

*Maîtres artisans du
"Pata Negra"*





ORIGINE

DEPUIS 1855

En Espagne, la loi « Desamortización de Pascual Madoz » de 1855 a donné lieu à la valorisation, par le biais d'aménagements et de défrichements, de nombreux pâturages (dehesas) de sous-bois inaccessibles, couverts par l'actuelle appellation d'origine protégée de Los Pedroches, à savoir, les vallées de Los Pedroches et d'Alto Guadiato. Les prédécesseurs des actuels éleveurs de bétail associés de l'entreprise Dehesas Reunidas ont participé à ce processus, qui s'est vu renforcé par la construction de la ligne de chemin de fer Almorchón - Cordoue (1868 - 1873), et qui a rendu la région beaucoup plus accessible, et a permis le transport du bétail, notamment des porcs ibériques très prisés après la saison de la Montanera.

Depuis plus de 150 ans, les exploitants 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, la quasi-totalité d'entre eux 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 pratiqué, notamment l'élevage et l'engraissement du porc ibéri-

que. Une intégration parfaite entre conservation de la nature et 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.
- Un élevage extensif.
- Un contrôle absolu du cycle de production.



La plupart de nos dehesas sont situées dans la vallée de Los Pedroches et l'Alto Guadiato (Cordoue).







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 a livre généalogique de la race porcine ibérique.



Notre élevage se caractérise par des jambons et des épaules d'une grande finesse, fruit des perfectionnements continus de la sélection génétique pratiquée depuis plus d'un siècle sur nos troupeaux. Nos animaux vivent longtemps, dans le respect des normes les plus strictes en matière de bien-être animal, et évoluent en toute liberté dans nos vastes pâturages. Chaque jour, ils parcourent des kilomètres tels de véritables athlètes qui se préparent pour la saison de la « Montanera » (période d'engraissement pendant la saison des glands).



“Les atouts qui nous distinguent”

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, un processus lent et artisanal qui requiert passion, expertise et patience. C'est grâce à ce contrôle que nos produits sont gages d'excellence. Motivés par notre passion du jambon ibérique, nous travaillons et contrôlons l'ensemble du processus.



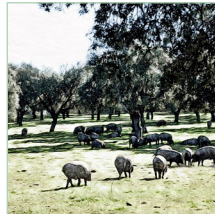
Toutes les mères et tous les porcs mâles sélectionnés proviennent exclusivement de nos fermes d'élevage.



Ils poussent librement et naturellement.



Nos porcs 100% ibériques sont nourris de glands et d'herbe (montanera).



Ils ont une longue durée de vie de 18 à 24 mois en plein champ.



Dans nos caves naturelles, nos élaborations sont affinées lentement.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Notre production animale est extensive. Nous utilisons efficacement les ressources de nos forêts méditerranéennes (Dehesas), en ayant à cœur de rendre la production compatible avec le développement durable. Pour y parvenir, nous prenons en compte des facteurs fondamentaux tels que la mobilité du bétail, le bien-être animal et la gestion adaptée à la disponibilité spatiale et temporelle des ressources disponibles dans chaque zone.

Cette activité est essentielle pour le territoire et la société puisqu'elle permet non seulement d'obtenir des produits de qualité, mais façonne également le paysage et contribue à renforcer la biodiversité.

Nos activités créent des emplois, tant dans les zones rurales que dans les différents secteurs de l'industrie alimentaire. Le personnel est également un autre axe vital de notre entreprise et nous veillons à protéger nos collaborateurs et à respecter leurs droits, tout en privilégiant un environnement de travail agréable et sécurisé. Par ailleurs, nous défendons l'égalité des chances entre les femmes et les hommes au sein des différents postes de travail.



Dans notre usine de Belmez (Cordoue), 40 % de l'énergie utilisée est fournie par des panneaux solaires, contribuant à la réduction des émissions de CO2 et à la protection de l'environnement.

Une grande partie de notre matériel d'emballage provient de forêts bien gérées. La conservation des forêts est cruciale pour atténuer le changement climatique et maintenir la vie telle que nous la connaissons. C'est pourquoi, chez DR1855, nous travaillons avec des fournisseurs qui arborent le label FSC®, (Forest Stewardship Council), une certification reconnue à l'échelle mondiale. (Le demander)

“Notre philosophie est basée sur le développement durable et le respect de la nature.”





DR 1855

DR1855 se distingue par l'élevage de porcs 100% ibériques génétiquement sélectionnés, qui vivent en liberté pendant 24 mois. Nos vastes fermes situées dans les dehesas permettent de nourrir nos porcs avec la meilleure herbe qui soit et de transformer la douceur de nos glands en un produit final d'exception. L'affinage naturel de nos jambons est supérieur à 4 ans.

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.

Née de l'excellence et de la volonté d'exporter le meilleur de nos produits, notre marque DR1855 se distingue par sa saveur unique et son arôme incomparable.



Reconnaisances





NOS GAMMES



BELLOTA 100% Ibérique



- 100% race Ibérique.
- Élevés à l'état sauvage.
- Alimentation des glands.

BELLOTA 75 % Ibérique



- 75 % race Ibérique.
- Élevés à l'état sauvage.
- Alimentation des glands



Cebo Campo 100 % Ibérique



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

Crianza 100% Naturaleza



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



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.







SANTÉ

Le jambon ibérique est l'un des aliments les plus complets à intégrer dans notre alimentation. Il est source de protéines, de vitamines et de minéraux nécessaires à notre organisme, et contribue à une alimentation équilibrée et modérée en calories.

VITAMINES

B1: Aide les cellules à transformer les glucides en énergie.

B2: Possède une action antioxydante, limite le stress oxydatif qui favorise le vieillissement.

B6: Indispensable au bon fonctionnement des enzymes.

E: Appartient au groupe des vitamines liposolubles. Nombre de ses fonctions sont liées à son action antioxydante, qui contribue à maintenir le corps en bonne santé et à ralentir le vieillissement.

PROTÉINES ET ACIDE OLÉIQUE

Outre leur grande qualité nutritionnelle, les protéines du jambon ibérique sont en abondance par rapport à d'autres sources nutritionnelles. La teneur en protéines pour 100 grammes de jambon est d'environ 30,5 grammes en moyenne. L'apport journalier recommandé pour un adulte moyen est d'environ 60 grammes.

Les glands et les herbes des Dehesas associées à l'exercice physique que pratiquent nos porcs confèrent aux graisses de nos jambons des propriétés similaires aux acides monoinsaturés de l'huile d'olive, qui ont des effets bénéfiques sur le cholestérol, en augmentant le « bon cholestérol » (HDL) et en réduisant les niveaux de « mauvais » cholestérol (LDL).





MINÉRAUX



Calcium : indispensable à la croissance et à la maturation du squelette.



Fer : essentiel à la formation des cellules sanguines et à l'oxygénation de l'organisme.



Zinc : antioxydant et important pour les fonctions cérébrales et la mémoire.



Magnésium : Un élément fondamental du système musculo-squelettique.



Potassium : Important pour l'équilibre physiologique de l'organisme et pour les fonctions cérébrales et cognitives.



Sélénium : Antioxydant et minéral important pour le développement cognitif et la mémoire.



Sodium : En doses adéquates, nécessaire au maintien et à l'équilibre de la pression osmotique dans le sang.



Phosphore : également, avec le calcium, fondamental pour le système osseux et la mémoire.



CÓRDOBA

www.dr1855.com

DR 1855



CÓRDOBA

*Maestros artesanos
del "Pata Negra"*

DR 1855



CÓRDOBA

*Maestros artesanos
del "Pata Negra"*





Gourmet



Jambon

Formats disponibles

Partie



Blister 80 g



Boîte de 10 blisters (80 g ud.)



Épaule

Formats disponibles

Blister 80 g



Partie



Boîte de 10 blisters (80 g ud.)



Informations sur les gammes disponibles aux pages 10 et 11



Haute charcuterie



Lomo 100% ibérique
de Bellota



Saucisson 100% ibérique
de Bellota



Chorizo 100% ibérique
de Bellota









Aoreca



Jambon

Formats disponibles

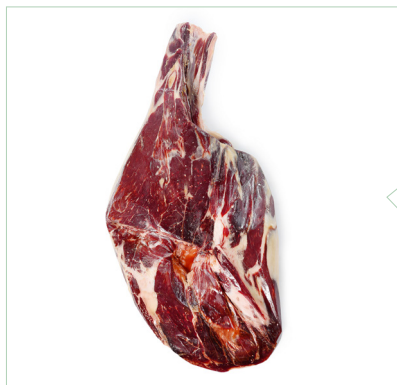
Partie



Coupé à la main et au
couteau (80 g und.)



Tranché Machine
(100 g und.)



Centre désossé

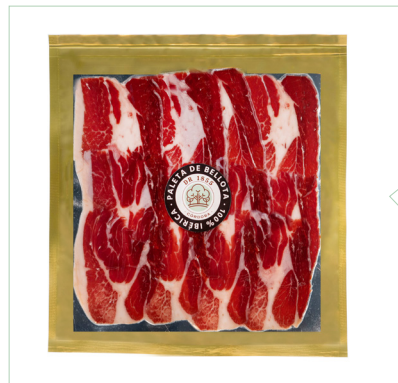
Épaule

Formats disponibles

Partie



Coupé à la main et au couteau (80 g und.)



Tranché Machine (100 g und.)

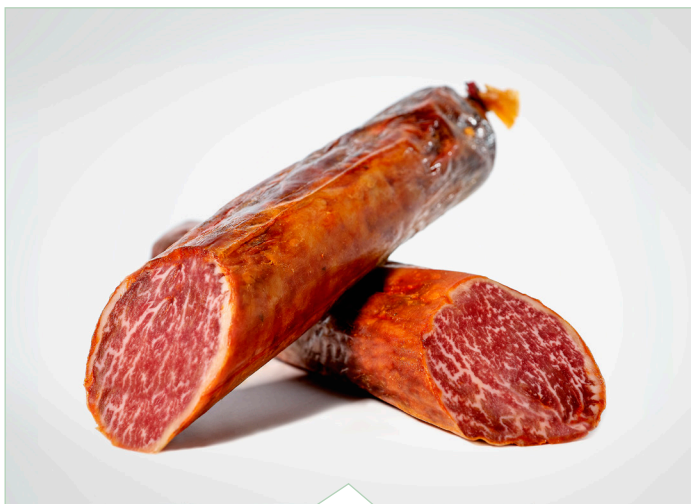


Centre désossé



Haute charcuterie

LOMO 100% IBÉRIQUE DE BELLOTA



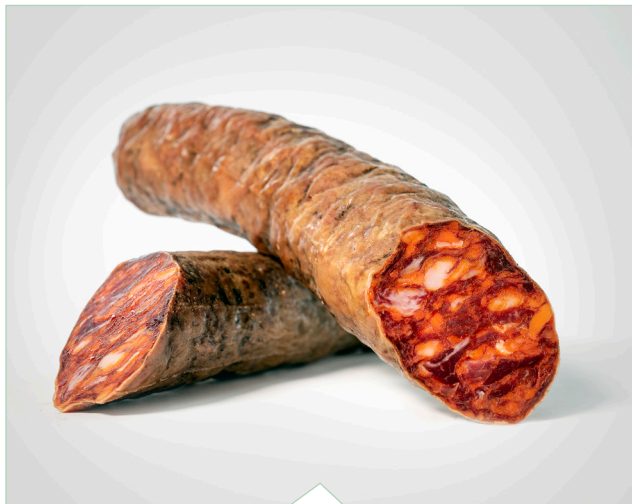
Format Pièce



Format du plateau 100 g



CHORIZO 100% IBÉRIQUE DE BELLOTA

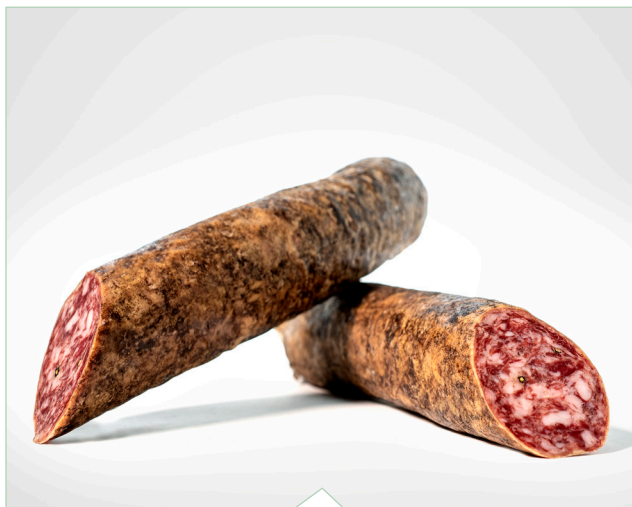


Format Pièce



Format du plateau 100 g

SAUCISSE 100% IBÉRIQUE DE BELLOTA



Format Pièce



Format du plateau 100 g

www.dr1855.com



Alberto Canelas Pastor
Délégué National France

0688939762

alberto.canelas@dehasareunidas.com

DEHASAS REUNIDAS
— GANADEROS DESDE 1855 —