



*"Maîtres Artisans du
Jambon Ibérique depuis 1855"*





ORIGINE

DEPUIS 1855

Depuis plus de 150 ans, les éleveurs de Dehesas Reunidas S.L. élèvent des porcs ibériques de qualité optimale sur 15.000 hectares de forêts de chênes verts dans le sud-ouest de l'Espagne, au cœur des vallées de Los Pedroches et d'Alto Guadiato, presque entièrement dans la province de Cordoue. Les Dehesas constituent un écosystème modèle en Europe et auraient disparu sans l'activité d'élevage extensif qui y est pratiquée, notamment l'élevage et l'engrangement du porc ibérique. C'est une intégration parfaite entre la conservation de la nature et l'élevage traditionnel.

Les associés de Dehesas Reunidas partagent la même vision du secteur du jambon ibérique, qui s'appuie sur les axes suivants :

- **Un cheptel de porcs pure race 100 % ibériques.**
- **Une élevage extensif de 4 hectares par animal.**
- **Un contrôle absolu du cycle de production.**





NOTRE CYCLE DE PRODUCTION

Nous nous démarquons par notre cheptel de porcs 100 % ibériques, sélectionnés génétiquement depuis des décennies et issus de pères et de mères inscrits à livre généalogique de la race porcine ibérique.

Le contrôle réalisé à toutes les étapes de l'élevage, de l'engraissement et de l'élaboration du jambon ibérique, est essentiel pour garantir l'excellence de nos produits:



“Les atouts qui nous distinguent”



Toutes les porcs proviennent exclusivement de nos fermes d'élevage.



Nos porcs 100% ibériques sont nourris au bellotas et d'herbe (montanera).



Ils ont une longue durée de vie Jusqu' à 24 mois en plein champ (Dehesas)



Dans nos caves naturelles, les jambons se sèchent lentement jusqu'à 48 mois.



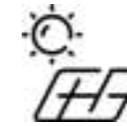
SOSTENIBILIDAD



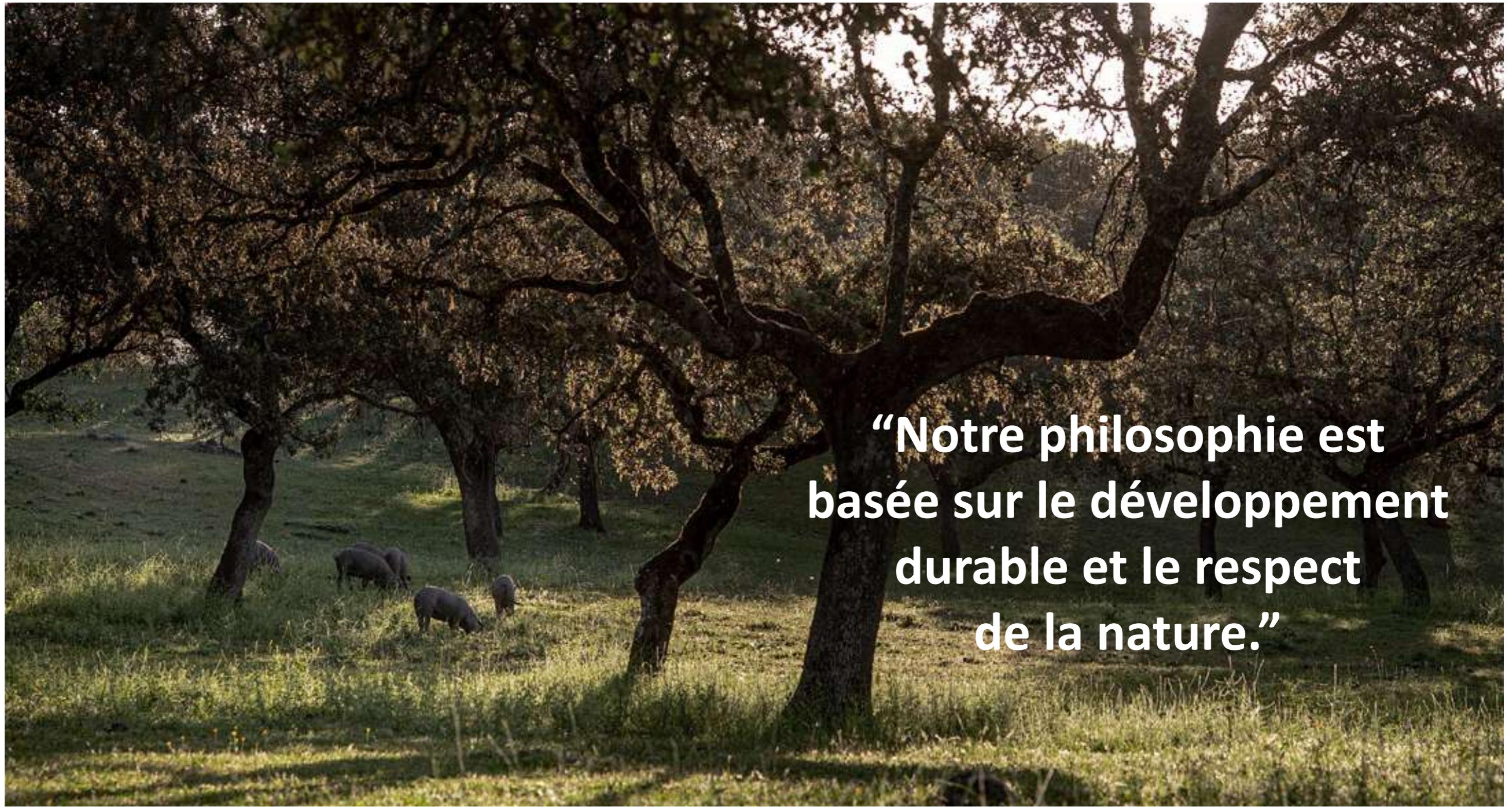
- Une élevage extensif de 4 hectares par animal.



- Bien-être animal



- Nous sommes fournis en panneaux solaires





DR 1855

Notre trésor est sans conteste le jambon Bellota 100 % ibérique (de porc ibérique nourri exclusivement avec des glands). L'aspect de chaque tranche, avec son maigre de couleur rouge intense due à son taux élevé de myoglobine et son gras blanc ou rosé bordé de jaune en raison de son lent processus de maturation (jusqu'à quatre ans) et dont la brillance intense est due au pourcentage élevé d'acide oléique, est obtenu au cours de la saison de la Montanera qui permet d'obtenir un produit d'exception aux qualités nutritionnelles extrêmement saines.

Reconnaissances





NOS GAMMES

BELLOTA 100% Ibérique



- 100% race Ibérique.
- Élevés à l'état sauvage.
- alimentation à base de bellotas.

BELLOTA 50% Ibérique



- 50% race Ibérique.
- Élevés à l'état sauvage.
- alimentation à base de bellotas

CEBO CAMPO 100% Ibérique



- 100% race Ibérique.
- Élevés à l'état sauvage.
- Alimentation à base de fruits des champs et de céréales propres.

CEBO CAMPO 50% Ibérique



- 50% race Ibérique.
- Élevés à l'état sauvage.
- Alimentation à base de fruits des champs et de céréales propres.





JAMBON

Formats disponibles



Jambon avec os



Centre désossé



Jambon avec os





ÉPAULE

Formats disponibles



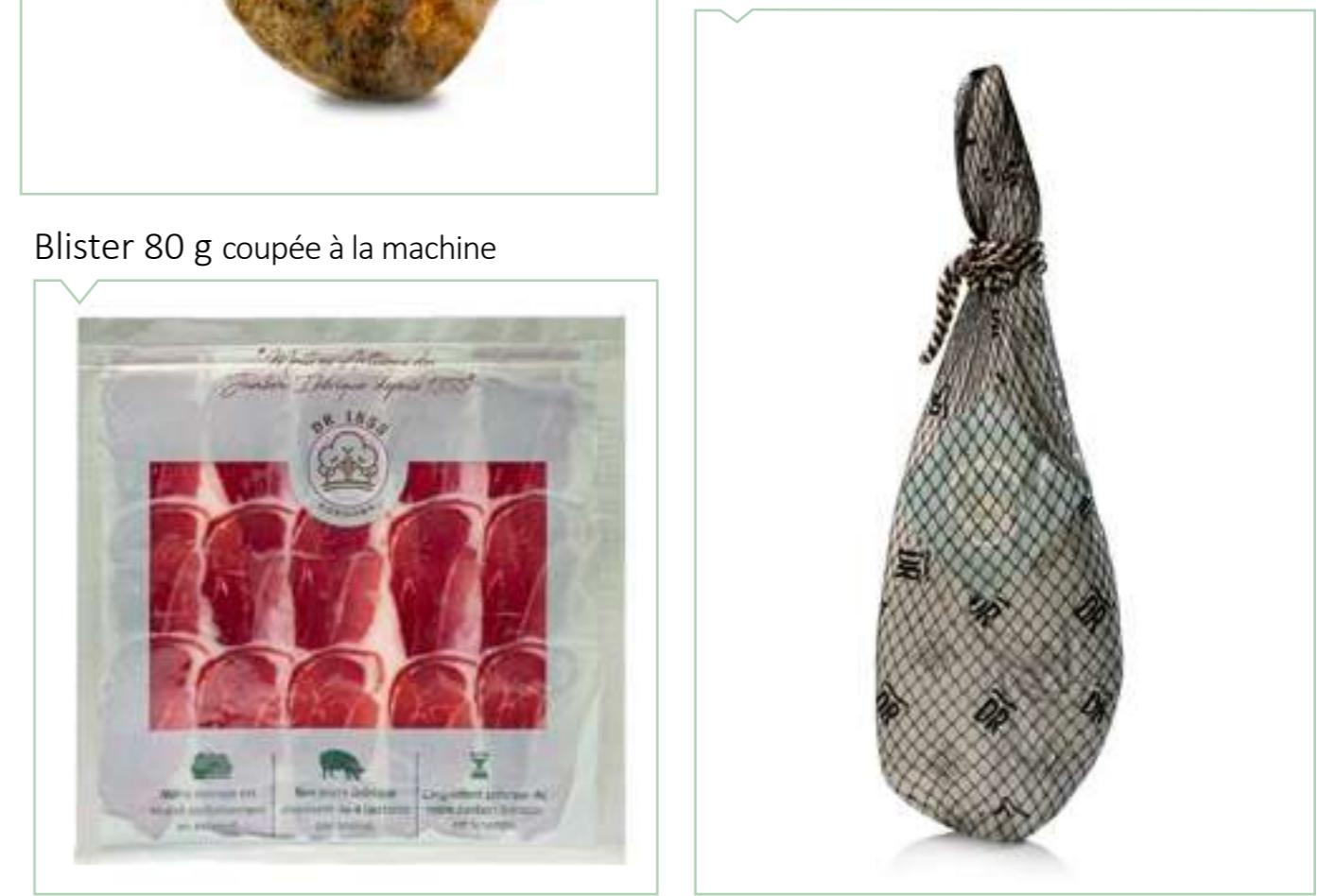
Épaule avec os



Centre désossé



Épaule avec os



Blister 80 g coupée à la machine



NOS CHARCUTERIES

Toutes les charcuteries DR1855 sont élaborées à partir de porc Bellota 100 % ibérique.

Le parfait degré d'infiltration de graisse dans la viande de notre lomo lui confère un arôme particulier, rend les tranches extra juteuses et lui procure une saveur typique d'un produit 100% ibérique. Quant à notre Lomito, élaboré à partir d'un morceau de choix de l'échine (presa de paleta) et assaisonné de sel et de paprika, il dégage une saveur aussi douce que le lomo.

D'autres produits, tels que le chorizo et le saucisson, sont élaborés à partir des meilleures viandes maigres de nos porcs.

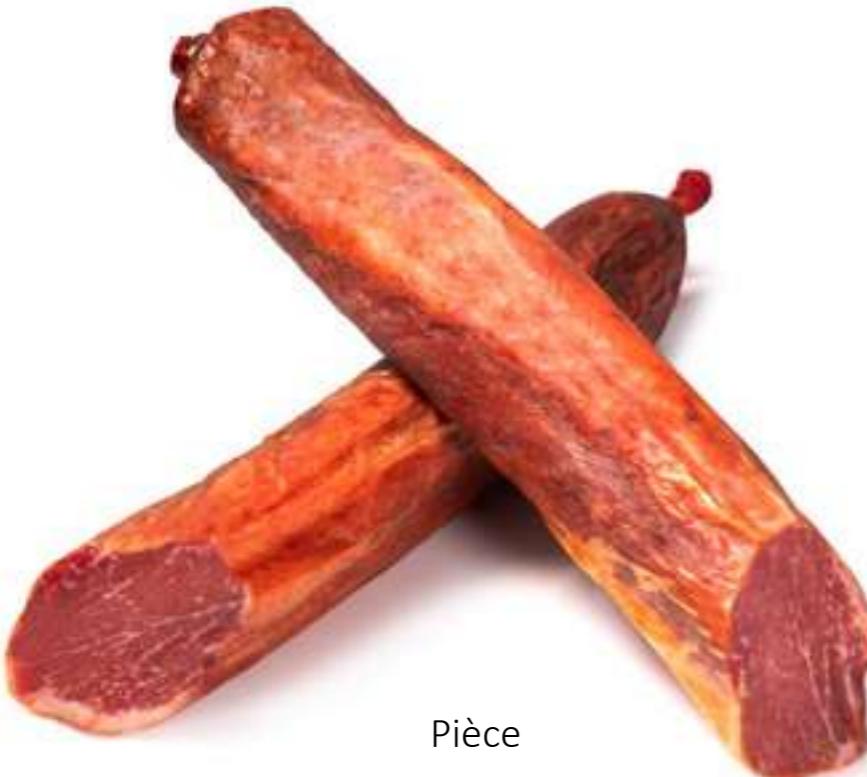




HAUTE CHARCUTERIE

LOMO 100% IBÉRIQUE DE BELLOTA

Blister 100 g



LOMITO 100% IBÉRIQUE DE BELLOTA

Blister 100 g



Pièce

SAUCISSE 100% IBÉRIQUE DE BELLOTA

Blister 100 g



Pièce



CHORIZO 100% IBÉRIQUE
DE BELLOTA VELA

Blister 100 g



CHORIZO 100% IBÉRIQUE
DE BELLOTA VELA



SAUCISSE 100% IBÉRIQUE
DE BELLOTA VELA



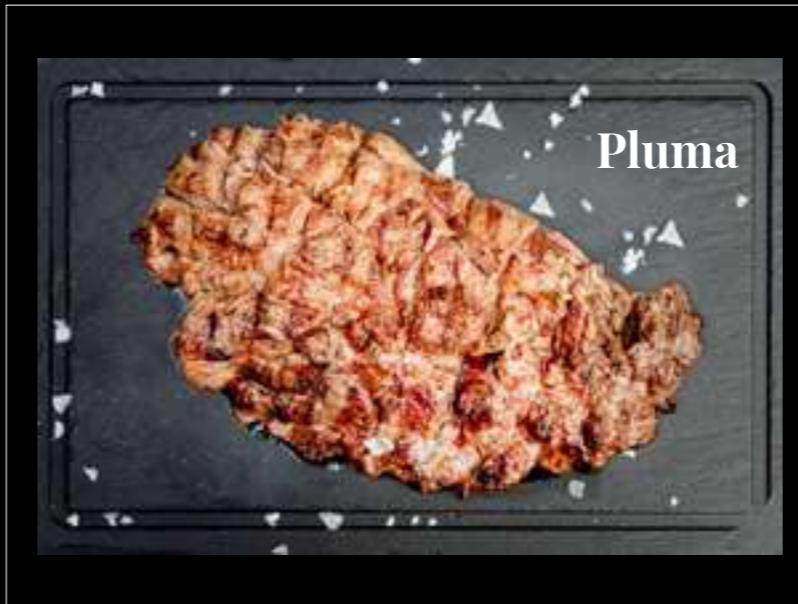
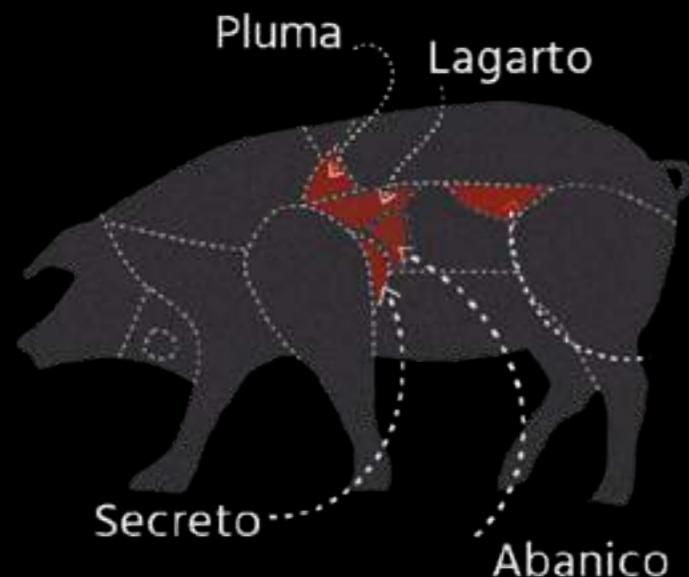
Pièce





VIANDES 100% IBÉRIQUE DE BELLOTA

La viande de porc ibérique est reconnue pour sa qualité exceptionnelle, et une grande partie de cela est due à la période de montanera. Les porcs ibériques bénéficient de pâture libre dans des dehesas remplies de chênes, se nourrissant principalement de glands tombés de ces arbres. Cela apporte à la viande une saveur et une texture distinctives, elle est riche en acide oléique, ce qui contribue à l'infiltration de graisse dans les tissus musculaires du porc. Cette graisse infiltrée est ce qui confère à la viande son jutosité, sa tendreté et cette saveur caractéristique qui la distingue.



www.dr1855.com



Alberto Canelas Pastor
Délégué National France

0688939762

alberto.canelas@dehesasreunidas.com



"Maîtres Artisans du
Jambon Ibérique depuis 1855"

