



Empresa Adscrita a:



# *Encinades del Sur*



*Bellota 100% Ibérico*



# Desde el Origen

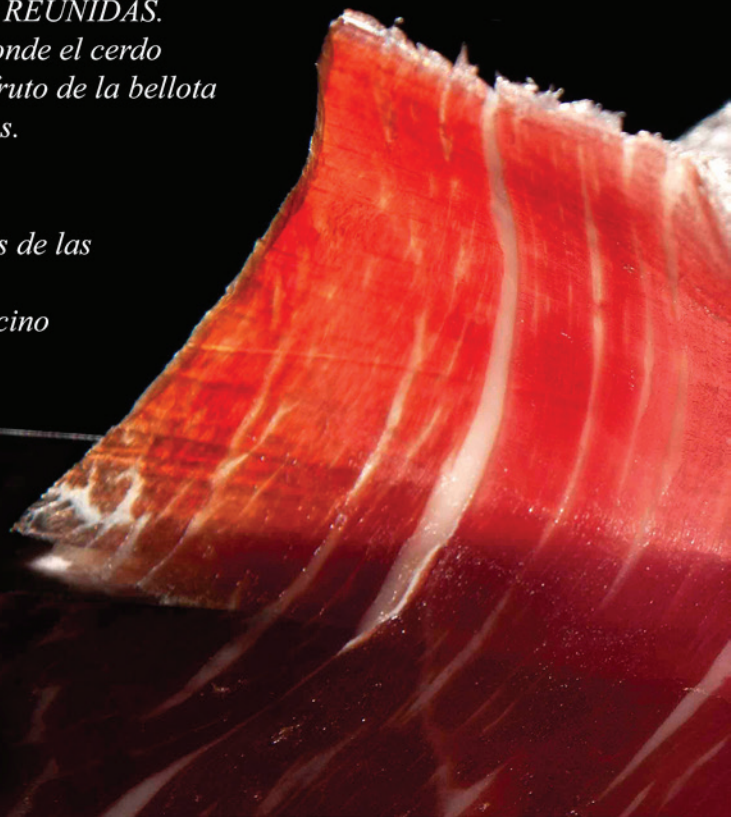
*DEHESAS REUNIDAS S.L. es una empresa constituida por ganaderos con experiencia de varias generaciones, todos ellos especialistas en la cria del cerdo 100% Ibérico.*

*Entre el Real Valle de la Serena y tierras circundantes (Badajoz) y el Valle de Los Pedroches (Córdoba) se encuentran las dehesas donde se crían los cerdos en libertad para la empresa DEHESAS REUNIDAS. Son extensos bosques de encinas y alcornoques donde el cerdo 100% Ibérico se alimenta fundamentalmente del fruto de la bellota complementada con la hierba de sus verdes prados.*

*Las fincas de los socios están en las mejores zonas de las dehesas cordobesas y extremeñas.*

*Las fincas son muy conocidas en el sector del porcino por la calidad y abundancia de bellotas y pastos, de entre ellas destacan:*

*CORTIJO VIEJO, LOS PRADOS, LAS AVICES,  
EL CASTILLO, FUENTE LA ZARZA,  
CANTARERO VIEJO Y LA BUEN AGUA.*



# *Dehesas Reunidas empresa de ganaderos*

*Somos ganaderos y esto garantiza que nuestros productos sean de una calidad excepcional. En nuestra fábrica solo se curan los productos de nuestros socios, que hacen lo mejor de lo mejor para su empresa, por esto nuestro jamón es inigualable.*

*Todo el proceso de curación de los productos se realiza en nuestros secaderos y bodegas consiguiendo un curado lento que garantice todo el aroma, sabor y textura de un auténtico bellota 100% Ibérico.*



*Nuestros cerdos son 100% Ibéricos, madre y padre 100% Ibéricos, ambos inscritos en el árbol generalógico. Entran en montanera (a comer la bellota) con una edad comprendida entre 14 y 18 meses y ponen de peso, comiendo solo bellota, entre 60 y 80 kg.*

*Esta empresa está adscrita a la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.*

# Nuestras marcas

## **ENCINARES DEL SUR**

*Es nuestra marca estrella de jamones y paletas. Su calidad está garantizada por ser de cerdos 100% Ibéricos, criados en nuestras dehesas y alimentados durante los 3 últimos meses solo con bellota. Su aroma, sabor y calidad es difícil de superar.*

## **SOLERA IBÉRICA**

*Es la segunda marca comercial de DEHESAS REUNIDAS. En su mayoría son cerdos ibéricos del 50% criados en libertad en nuestras dehesas alimentándose de hierba, raíces y engordados con piensos naturales de la mejor calidad. A este tipo de cerdo en la nueva norma de calidad se le denomina cerdos de cebo de campo.*







*Encinares  
del Sur*

*Bellota  
100% Ibérico*



## LOMO, LOMITO Y EMBUTIDOS “ENCINARES DEL SUR”

\* **EL LOMO** que elaboramos procede de nuestros cerdos 100% Ibéricos y de bellota, por ello tiene más características y sabor que le hace ser único e inconfundible.

La elaboración se realiza a través de un aderezo con sal y pimentón y embutido en tripa. No tiene grasa externa pero es de destacar lo larga y fina que es la caña, la perfecta infiltración de grasa en la carne que le proporciona un aroma especial y una jugosidad y sabor propio del producto 100% Ibérico.

Curación del Lomo “ENCINARES DEL SUR”;  
3,5 meses aprox.



\* **EL LOMITO** se elabora con presa de paleta, aderezada con sal y pimentón al igual que el lomo, con un aspecto muy parecido a éste, de color rojo intenso y con un suave entrevetado debido a la infiltración de grasa, lo que le hace un producto muy jugoso.

Curación del Lomito “ENCINARES DEL SUR”; 3 meses aprox.





## EMBUTIDOS como el CHORIZO, el SALCHICHÓN o el MORCÓN,

son elaborados con los mejores magros provenientes de nuestros cerdos, por ello, al ser 100% Ibérico y de bellota, tienen un sabor único. El magro es picado y adobado con sal y pimentón, y una vez macerado y reposado, se embucha. Posteriormente es secado de forma natural durante 4-5 meses para alcanzar las características propias del embutido “ENCINARES DEL SUR”.

Curación del Chorizo y del Salchichón Cular  
“ENCINARES DEL SUR” Entre 3 y 4 meses.



Curación del Chorizo y del Salchichón de Vela  
“ENCINARES DEL SUR” Entre 2 y 3 meses.



## CARNES FRESCAS “ENCINARES DEL SUR”

*Las carnes provienen de nuestros cerdos 100% Ibéricos, que una vez son sacrificados, se procede al despiece, sacando los lomos, los solomillos, el secreto, la presa, la pluma y la carrillada. Estas piezas se envasan al vacío en fresco para que no pierdan sus características propias de la carne de calidad, y se congelan para su posterior venta. Es una manera de poder apreciar este manjar en una época fuera del periodo de matanza, ya que al congelarse, la carne conserva todo su sabor y calidad.*



PRESA



SECRETO



SOLOMILLO



PLUMA



LOMO



CARRILLADA

# NUESTROS PRODUCTOS SE ENCUENTRAN EN LA CATEGORÍA MÁXIMA DE LA NUEVA NORMA DEL IBÉRICO

(R.D. 4/2014)

## JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO



## JAMÓN DE BELLOTA



## JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO



## JAMÓN DE CEBO IBÉRICO



## EL MÉTODO DE ANÁLISIS CON TECNOLOGÍAS NIRS AVALA NUESTRA CALIDAD Y CONSISTE EN:

*Análisis individual de todas las piezas de cada campaña. La analítica resultante es un espectro característico de cada pieza, es decir, su huella digital.*

*Esta técnica permite diferenciar los distintos tipos de alimentación, consiguiendo distinguir las muestras de grasa de los cerdos de montanera (con solo bellota y hierba) de los alimentados con pienso que imita el perfil de ácidos grasos de la bellota.*

EMPRESA ADSCRITA:





# *Encinares del Sur*

DEHESAS REUNIDAS, S.L.  
Pol. Ind. San Antonio, parc. 22-23.  
14240 Belmez (Córdoba)  
Tel.: 957 573 110

[www.dehasareunidas.com](http://www.dehasareunidas.com)  
[administracion@dehasareunidas.com](mailto:administracion@dehasareunidas.com)

