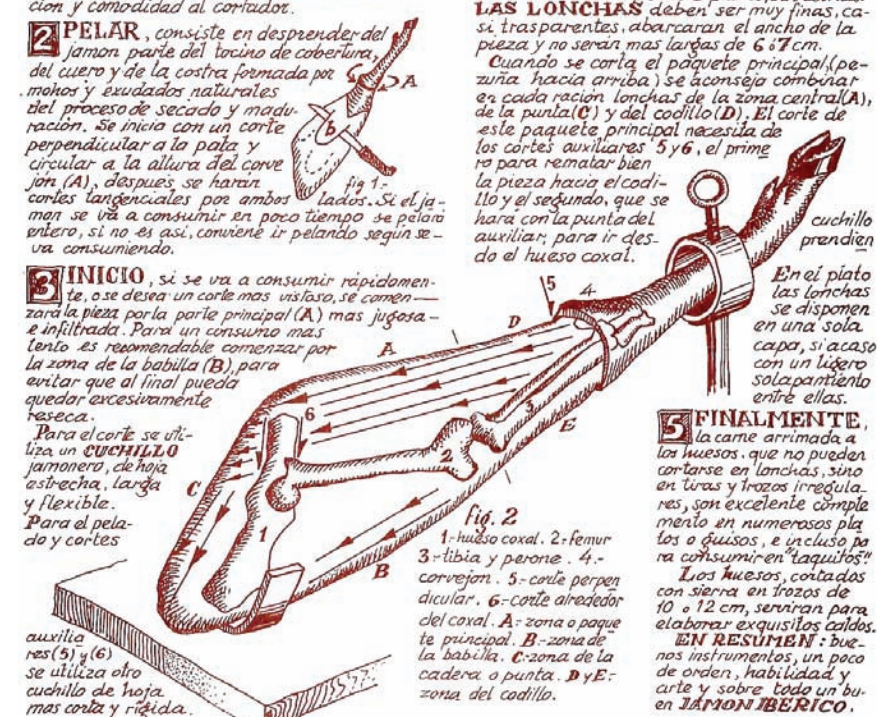
auxilia res (5) y (6) se utiliza otro cuchillo de hoja más corta y rígida.

**4** CORTES: serán siempre paralelos entre sí, siguiendo las líneas marcadas con flechas en la figura, dejando siempre a la vista una superficie plana, sin estrías. LAS LONCHAS deben ser muy finas, casi transparentes, abarcaran el ancho de la pieza y no serán más largas de 6 a 7 cm. Cuando se corta el paquete principal (pezuña hacia arriba) se aconseja combinar en cada ración lonchas de la zona central (A), de la punta (C) y del codillo (D). El corte de este paquete principal necesita de los cortes auxiliares 5 y 6, el primero para rematar bien la pieza hacia el codillo y el segundo, que se hará con la punta del auxilliar, para ir des- do el hueso coxal.

En el plato las lonchas se disponen en una sola capa, si acaso con un ligero solapamiento entre ellas.

**5** FINALMENTE, la carne arrimada a los huesos que no pueden cortarse en lonchas, sino en tiras y trozos irregulares, son excelente complemento en numerosos platos o guisos, e incluso para consumir en "taquitos". Los huesos, cortados con sierra en trozos de 10 a 12 cm, servirán para elaborar exquisitos caldos.

EN RESUMEN: buenos instrumentos, un poco de orden, habilidad y arte y sobre todo un buen JAMON IBÉRICO.



### HOW TO CARVE AN IBERIAN HAM

**1** FIRSTLY YOU HAVE TO PLACE THE IBERIAN HAM ON THE HAM SUPPORT. THE ONLY CONDITION FOR THIS TOOL IS GIVING THE HAM A GOOD FIXATION AND COMFORT TO THE HAM CARVER.

**2** PEELING THE HAM TOOL: SHORT STRONG BLADED KNIFE.

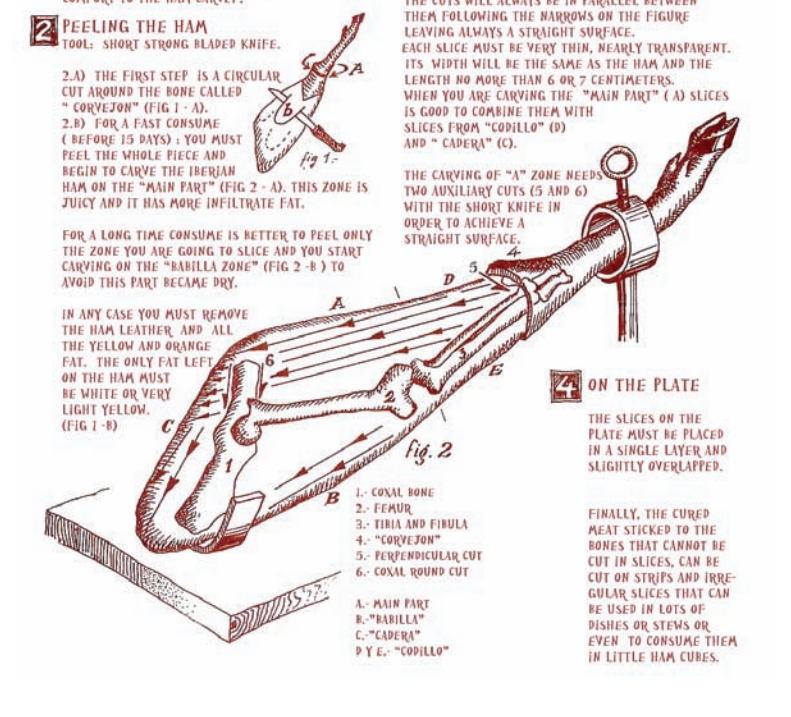
2.A) THE FIRST STEP IS A CIRCULAR CUT AROUND THE BONE CALLED "CORVEJON" (FIG 1 - A). 2.B) FOR A FAST CONSUME ( BEFORE 15 DAYS ): YOU MUST FEEL THE WHOLE PIECE AND BEGIN TO CARVE THE IBERIAN HAM ON THE "MAIN PART" (FIG 2 - A). THIS ZONE IS JUICY AND IT HAS MORE INFILTRATE FAT.

FOR A LONG TIME CONSUME IS BETTER TO PEEL ONLY THE ZONE YOU ARE GOING TO SLICE AND YOU START CARVING ON THE "BABILLA ZONE" (FIG 2 - B ) TO AVOID THIS PART BECAME DRY.

IN ANY CASE YOU MUST REMOVE THE HAM LEATHER, AND ALL THE YELLOW AND ORANGE FAT. THE ONLY FAT LEFT ON THE HAM MUST BE WHITE OR VERY LIGHT YELLOW. (FIG 1 - B)

**3** CARVING THE HAM TOOL: LONG FLEXIBLE NARROW-BLADED KNIFE. THE CUTS WILL ALWAYS BE IN PARALLEL BETWEEN THEM FOLLOWING THE HATCHES ON THE FIGURE LEAVING ALWAYS A STRAIGHT SURFACE. EACH SLICE MUST BE VERY THIN, NEARLY TRANSPARENT. ITS WIDTH WILL BE THE SAME AS THE HAM AND THE LENGTH NO MORE THAN 6 OR 7 CENTIMETERS. WHEN YOU ARE CARVING THE "MAIN PART" ( A ) SLICES IS GOOD TO COMBINE THEM WITH SLICES FROM "CODILLO" (D) AND " CADERA" (C).

THE CARVING OF "A" ZONE NEEDS TWO AUXILIARY CUTS ( 5 AND 6 ) WITH THE SHORT KNIFE IN ORDER TO ACHIEVE A STRAIGHT SURFACE.



**4** ON THE PLATE THE SLICES ON THE PLATE MUST BE PLACED IN A SINGLE LAYER AND SLIGHTLY OVERLAPPED.

FINALLY, THE CURED MEAT STICKED TO THE BONES THAT CANNOT BE CUT IN SLICES, CAN BE CUT ON STRIPS AND IRREGULAR SLICES THAT CAN BE USED IN LOTS OF DISHES OR STEMS OR EVEN TO CONSUME THEM IN LITTLE HAM CURES.





## JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 6@PQ

Jamón de calidad suprema procedente de cerdo 100% puro ibérico que repone 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años para el jamón y de 18 meses para las paletas.

Ham of excellent quality from 100% Iberian pig that has fattened by 6@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during the montanera . Period of maturation: For the ham at least 3 years and the palette at least 18 months.

**Ref.: 01101 JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 6@PQ**

**Peso:** 7,5-8,5 kg.

**Ref.: 01102 PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICO 6@PQ**

**Peso:** 4,5 -5,5 kg.



## JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 4@PQ

Jamón de calidad suprema procedente de cerdo 50% ibérico que repone 4@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años para los jamones y de 18 meses para las paletas.

Ham of excellent quality from 50% Iberian pig that has fattened by 4@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during the montanera . Period of maturation: For the ham at least 3 years and the palette at least 18 months.

**Ref.: 01107 JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% R.I. 4@**

**Peso:** 7,5-8,5 kg.

**Ref.: 01158 PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% R.I. 4@**

**Peso:** 4,5 -5,5 kg.



## JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Jamón de reconocida calidad procedente de cerdo 50% ibérico que se cria al aire libre en el campo en al menos cien metros cuadrados para cada animal y se alimenta de piensos naturales de cereales y leguminosas y en muchas ocasiones de bellotas. Procedente de cerdos de 15 meses de edad. Periodo de maduración de al menos 3 años para jamones y 18 meses para paletas.

Ham of excellent quality from 50% Iberian pig are breed outdoor in the countryside in at least one hundred squared meters. These animals are feed on natural compound feed of cereals and legumes and in many cases on acorns. These pigs must be at least 12 months before their slaughter weigh ( > 115 kg.). Period of maturation of at least 3 years for hams and 18 months for shoulders.

**Ref.: 01146 JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 50% R.I.**

**Peso:** 8,5-9,5 kg.

**Ref.: 01125 PALETA DE CEBO DE CAMPO 50% R.I.**

**Peso:** 5 - 6,5 kg.





## LOMO IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK LOIN 6@PQ

Embutido de la más alta calidad hecho con lomo de cerdo ibérico puro que ha adquirido sus últimas 6 arrobas (69 Kg.) durante la "montanera" alimentándose en total libertad exclusivamente de bellotas y hierbas de las dehesas de Extremadura. 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.

Sausage made of highest quality pure Iberian pork loin that has acquired its last 6 'pounds' (69 kg) during the "montanera" (period of the acorn harvest between November and March) freely feeding exclusively on acorns and grass on the meadows of Extremadura. Seasoned for 48 hours with sweet paprika or garlic and stuffed into natural casings with butter. Period of maturation with natural drying 6 months.

Ref.: 01103

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 1-13 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 1-13 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg



## SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA 6PQ

IBERIAN ACORN-FED PORK SEASONED SAUSAGE 6@PQ

Salchichón de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales reponen 70 kilos durante la "montanera" disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. 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.

Sausage made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the "montanera", enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with black pepper, nutmeg, cinnamon, garlic and salt for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings. Curing period of 5 months.

Ref.: 01106

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 0.9-1 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 0.9-1 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg



## CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ

IBERIAN ACORN-FED PORK SPICY SAUSAGE 6@PQ

Chorizo de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales reponen 70 kilos durante la "montanera" disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimentón de la Vera, sal y otras especias durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural.

"Chorizo" made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the "montanera", enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with paprika from La Vera salt and other spices for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings.

Ref.: 01105

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 0.9-1 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 0.9-1 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg



## LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK "PRESA" 6@PQ

Embutido de calidad suprema hecho con "presa" de cerdos puros ibéricos criados en libertad que han repuesto sus últimos 70 kilos alimentándose de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. 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.

Sausage made with supreme quality "presa" meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. The "presa" is the most prized part of the animal. These animals put on 70 kilos during the "montanera" and each enjoys at least 2 hectares of dehesa land. The mixture is marinated with sweet paprika and salt for 48 hours and cured for at least six months with natural drying.

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 600-800 g  
Peso bolsa/Bag weight: 1-13 kg  
Peso caja/Box weight: 5-6 kg

Ref.: 01104



## MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK "MORCÓN" 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. Elaborado con carne magra de cerdos ibéricos puros que han adquirido sus últimas 6 arrobas en régimen de montanera a base de bellotas y hierbas de las dehesas extremeñas.

Cured sausage of supreme quality similar to "chorizo" but with two significant differences: the first is the gut into which it is stuffed (in this case the large intestine) and the second is the quality of the lean meat. Due to its thickness it has a curing period of at least 7 months. Made with lean meat from pure-bred Iberian pigs that have acquired their last 6 'pounds' during the montanera, feeding on acorns and grass on the meadows of Extremadura.

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 0.8-0.9 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 0.8-0.9 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg

Ref.: 01194



## SOBRASADA IBÉRICA DE BELLOTA 6@PQ

IBERIAN ACORN-FED PORK "SOBRASADA" 6@PQ

Elaborada con papada y cabecero de lomo de cerdos ibéricos de bellota. Se pican finamente y se marinan con una mezcla de pimentón dulce y picante de la Vera, sal y ajo durante 24 horas y se cura en tripa natural durante 3 meses. Las carnes usadas para su elaboración proceden de animales que han adquirido sus últimas 5 arrobas en régimen de montanera a base de bellotas y hierbas de la dehesa.

Made with dewlap and headboard loin of acorn Iberian pigs. Chopped finely and marinated with a mixture of sweet and spicy paprika, salt and garlic for 24 hours and cured in natural casings for 3 months. The meat used comes from animals which have put on their last 5 'pounds' during the montanera (October to March).

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 0.9-1 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 0.9-1 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg

Ref.: 01177







## LOMO IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO

CURED IBERIAN PORK LOIN

Embutido de la más alta calidad hecho con lomo de cerdo ibérico 50% criado en libertad y alimentando con piensos de cereales y hierba de las dehesas de Extremadura. 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.

Sausage of the highest quality made with 50% Iberico pork loin raised in freedom and fed with cereal feed and grass from the meadows of Extremadura. Seasoned for 48 hours with sweet paprika from La Vera or garlic and stuffed in natural casing with butter. Maturation period in natural dryer of 6 months.

Ref.: 01119

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 1-1.5 kg.  
Peso bolsa/Bag weight: 1-1.5 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg.



## PANCETA IBÉRICA DE BELLOTA EMBUCHADA

CURED IBERIAN ACORN-FED BACON

Embutido curado elaborado con panceta ibérica de bellota condimentada con sal y pimentón. Se embute en tripa natural, dejándolo curar en secaderos durante 30 días aproximadamente. Es tradicional en las matanzas extremeñas, por lo que tiene un sabor a embutido "casero" de mucha calidad.

Cured meat sausage, made with lean pork and some Iberian bacon content, seasoned with salt and paprika. Is stuffed into natural casings, and left in drying houses to cure for about 30 days. It is traditional in Extremadura traditional slaughters, so it has a home-made sausage flavor of high quality.

Ref.: 02153

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 350-400 grs.  
Peso bolsa/Bag weight: 0.7-0.8 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg.



## PAPADA IBÉRICA DE BELLOTA CURADA

CURED IBERIAN ACORN-FED DEWLAP

Es la capa de grasa que cuelga bajo la cara del cerdo. Formada por la piel, capas de grasas y capas de carne entreverada. Este producto procede de animales criados en régimen de montanera con bellotas. Textura cremosa y de sabor muy parecido a la grasa del jamón de bellota. Se sirve en piezas enteras envasadas al vacío.

It is the layer of fat that hangs under the face of the pig. Formed by the skin, layers of fats and layers of interwoven meat. This product comes from free-range animals fed on acorns. Creamy texture and flavor very similar to acorn ham fat. It is served in whole pieces vacuum packed.

Ref.: 011005

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 350-400 grs.  
Peso bolsa/Bag weight: 0.7-0.8 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg.



## HUESO DE JAMÓN IBÉRICO CORTADO

CUT IBERICO PORK HAM BONES

Huesos de jamón ibérico cortados. Perfectos para fondos, caldos, estofados y sopas con sabor a jamón ibérico.

Iberian ham bones cut. Perfect for stocks, broths, stews and soups flavored with Iberian ham.

Ref.: 02127

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 2-3 kg.  
Peso bolsa/Bag weight: 2-3 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg.



## MIGAS DE JAMÓN IBÉRICO

MINCED CURED IBERICO HAM

Jamón ibérico cortado en pequeños trozos perfecto para croquetas, salmorejo, albondigas o acompañar cualquier plato de verduras como alcachofas o champiñones.

Iberian ham cut into small pieces perfect for croquettes, salmorejo, meatballs or to accompany any vegetable dish such as artichokes or mushrooms.

Ref.: 01139

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 2-3 kg.  
Peso bolsa/Bag weight: 2-3 kg.  
Peso caja/Box weight: 5 kg.



## TOCINO IBÉRICO DE BELLOTA SALADO

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK FAT

Pieza formada íntegramente por tejido graso, distribuido en varias capas, que puede llegar a medir hasta 8 centímetros de grosor. Se localiza subcutáneamente en el dorso del animal. Se comercializa en fresco y curada en sal. Es un condimento esencial en los guisos tradicionales.

Piece formed entirely of fatty tissue, divided into several layers, which can measure up to eight centimeters thick, from the inner back of the animal. It is marketed fresh and salted. It is used as an essential condiment in traditional stews.

Ref.: 01169

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 2-3 kg.  
Peso bolsa/Bag weight: 2-3 kg.  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg.







### JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 100% IBERICO ACORN-FED PORK HAM

Jamón de calidad suprema procedente de cerdo 100% puro ibérico que repone 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Ham of excellent quality from 100% Iberian pig that has fattened by 6@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during the montanera . Period of maturation of at least 3 years.

Ref.: 01172



Peso pieza/Unit weight : 100 g.  
Peso caja/Box weight : 4 kg.

### LOMO DE BELLOTA IBÉRICO CURED IBERICO ACORN-FED PORK LOIN

Embutido de la más alta calidad hecho con lomo de cerdo ibérico puro que ha adquirido sus últimas 6 arrobas (69 Kg.) durante la “montanera” alimentándose en total libertad exclusivamente de bellotas y hierbas de las dehesas de Extremadura. 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.

Sausage made of highest quality pure Iberian pork loin that has acquired its last 6 ‘pounds’ (69 kg) during the “montanera” (period of the acorn harvest between November and March) freely feeding exclusively on acorns and grass on the meadows of Extremadura. Seasoned for 48 hours with sweet paprika or garlic and stuffed into natural casings with butter. Period of maturation with natural drying 6 months.

Ref.: 01178



Peso pieza/Unit weight : 100 g.  
Peso caja/Box weight : 4 kg.



### JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO IBERICO “CEBO DE CAMPO” HAM

Jamón de reconocida calidad procedente de cerdo 50% ibérico que se cria al aire libre en el campo en al menos cien metros cuadrados para cada animal y se alimenta de piensos naturales de cereales y leguminosas y en muchas ocasiones de bellotas. Estos cerdos deben haber cumplido al menos 12 meses cuando alcanzan su peso de sacrificio que es de al menos 115 kg. Periodo de maduración de al menos 24 meses.

Ham of excellent quality from 50% Iberian pig are breed outdoor in the countryside in at least one hundred squared meters. These animals are feed on natural compound feed of cereals and legumes and in many cases on acorns. These pigs must be at least 12 months before their slaughter weigh (> 115 kg.). Period of maturation of at least 2 years.

Ref.: 01145



Peso pieza/Unit weight : 100 g.  
Peso caja/Box weight : 4 kg.

### CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO IBERICO ACORN-FED CHORIZO

Chorizo de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales repone 70 kilos durante la “montanera” disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimentón de la Vera, sal y otras especias durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural.

“Chorizo”made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the “montanera”, enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with paprika from La Vera salt and other spices for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings.

Ref.: 01131



Peso pieza/Unit weight : 100 g.  
Peso caja/Box weight : 4 kg.



### PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA 100% IBERICO ACORN-FED PORK SHOULDER

Paleta de calidad suprema procedente de cerdo 100% puro ibérico que repone 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Shoulder of excellent quality from 100% Iberian pig that has fattened by 6@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during montanera . Period of maturation of at least 18 months.

Ref.: 01188



Peso pieza/Unit weight : 100 g.  
Peso caja/Box weight : 4 kg.

### SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO IBERICO ACORN-FED PORK SALCHICHON

Salchichón de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales repone 70 kilos durante la “montanera” disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. 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.

Sausage made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the “montanera”, enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with black pepper, nutmeg, cinnamon, garlic and salt for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings. Curing period of 5 months.

Ref.: 01130



Peso pieza/Unit weight : 100 g.  
Peso caja/Box weight : 4 kg.





# RECETAS DE NUESTROS CLIENTES

## OUR CUSTOMERS' RECIPES



“La irrupción de la alta gastronomía en España ha supuesto un antes y un después. Los chefs españoles apostaron por la innovación y esa apuesta ha colocado a España en un mapa mundial donde no se esperaba al país.”

“El gran artífice de este milagro es, sin duda, Ferran Adrià, pero hoy día la excelencia culinaria desborda El Bulli y recorre ahora toda la geografía española. Desde San Sebastián hasta Málaga, pasando por Barcelona, Girona, Madrid o Bilbao, en 2013 nada menos que 145 restaurantes españoles ostentaban estrellas Michelin, un incremento de casi el 40% con respecto al año 2005. España es en la actualidad el sexto país del mundo con más restaurantes premiados con estrellas Michelin y el tercer país con más chefs en el ranking del Top 50 mundial de la revista Restaurant, justo por detrás de Francia y EE UU. Más sorprendente todavía: San Sebastián es la segunda ciudad del mundo después de Kioto con mayor densidad de estrellas Michelin por habitante. En la primera década de 2000 la supremacía de El Bulli fue absoluta: fue nombrado mejor restaurante del mundo nada menos que en cinco ocasiones. El cierre del local de Ferran Adrià no ha mermado el escalafón español: en 2013, El Celler de Can Roca se ha convertido en el mejor restaurante del mundo. Y no muy lejos se asomaba Mugaritz (cuarto) en San Sebastián.

Creatividad y sensibilidad, gastronomía y tecnología: en los fogones españoles se inventa y emprende de manera disruptiva. Quizá deberíamos inspirarnos en ellos. Apostar más por excelencia, innovación y disrupción. Algo que ayudaría a desmarcar España como lo han hecho estos chefs, ejemplos vivos de audacia, pasión y convicción.”

Javier Santiso es profesor de ESADE Business School y fundador de Start up Spain.

“The emergence of haute cuisine in Spain has been a turning point. Spanish chefs committed themselves to innovation and that has put Spain on a world map where the country was not expected.”  
 “The great architect of this miracle is undoubtedly Ferran Adrià, but today culinary excellence overflows elBulli and is present throughout the territory of Spain. From San Sebastian to Malaga, via Barcelona, Girona, Madrid and Bilbao, in 2013, no fewer than 145 Spanish restaurants sported Michelin stars, an increase of almost 40% compared to 2005. Spain is now the sixth country in the world with most Michelin-starred restaurants and third highest for chefs in the worldwide ranking of Top 50 Restaurant magazine, just behind France and the U.S. More surprising still: San Sebastian is the second city in the world, after Kyoto, with the highest density of Michelin stars per capita. In the 2000s, the supremacy of elBulli was absolute: it was named best restaurant in the world no fewer than five times. The closure of Ferran Adrià's premises has not diminished the Spanish ranks: in 2013, El Celler de Can Roca became the best restaurant in the world. And not far behind Mugaritz (fourth) in San Sebastián can be seen.”

“Creativity and sensitivity, gastronomy and technology: in Spanish kitchens invention and enterprise are disruptive. Maybe we should be inspired by them, Bet more on excellence, innovation and disruption. Something that would help to set Spain apart, as these chefs have done. They are living examples of audacity, passion and conviction.”

Javier Santiso is a professor at the ESADE Business School and the founder of Start up Spain.



Para ver las recetas completas de estos restaurantes y de otros clientes accede a la sección “Recetas de Nuestros Clientes” de nuestra web [www.paisdequercus.com](http://www.paisdequercus.com) o escane el siguiente código QR.

To see the complete recipes of these restaurants and other clients you must access the “Recipes from Our Customers” on our website ([www.paisdequercus.com](http://www.paisdequercus.com)) or scan this QR code.

## EL BULLI FERRAN ADRIÀ CASTAÑUELAS “PAÍS DE QUERCUS” CON JUDÍA FERMENTADA Y CALDO DE SHITAKE

Distinguido con tres estrellas por la Guía Michelin, fue considerado también el mejor restaurante del mundo en los años 2002, 2006, 2007, 2008, y 2009 en la lista «The S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants», elaborada por la revista Restaurant Magazine. El Bulli cerró sus puertas el 30 de julio de 2011 para reaparecer en 2014 con otro concepto llamado “el Bulli Foundation”.

Awarded three stars by the Michelin Guide, El Bulli was also considered best restaurant in the world in the years 2002, 2006, 2007, 2008, and 2009 on “The S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants” list produced by Restaurant magazine. “El Bulli” closed its doors on 30th July 2011, reappearing in 2014 with a new concept called “El Bulli Foundation”.



## EL CELLER DE CAN ROCA JOAN ROCA COCHINILLO IBÉRICO “PAÍS DE QUERCUS” AL RIESLING

La evolución de este equipo formado por los hermanos Roca (Joan, Josep y Jordi) ha sido espectacular desde que en el año 2009 recibiera su tercera estrella Michelin y se colocara como 5º mejor restaurante del mundo según la revista Restaurant Magazine. En 2013 y 2015 fué proclamado como mejor restaurante del mundo según esta prestigiosa clasificación.

The evolution of this team comprised of the Roca brothers (Joan, Josep and Jordi) has been spectacular ever since their establishment received its third Michelin star in the year 2009 and positioned itself as the 5th best restaurant in the world according to Restaurant magazine. In 2013 and 2015 it was proclaimed best restaurant in the world by this prestigious review.



## MUGARITZ ANDONI LUIS ADURIZ RABITOS DE CERDO IBÉRICO “PAÍS DE QUERCUS” ESTOFADOS Y CIGALAS SALTEADAS

Mugaritz ha sido reconocido por la prensa como “el fenómeno gastronómico más importante en el panorama mundial en los últimos tiempos”. Según la revista Restaurant Magazine es el 3º mejor restaurante del mundo en los años 2011 y 2012 y el 4º mejor en 2013. Cuenta con tres soles en la guía Repsol, y multitud de reconocimientos por su actividad innovadora y creativa en la gastronomía.

Mugaritz has been acknowledged by the press as “the most important gastronomic phenomenon in the world in recent times”. According to Restaurant magazine it was the 3rd best restaurant in the world in the years 2011 and 2012 and the 4th best in 2013. It is rated with three suns in the Repsol Guide, and has a host of awards for its innovative, creative gastronomic activity.







## DOS CIELOS

### HERMANOS TORRES

#### CABRITO LECHAL “PAÍS DE QUERCUS” CON PÓLVORA DE DUC

Ubicado en la planta 24 del modernísimo Hotel Me, Dos Cielos es un restaurante de autor que presenta una propuesta gastronómica del más alto nivel. La maestría con la que los hermanos Torres (Xavier y Sergio) trabajan una materia prima impecable constituye uno de sus mayores atractivos, y las impresionantes vistas que brinda el restaurante están sin duda a la altura del status del lujoso hotel. Cuenta con una estrella Michelin.

Located on floor 24 of the ultra-modern Hotel Me, Dos Cielos is a signature restaurant that presents a gastronomic proposal of the very highest level. The skill with which the Torres brothers (Xavier and Sergio) work with impeccable produce is one of its biggest attractions, and the impressive views the restaurant affords are definitely on a par with the luxury hotel's status. One Michelin star.



## DIVERXO

### DAVID MUÑOZ

#### COCHINILLO IBÉRICO “PAÍS DE QUERCUS” PEKINES

De la mano de David Muñoz este restaurante que abrió sus puertas en 2007 consiguió su tercera estrella Michelin en el año 2013, algo nada habitual en la guía francesa. Muñoz ofrece una cocina radical en su concepto, compleja, llena de matices, diferente, dando gran valor a la creatividad, absorbiendo técnicas diversas y asimilando productos de diferentes rincones del mundo para inventar permanentemente cosas nuevas.

Led by David Muñoz, in the year 2013 this restaurant, which opened its doors in 2007, won its third Michelin star, an unusual occurrence with the French guide. Muñoz offers a cuisine that is radical in its concept - complex, full of nuances and different, placing great value on creativity, absorbing diverse techniques and assimilating products from different corners of the world so as to continuously invent new things.

## EL BOHIO

### PEPE RODRÍGUEZ

#### PRESA IBÉRICA DE BELLOTA “PAÍS DE QUERCUS”

Hablar del Bohio es hablar de Pepe Rodríguez. Este chef actualmente archiconocido por el programa de televisión MasterChef es sin lugar a dudas uno de los mejores cocineros que hay actualmente en este país. Cuenta con una estrella Michelin en sus haberes desde hace ya unos cuantos años, y mantiene la tradición, la calidad, el sabor y la intuición de este sabio y carismático cocinero. Aunque está situado a 45 kilómetros de la capital es paso obligado de una visita gastronómica a la misma.

To speak of Bohio is to speak of Pepe Rodríguez. This chef, who is extremely well-known at present because of the MasterChef TV programme, is without doubt one of the best cooks of the day in this country. His restaurant has been graced with a Michelin star for several years now, and upholds the tradition, quality, flavour and intuition of this wise and charismatic chef. Although it is located 45 kilometres from the capital, a gastronomic visit here is a must.



## A TAFONA

### LUCÍA FREITAS

#### PAPADA DE CERDO IBÉRICO, CIGALAS Y LIMÓN

El restaurante está especializado en cocina de autor, y la chef, Lucía Freitas, es experta en el uso de flores para la cocina, y dispone de una huerta propia que le permite hacer experimentos curiosos como añadir flor de cebolla a algunos platos. Platos sabrosos, que huyen de lo superfluo, con fondo, bien trabajados, puntos ideales y perfectamente rematados en todos los casos. Es una visita obligada para cualquier amante de la gastronomía que pase por Santiago de Compostela.

The restaurant specializes in signature cuisine and the chef, Lucía Freitas, is an expert in the use of flowers for cooking, and has her own garden which enables her to engage in curious experiments, such as adding onion flower to some dishes. Delicious dishes that avoid the superfluous, with depth, well crafted, done to a turn and with the perfect finishing touch in all cases. This restaurant is a must for any gourmet passing through Santiago de Compostela.



## 41° EXPERIENCE

### ALBERT ADRIÀ

#### BANH MI DE COSTILLAR IBÉRICO “PAÍS DE QUERCUS”

“El Bulli reducido a la tapa” o “miniBulli”, así es como mucho de sus comensales califican a este nuevo proyecto de Albert Adrià. Es el cuarto proyecto, junto a sus otros locales Ticket, Patka y Bodega 1900, del que fuera un pilar en el mejor restaurante del mundo. En 41° se ofrecen las creaciones que se han podido degustar en la historia de elBulli. Quien no haya podido disfrutar del Bulli ahora tiene la oportunidad de hacerlo en el local del Paralelo (número 164) de la Ciudad Condal. Cuenta con una estrella Michelin desde 2013.

“El Bulli reduced to the tapa” or “miniBulli” – this is how many regular diners describe this new project by Albert Adrià. This is the fourth project of the person who was a pillar of the best restaurant in the world, alongside his other establishments Ticket, Patka and Bodega 1900. 41° serves up creations that could be tasted throughout the history of El Bulli. Anyone who missed enjoying El Bulli now has the opportunity to do so on these premises at Paralelo number 164 in Barcelona. The restaurant has had a Michelin star since 2013.



## COMERÇ 24

### CARLES ABELLÁN

#### COCHINILLO IBÉRICO “PAÍS DE QUERCUS” PURO HANOI

Formado en el Bulli, Carles Abellán creó este espacio para desacralizar la alta gastronomía y ofrecerla en un escenario contemporáneo a precios razonables sin renunciar por ello ni a la creatividad constante ni al buen producto. El local, una antigua tienda de salazones, ubicada en el popular barrio barcelonés de el Borne, tiene un toque de modernidad y estilo personal. Cuenta con todas las comodidades de un buen restaurante clásico pero con el ambiente desenfadado que identifica a Carles Abellán. Galardonado con una estrella Michelin.

Trained at El Bulli, Carles Abellán created this space to demystify haute cuisine and serve it up in a contemporary setting at reasonable prices, without relinquishing constant creativity or good produce as a result. The establishment, a former salted products shop located in the popular Barcelona district of El Borne, has a hint of modernity and personal style to it. It offers all the commodities of a good classical restaurant, but with the relaxed atmosphere that characterizes Carles Abellán. Awarded a Michelin star.





## ENLACES - LINKS



Web



Blog



Instagram



Facebook



PAIS DE QUERCUS S.L.  
Avd. Joaquín Sánchez Valverde, 20  
06006 - Badajoz - Spain  
Tel: 0034 924 27 69 53  
www.paisdequercus.com  
e-mail - consulta@paisdequercus.com