

*Maestros artesanos
del "Pata Negra"*





Origen

DESDE 1855

En España, la Ley de “Desamortización de Pascual Madoz” de 1855, supuso la puesta en valor, mediante su ordenación y descaje de numerosas dehesas inaccesibles o apoderadas de monte, situadas en el marco amparado por la actual D.O.P de los Pedroches. Es decir, los valles de los Pedroches y Alto Guadiato. Antepasados de los actuales socios ganaderos de Dehesas Reunidas participaron en ese proceso, que se vió incrementado con la construcción de la línea del ferrocarril Almorchón - Córdoba (1868 -1873) que hizo mucho más accesible la zona, así como el transporte de ganados, entre ellos los apreciados ibéricos a la salida de las montaneras.

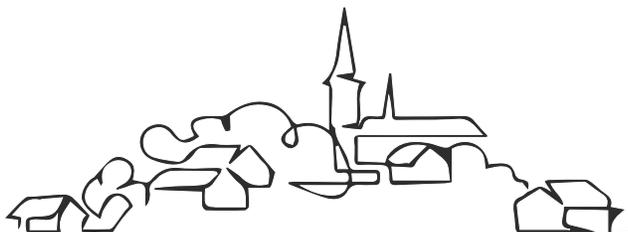
Los ganaderos de Dehesas Reunidas, S.L. llevan más de 150 años criando los mejores cerdos ibéricos en 15.000 hectáreas de bosque de encina en el Suroeste de España, en el valle de Los Pedroches y el Alto Guadiato, casi en su totalidad, pertenecen a la provincia de Córdoba. La Dehesa es un ecosistema modélico en Europa que habría desaparecido si no fuera por la actividad ganadera extensiva que en ella se lleva a cabo, y de un modo muy especial a la cría y el engorde del cerdo ibérico. Una integración perfecta de la conservación de la naturaleza y la tradicional actividad de ganado.

Los miembros de la sociedad Dehesas Reunidas comparten una misma visión del sector del ibérico. Sus ejes principales son:

- Cría de Cerdos de Pureza de Raza 100% Ibérica
- Ganadería Extensiva
- El control Absoluto del Ciclo.



La mayoría de nuestras dehesas se ubican en El Valle de Los Pedroches y en el Alto Guadiato (Córdoba)





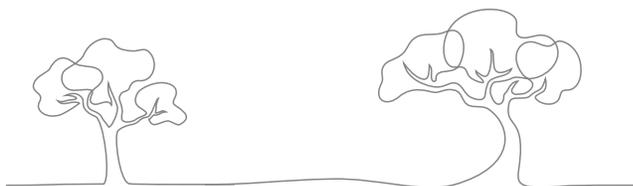


Nosotros y el Ciclo

Nuestra mayor distinción es la cría de Cerdos 100% Ibéricos seleccionados genéticamente desde hace décadas y procedentes de padres y madres inscritos en el Libro Genealógico para la Raza Porcina Ibérica.



Nuestra raza se caracteriza por presentar jamones y paleta con cañas muy finas debido a las continuas mejoras en la selección genética que se ha realizado desde hace más de un siglo en nuestras ganaderías. Los animales disfrutan de una larga vida, dentro de los más altos estándares de bienestar animal, viven en total libertad en nuestras extensas dehesas. Recorren kilómetros diarios como verdaderos atletas que se ejercitan para la época de Montanera (engorde en época de bellota).



“Las fortalezas que nos diferencian”

El control en todas las fases de la cría, el engorde y la elaboración del ibérico, es fundamental para alcanzar la excelencia en nuestros productos, un proceso lento y artesanal que requiere de pasión, maestría y tiempo. Motivados por nuestra pasión de la cultura del Ibérico, trabajamos y comprobamos todo el proceso.



Todas las madres y padres seleccionados provienen exclusivamente de nuestras ganaderías.



Crecen libremente y de una forma natural.



Nuestros cerdos ibéricos 100% se alimentan de bellotas e hierbas.



Disfrutan de una larga vida de entre 18 a 24 meses en campo libre.



En nuestras bodegas naturales, la curación de nuestros productos se lleva de manera lenta.



SOSTENIBILIDAD

Nuestro conjunto de producción ganadera es extensiva, aprovechamos eficientemente los recursos de nuestros bosques mediterráneos (Dehesas), compatibilizando la producción con la sostenibilidad. Contemplamos aspectos clave como la movilidad del ganado, el bienestar animal o el manejo ajustado a la disponibilidad espacial y temporal de los recursos disponibles en cada zona. Esta actividad es esencial para el territorio y la sociedad, no solo genera productos de calidad, sino también configura el paisaje y ayuda a potenciar la biodiversidad. Creamos puestos de trabajo, tanto en el medio rural como en las distintas divisiones de la industria alimentaria.



El 40% de la energía consumida en nuestra planta de Belmez (Córdoba) es abastecida por placas solares, contribuyendo a la reducción de las emisiones de CO₂, protegiendo el medio ambiente.

Nuestra marca DR1855 nace desde la excelencia para exportar nuestras mejores elaboraciones, es singular en sabor y con un aroma único e inigualable.

“Nuestra filosofía está basada en el desarrollo sostenible y el respeto por la naturaleza”





DR 1855

En DR1855, nuestra distinción es la cría de cerdos 100% Ibéricos seleccionados genéticamente en libertad durante 24 meses. Se aprovechan nuestras fincas de dehesa más importantes para que los cerdos se alimenten de las mejores hierbas y transformen la dulzura de nuestras bellotas en el producto final. La curación natural de nuestras piezas es de más de 4 años.

Nuestro mejor referente es el jamón ibérico 100% de bellota, el aspecto de cada loncha, con magro rojo intenso causado por una alta tasa de mioglobina y una grasa blanca o rosácea que debe amarillear en sus bordes debido a su lento proceso de maduración, de hasta cuatro años y su intenso brillo ocasionado por el alto porcentaje de oleico, es obtenido durante la montanera y este será también un hecho diferencial en su calidad nutricional y en los aspectos que le confieren la calificación de un extraordinario alimento altamente saludable.

Nuestra marca DR1855 nace desde la excelencia para exportar nuestras mejores elaboraciones, es singular en sabor y con un aroma único e inigualable.



Reconocimientos





NUESTRAS GAMAS



Bellota 100 % Ibérico



- Raza 100 % Ibérica.
- Criados en libertad.
- Alimentación con Bellota.

Bellota 75 % Ibérico



- Raza 75 % Ibérica.
- Criados en libertad.
- Alimentación con Bellota.



Cebo Campo 100 % Ibérico



- Raza 100 % Ibérica.

- Criados en libertad.

- Alimentación con frutos del campo y cereales propios.

Crianza 100% Naturaleza



- Cerdos 100% DR

- Criados en libertad.

- Alimentación con frutos del campo y cereales propios.



NUESTROS EMBUTIDOS

En DR1855, todos nuestros embutidos están elaborados con carne de Cerdo de Bellota 100% Ibérico.

Todos nuestros embutidos están elaborados con carne de Cerdo de Bellota 100% Ibérico.

En nuestro Lomo, la perfecta infiltración de grasa en la carne le proporciona un aroma especial y una jugosidad y sabor propio de un producto 100% Ibérico. Nuestro Lomito, elaborado con presa de paleta y aderezado con sal y pimentón al igual que el lomo tiene un dulce sabor.

Otros productos, como el chorizo y el salchichón se elaboran tras la selección de los mejores magros de nuestros cerdos.







Salud

Nuestro jamón ibérico, es uno de los alimentos más completos que podemos incluir en nuestra dieta ya que contiene muchos de los nutrientes necesarios para nuestro organismo y que aportan grandes beneficios al mismo.

VITAMINAS

B1: Ayuda a las células a convertir carbohidratos en energía.

B2: Tiene una acción antioxidante, limita el estrés oxidativo, que favorecería el envejecimiento.

B6: Es esencial para que funcionen bien las enzimas.

E: Pertenece al grupo de las vitaminas liposolubles. Muchas de sus funciones están relacionadas con su acción antioxidante, de modo que ayuda a mantener tu cuerpo sano y a retrasar su envejecimiento.

PROTEÍNA Y OLEICO

Además de ser consideradas como de alta calidad nutricional, las proteínas del jamón ibérico son muy abundantes en comparación a otras fuentes nutricionales. Los valores medios de cada 100 gramos son de unos 30,5 gramos de proteína. Las cantidades diarias recomendadas para un adulto medio rondan los 60 gramos.

Las grasas del cerdo Ibérico de Bellota tienen más del 55% de ácido oleico que producen un efecto beneficioso sobre el colesterol en sangre y elevan la tasa del colesterol «bueno»(HDL).





MINERALES



Calcio: esencial en el crecimiento y maduración del esqueleto.



Hierro: fundamental en la formación de células de la sangre y la oxigenación del organismo.



Zinc: Antioxidante e importante en la función cerebral y en la memoria.



Magnesio: Pieza fundamental en el sistema musculoesquelético.



Potasio: Importante en el equilibrio fisiológico del organismo y en la función cerebral y cognitiva.



Selenio: Antioxidante y mineral importante en el desarrollo cognitivo y la memoria .



Sodio: En sus justas dosis necesario para el mantenimiento y equilibrio de presión osmótica de la sangre.



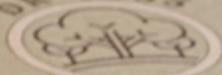
Fósforo: También junto al calcio básico en el sistema óseo y en la memoria.



CÓRDOBA

www.dr1855.com

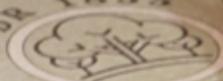
DR 1855



CÓRDOBA

*Maestros artesanos
del "Pata Negra"*

DR 1855



CÓRDOBA

*Maestros artesanos
del "Pata Negra"*





Línea
Gourmet



Jamón Formatos disponibles

Pieza



Blister 80 g



Caja de 10 blister (80 g ud.)



Paleta

Formatos disponibles

Blister 80 g



Pieza



Caja de 10 blister (80 g ud.)





Embutidos



Lomo de Bellota
100% Ibérico



Salchichon de Bellota
100% Ibérico



Chorizo de Bellota
100% Ibérico









Línea
Aoreca



Jamón

Formatos disponibles

Pieza



Bandeja. Corte a cuchillo (80 g und.)



Bandeja. Corte a máquina (100 g und.)



Centro deshuesado

Paleta

Formatos disponibles

Pieza



Bandeja. Corte a cuchillo (80 g und.)



Bandeja. Corte a máquina (100 g und.)

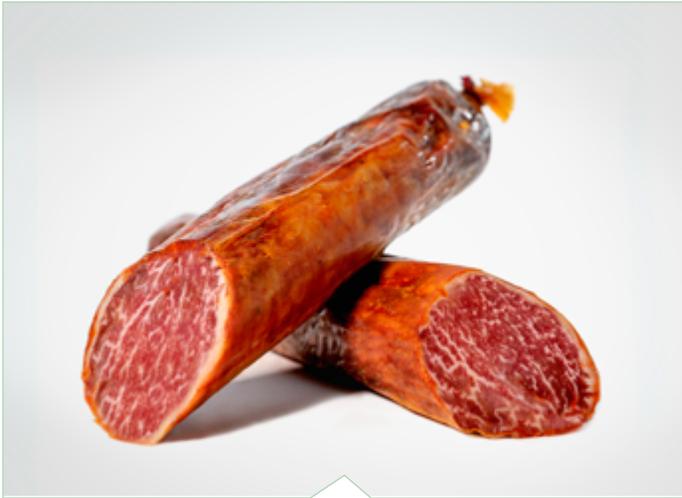


Centro deshuesado



Embutidos

Lomo de Bellota 100% Ibérico



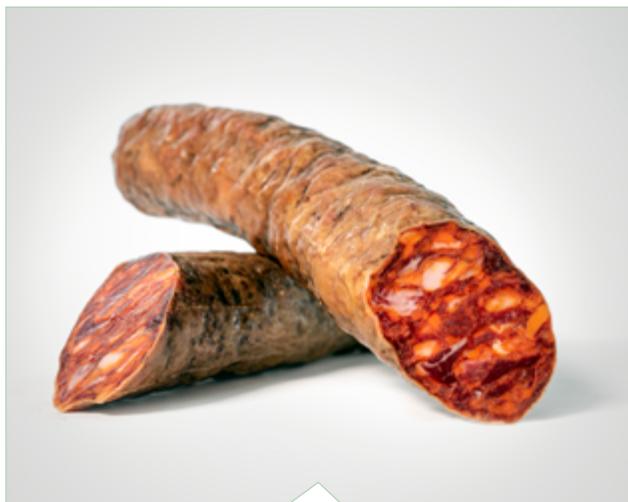
Formato Pieza



Formato Bandeja 100 g



Chorizo de Bellota 100% Ibérico

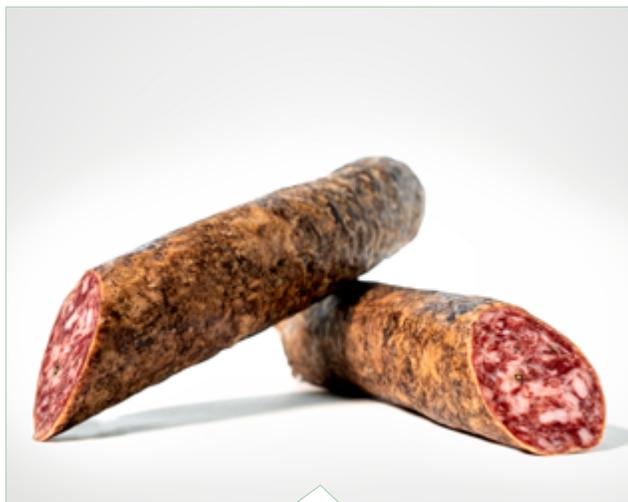


Formato Pieza



Formato Bandeja 100 g

Salchichón de Bellota 100% Ibérico



Formato Pieza



Formato Bandeja 100 g



Alberto Canelas Pastor
Représentant commercial en France

+ 33 688 939 762

albertocanelas.dr1855@dehesasreunidas.com

DEHESAS REUNIDAS
— GANADEROS DESDE 1855 —