

*I maestri artigiani del
"Pata Negra"*





ORIGINE

DAL 1855

In Spagna, la legge “Disentailment of Pascual Madoz” del 1855 ha portato allo sviluppo di numerosi pascoli inaccessibili, situati nell’area coperta dall’attuale DOP di Los Pedroches. In altre parole, le valli di Los Pedroches e Alto Guadiato. Gli antenati degli attuali allevatori di Dehesas Reunidas hanno partecipato a questo processo, che si è intensificato con la costruzione della linea ferroviaria Almorchón - Córdoba (1868-1873), che ha reso la zona molto più accessibile, così come il trasporto del bestiame, compresi i pregiati maiali iberici che lasciavano le montagne.

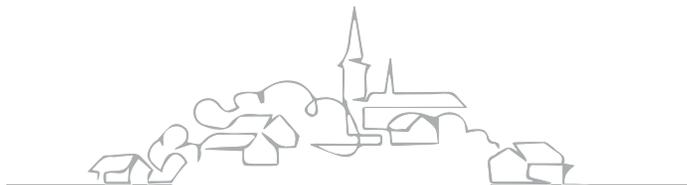
Gli allevatori di Dehesas Reunidas, S.L. allevano i migliori suini iberici da oltre 150 anni in 15.000 ettari di bosco di lecci nel sud-ovest della Spagna, nella valle di Los Pedroches e Alto Guadiato, quasi tutti appartenenti alla provincia di Cordoba. La Dehesa è un ecosistema esemplare in Europa che sarebbe scomparso se non fosse per l’allevamento estensivo che vi si svolge, in particolare per l’allevamento e l’ingrasso del maiale iberico. Una perfetta integrazione tra conservazione della natura e allevamento tradizionale.

I membri di Dehesas Reunidas condividono la stessa visione del settore suinicolo iberico. I suoi assi principali sono:

- Allevamento di suini iberici di razza pura al 100%.
- Allevamento estensivo.
- Controllo assoluto del ciclo.



La maggior parte delle nostre praterie si trova nella valle di Los Pedroches e Alto Guadiato (Cordoba).







NOI E IL CICLO

La nostra massima distinzione è l'allevamento di suini iberici al 100%, selezionati geneticamente per decenni e provenienti da padri e madri iscritti al Libro Genealogico della Razza Suina Iberica.



La nostra razza è caratterizzata da prosciutti e spalle con fusti molto sottili, grazie ai continui miglioramenti nella selezione genetica che vengono effettuati da oltre un secolo nei nostri allevamenti. Gli animali godono di una lunga vita, nel rispetto dei più elevati standard di benessere animale, vivendo in totale libertà nei nostri ampi pascoli. Percorrono chilometri ogni giorno come veri atleti che si allenano per la Montanera (ingrasso durante la stagione delle ghiande).



“I punti di forza che ci distinguono”

Il controllo effettuato in tutte le fasi di allevamento, ingrasso e produzione del prosciutto iberico è essenziale per garantire l'eccellenza dei nostri prodotti, un processo lento e artigianale che richiede passione, competenza e pazienza. È grazie a questo controllo che i nostri prodotti sono garanzia di eccellenza. Motivati dalla nostra passione per il prosciutto iberico, lavoriamo e controlliamo l'intero processo. (Cordova).



Tutte le madri e i suini selezionati provengono esclusivamente dai nostri allevamenti.



Crescono liberamente e naturalmente.



I nostri maiali 100% iberici sono nutriti con ghiande ed erba (montanera).



Hanno una lunga durata di 18-24 mesi in pieno campo.



Nelle nostre cantine naturali le nostre elaborazioni si affinano lentamente.



SOSTENIBILITÀ

Il nostro allevamento è estensivo, utilizziamo in modo efficiente le risorse dei nostri boschi mediterranei (Dehesas), rendendo la produzione compatibile con la sostenibilità. Consideriamo aspetti fondamentali come la mobilità del bestiame, il benessere degli animali e una gestione adeguata alla disponibilità spaziale e temporale delle risorse disponibili in ogni area.

Questa attività è essenziale per il territorio e la società, non solo genera prodotti di qualità, ma modella anche il paesaggio e contribuisce a valorizzare la biodiversità.

Creiamo posti di lavoro, sia nelle aree rurali che nei diversi comparti dell'industria alimentare. Il team di lavoro è un altro asse vitale per noi, ed è per questo che proteggiamo i nostri lavoratori e rispettiamo i loro diritti, oltre a promuovere un ambiente di lavoro piacevole e sicuro. Sosteniamo le pari opportunità tra uomini e donne nelle diverse posizioni lavorative.



Il 40% dell'energia consumata nel nostro stabilimento di Belmez (Córdoba) è fornita da pannelli solari, che contribuiscono alla riduzione delle emissioni di CO₂, proteggendo l'ambiente.

Il nostro marchio DR1855 nasce dall'eccellenza di esportare le nostre migliori elaborazioni, è singolare nel sapore e con un aroma unico e incomparabile.

*“La nostra filosofia si basa sullo sviluppo sostenibile
e sul rispetto della natura”.*





DR 1855

In DR1855, il nostro marchio di fabbrica è l'allevamento allo stato brado per 24 mesi di maiali iberici al 100% geneticamente selezionati. Approfittiamo dei nostri più importanti allevamenti di dehesa per permettere ai maiali di nutrirsi delle migliori erbe e trasformare la dolcezza delle nostre ghiande nel prodotto finale. La stagionatura naturale dei nostri pezzi supera i 4 anni.

La nostra migliore referenza è il prosciutto iberico 100% alimentato a ghiande, dall'aspetto di ogni fetta, con un magro rosso intenso causato da un alto tasso di mioglobina e un grasso bianco o rosato che dovrebbe ingiallire ai bordi a causa del suo lento processo di stagionatura fino a quattro anni, e la sua intensa lucentezza, dovuta all'alta percentuale di acido oleico, si ottiene durante la montanera e questo sarà anche un fattore di differenziazione della sua qualità nutrizionale e degli aspetti che lo qualificano come un alimento straordinario e altamente salutare.

Il nostro marchio DR1855 nasce dall'eccellenza di esportare le nostre migliori elaborazioni, è singolare nel sapore e con un aroma unico e incomparabile



Ringraziamenti





LE NOSTRE GAMME



BELLOTA 100% Iberico



- 100% Razza iberica.
- Allevato in natura.
- Alimentazione delle ghiande.

BELLOTA 75 % Iberico



- 75 % Razza iberica.
- Allevato in natura.
- Alimentazione delle ghiande.



Cebo Campo 100 % Iberico



- 100% Razza iberica.
- Allevato in natura.
- Alimentazione a base di frutta di campo e cereali puliti.

Crianza 100% Naturaleza



- 100% maiali DR
- Allevato in natura.
- Alimentazione a base di frutta di campo e cereali puliti.



I NOSTRI INSACCATI

Nella nostra lonza, la perfetta infiltrazione di grasso nella carne le conferisce un aroma speciale e una succosità e un sapore tipici di un prodotto 100% iberico. Il nostro Lomito, elaborato con prede di spalla e condito con sale e paprika come la lonza, ha un sapore dolce.

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

Altri prodotti, come il chorizo e il salchichón, sono realizzati dopo aver selezionato la migliore carne magra dei nostri maiali.







SALUTE

Il prosciutto iberico è uno degli alimenti più completi che possiamo includere nella nostra dieta. È una fonte necessaria di proteine, vitamine e minerali per il nostro organismo, perché ci fornisce un profilo equilibrato e una moderazione nelle calorie.

VITAMINAS:

B1: Aiuta le cellule a convertire i carboidrati in energia.

B2: Ha un'azione antiossidante, limita lo stress ossidativo che favorisce l'invecchiamento.

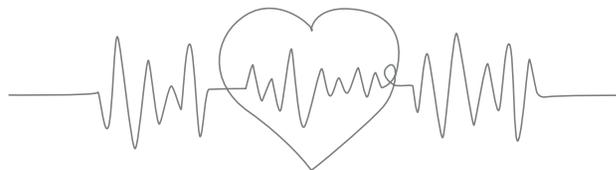
B6: Essenziale per il corretto funzionamento degli enzimi.

E: Appartiene al gruppo delle vitamine liposolubili. Molte delle sue funzioni sono legate alla sua azione antiossidante, che contribuisce a mantenere l'organismo in salute e a rallentare l'invecchiamento.

PROTEINE E OLEICO:

Oltre a essere considerate di alta qualità nutrizionale, le proteine del prosciutto iberico sono molto abbondanti rispetto ad altre fonti nutrizionali. I valori medi per 100 grammi sono di circa 30,5 grammi di proteine. La quantità giornaliera raccomandata per un adulto medio è di circa 60 grammi.

L'erba e il pascolo dell'alpeggio e il mantenuto esercizio aerobico dei nostri maiali, gli conferiscono, in relazione ai grassi, proprietà simili all'olio d'oliva che, essendo monoinsaturo, ha un effetto benefico sul colesterolo, aumentando il "colesterolo buono" (HDL) e riducendo i livelli di colesterolo "cattivo"





MINERALI



Calcio: essenziale per la crescita e la maturazione dello scheletro.



Ferro: essenziale per la formazione delle cellule del sangue e per l'ossigenazione dell'organismo.



Zinco: antiossidante e importante per le funzioni cerebrali e la memoria.



Magnesio: elemento fondamentale dell'apparato muscolo-scheletrico.



Potassium : important pour l'équilibre physiologique du corps et pour les fonctions cérébrales et cognitives.



Selenio: antiossidante e minerale importante per lo sviluppo cognitivo e la memoria.



Sodio: in dosi adeguate, necessario per mantenere ed equilibrare la pressione osmotica nel sangue.



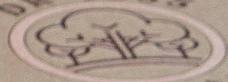
Fosforo: anchesso, insieme al calcio, fondamentale per il sistema osseo e la memoria.



CÓRDOBA

www.dr1855.com

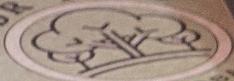
DR 1855



CÓRDOBA

*Maestros artesanos
del "Pata Negra"*

DR 1855



CÓRDOBA

*Maestros artesanos
del "Pata Negra"*





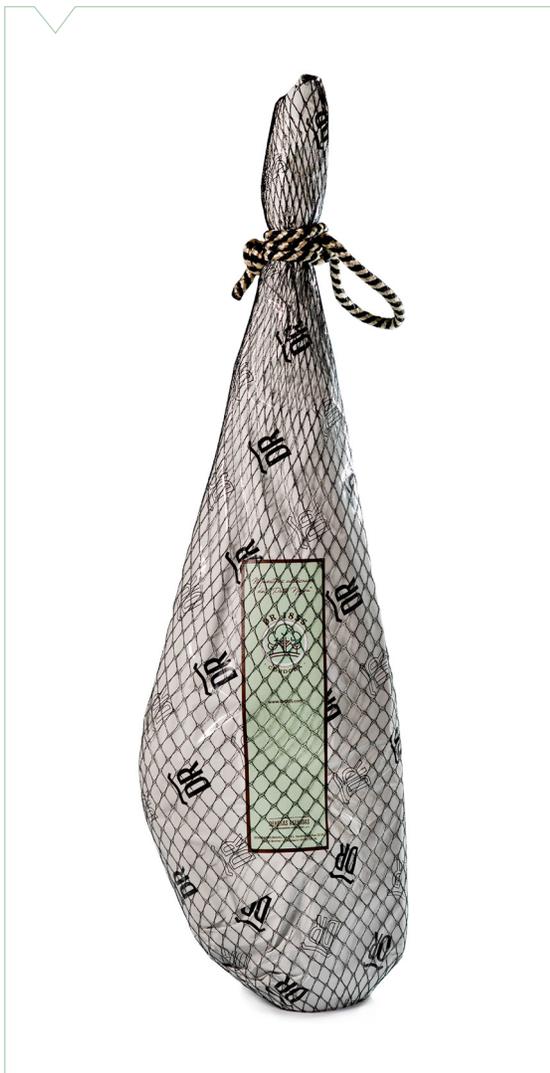
Gourmet



Prosciutto

Formati disponibili

Parte



Blister 80 g



Confezione da 10 blister
(80 g ud.)



Palette

Formati disponibili

Blister 80 g

Parte



Confezione da 10 blister
(80 g ud.)



Informazioni sulle gamme disponibili alle pagine 10 e 11



Salumi di alta qualità



100% Lomo Iberico
Bellota



100% Salsiccia Iberica
Bellota.



100% Chorizo Iberico
Bellota.









Horeca



Prosciutto

Formati disponibili

Parte



Taglio a mano e a coltello
(80 g und.)



Macchina a fette
(100 g und.)



Centro disossato

Palette

Formati disponibili

Parte



Taglio a mano e a coltello
(80 g und.)



Macchina a fette
(100 g und.)

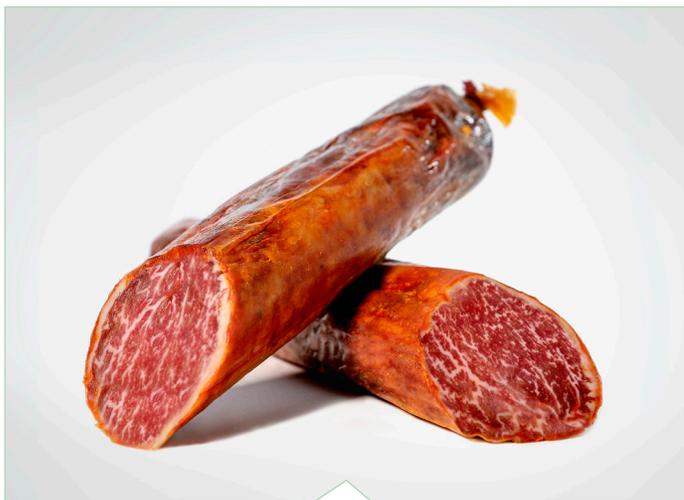


Centro disossato

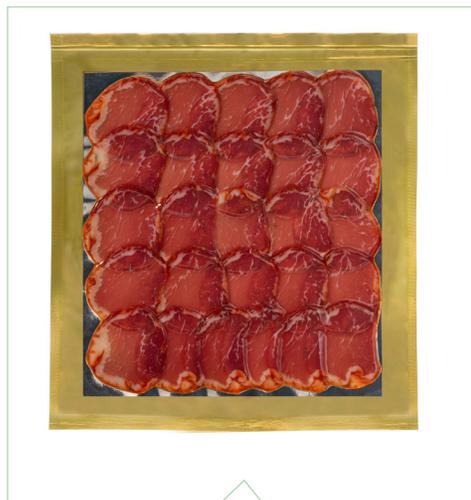


Salumi di alta qualità

100% LOMO DE BELLOTA IBERICO



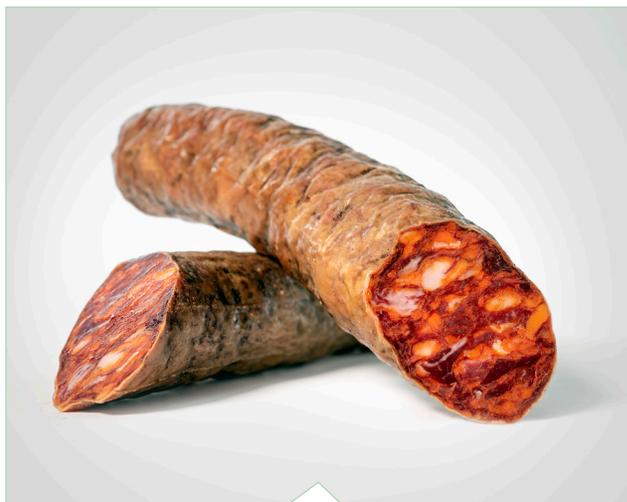
Dimensioni della camera



Formato del vassoio 100 g



100% CHORIZO IBERICO BELLOTA

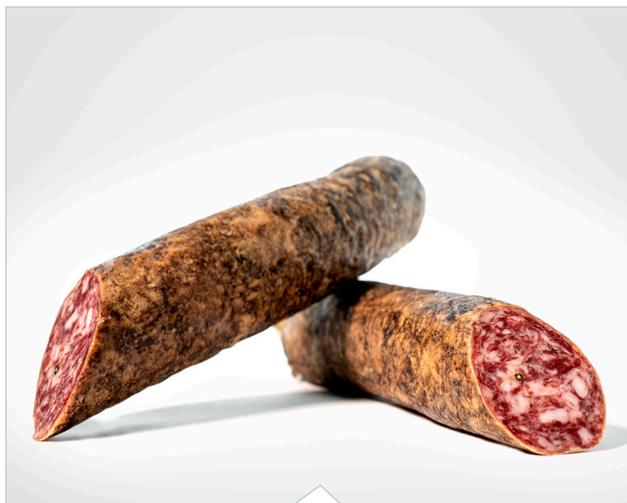


Dimensioni della camera



Formato del vassoi 100 g

100% SALSICCIA IBERICA BELLOTA



Dimensioni della camera



Formato del vassoio 100 g

www.dr1855.com



Ruben Pelucco
Delegato Nazionale Italia

338 808 9564

ruben.pelucco@dehesasreunidas.com

DEHESAS REUNIDAS
— GANADEROS DESDE 1855 —