

# DEHESAS REUNIDAS

*"Ganaderos desde 1855"*



SEGUNDO FINALISTA

**ALIMENTOS  
DE ESPAÑA**

**2 0 1 8**

#alimentosdeespaña

 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y RURALISMO



ENCINA DE BRONCE  
3º MEJOR JAMÓN  
IBÉRICO DE BELLOTA

D.O. LOS PEDROCHES

2019

PREMIO  
ALIMENTOS  
DE ESPAÑA  
AL MEJOR  
JAMÓN 2016

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

#alimentosdeespaña

 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y RURALISMO

Los ganaderos de Dehesas Reunidas S.L. llevan más de 150 años elaborando los mejores cerdos ibéricos en 15.000 hectáreas de dehesa en el suroeste de España, adscritas en su mayoría a la Denominación de Origen Protegida "Los Pedroches".

Gracias al control de todas las fases de producción, desde el campo al producto final, alcanzan la excelencia nuestros productos, con un proceso lento y artesanal que requiere de pasión, maestría y más de seis años desde que nacen los lechones en las dehesas.

### Nuestro amor por la cultura del Ibérico.

#### El Ciclo :

- **Lechones.** Todas las madres y padres seleccionados provienen exclusivamente de nuestras ganaderías y están inscritos en el Libro Genealógico para la Raza Porcina Ibérica.
- **Crianza.** Todos nuestros cerdos crecen libremente y de una forma natural, una etapa en la que desarrollarán su estructura muscular y ósea.
- **Engorde.** En esta fase final, LA MONTANERA, nuestros cerdos ibéricos 100% se alimentan de bellotas e hierbas, llegando a comer entre 8 y 12 kg de frutos diarios. Nuestras dehesas, forman un ecosistema único en el mundo, donde las encinas son las responsables de producir el fruto más preciado para el remate y engorde de nuestros ibéricos, LA BELLOTA. Nuestros cerdos engordan en torno al 40% de su peso final en dicha fase de montanera (reponen aproximadamente 60 kilos de peso vivo).
- **Sacrificio y Curación.** Nuestros cerdos ibéricos 100% disfrutan de una larga vida de entre 18 a 24 meses en campo libre, con los más altos estándares de bienestar, ecología y sostenibilidad animal. La elaboración y curación de nuestros productos ibéricos está supervisada minuciosamente por nuestros técnicos cualificados controlando la ventilación, temperatura y humedad. En nuestras bodegas naturales, la curación de nuestros productos se lleva de manera lenta, llegando a alcanzar nuestros jamones su punto óptimo de curación trascurridos hasta los 4 años según pesos de las piezas. Solo con esta paciente espera se consigue el resultado en aroma, sabor y textura de un excelente ibérico.

## NUESTRAS MARCAS

ENCINARES  
DEL SUR 

Nuestra marca principal apuesta por la pureza de la RAZA, los cerdos son 100% ibéricos, sin cruces, y son engordados en temporada de montanera con bellotas e hierbas exclusivamente. Precinto Negro y D.O.P "Los Pedroches".

SOLERA  
IBÉRICA 

Nuestra segunda marca, dedicada a cerdos 100% ibéricos de Cebo de Campo, los cuales se crían en libertad en nuestras fincas, aprovechando la siembra de cereal y alimentándose de nuestros piensos propiamente elaborados de manera natural, con la mejor calidad nutritiva alta en oleico junto a otros complementos nutricionales del campo como son las hierbas, raíces y frutos. Precinto Verde.

A black pig is shown in profile, grazing on green grass in a field. In the background, there are several trees with thick, gnarled trunks and dense foliage. The lighting is soft, suggesting a natural outdoor setting.

## **RAZA**

Nuestros cerdos son pura raza 100% ibérica que seleccionamos cuidadosamente.

## **EDAD**

A mayor edad, mayor calidad se transfiere al producto final. Sacrificamos a la edad de 18-24 meses.

## **ACTIVIDAD**

Recorren kilómetros diarios produciendo la infiltración de grasa en un músculo distinto a las demás razas.

## **ALIMENTACIÓN**

Alimentados en libertad a base de frutos silvestres, hierba, raíces y bellotas.



## BELLOTA 100% IBÉRICO D.O.P. "Los Pedroches"



|          |      |
|----------|------|
| 6,5-7 KG | 440€ |
| 7-7,5 KG | 475€ |
| 7,5-8 KG | 510€ |

## BELLOTA 100% IBÉRICO



|          |      |
|----------|------|
| 6,5-7 KG | 395€ |
| 7-7,5 KG | 425€ |
| 7,5-8 KG | 455€ |

## CEBO CAMPO 100% IBÉRICO



|          |      |
|----------|------|
| 7-7,5 KG | 275€ |
| 7,5-8 KG | 295€ |
| 8-8,5 KG | 315€ |

## CEBO CAMPO 50% IBÉRICO



|          |      |
|----------|------|
| 9-9,5 KG | 285€ |
|----------|------|

## BELLOTA 50% IBÉRICO



|           |      |
|-----------|------|
| 9-9,5 KG  | 440€ |
| 9,5-10 KG | 460€ |





ENCINARES  
DEL SUR

## CORTADO CON MAESTRÍA A CUCHILLO

PIEZA DE JAMÓN. RENDIMIENTO DE 28 BANDEJAS 100GR + PUNTAS + HUESOS



JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO D.O.P. "Los Pedroches".

**525€**

JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO.

**460€**



**BOX DE 10 BANDEJAS**  
(100 grs unid.)

JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO.  
D.O.P. "Los Pedroches"

**190€**

JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO.

**165€**



PIEZA DE JAMÓN. RENDIMIENTO DE 28 BANDEJAS 100GR + PUNTAS + HUESOS



JAMÓN CEBO CAMPO 100% IBÉRICO.

**325€**

JAMÓN CEBO CAMPO 50% IBÉRICO.

**275€**

JAMÓN BELLOTA 50% IBÉRICO.

**395€**

**BOX DE 10 BANDEJAS**  
(100 grs unid.)

JAMÓN CEBO CAMPO 100% IBÉRICO.

**120€**

JAMÓN CEBO CAMPO 50% IBÉRICO.

**95€**

JAMÓN BELLOTA 50% IBÉRICO.

**145€**





## BELLOTA 100% IBÉRICA D.O.P. "Los Pedroches"



|          |      |
|----------|------|
| 4,5-5 KG | 180€ |
| 5-5,5 KG | 200€ |
| 5,5-6 KG | 220€ |

## BELLOTA 100% IBÉRICA



|          |      |
|----------|------|
| 4,5-5 KG | 150€ |
| 5-5,5 KG | 170€ |
| 5,5-6 KG | 190€ |



**CEBO CAMPO**  
**100% IBÉRICA**  
D.O.P.  
"Los Pedroches".

|          |       |
|----------|-------|
| 4,5-5 KG | 130€  |
| 5-5,5 KG | 145€  |
| 5,5-6 KG | 160 € |



**CEBO CAMPO**  
**100% IBÉRICA**

|          |      |
|----------|------|
| 4,5-5 KG | 115€ |
| 5-5,5 KG | 125€ |
| 5,5-6 KG | 140€ |



**CEBO CAMPO**  
**50% IBÉRICA**

|          |      |
|----------|------|
| 4,5-5 KG | 105€ |
| 5-5,5 KG | 115€ |
| 5,5-6 KG | 125€ |



**BELLOTA**  
**50% IBÉRICA**

|          |      |
|----------|------|
| 4,5-5 KG | 140€ |
| 5-5,5 KG | 155€ |
| 5,5-6 KG | 170€ |

PIEZA DE PALETA. RENDIMIENTO DE 18 BANDEJAS 100GR + PUNTAS + HUESOS



PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA D.O.P. "Los Pedroches".

215€

PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA.

185€



BOX DE 10 BANDEJAS  
(100 grs unid.)

PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA  
D.O.P. "Los Pedroches".

120€

PALETA BELLOTA 100% IBÉRICA.

105€

**PIEZA DE PALETA. RENDIMIENTO DE 18 BANDEJAS 100GR + PUNTAS + HUESOS**



PALETA CEBO CAMPO 100% IBÉRICA. **160€**  
D.O.P. "Los Pedroches".

PALETA CEBO CAMPO 100% IBÉRICA. **140€**

PALETA CEBO CAMPO 50% IBÉRICA. **130€**

PALETA BELLOTA 50% IBÉRICA. **170€**

**BOX DE 10 BANDEJAS**  
(100 grs unid.)

PALETA CEBO CAMPO 100% IBÉRICA.  
**90€**

PALETA CEBO CAMPO 50% IBÉRICA.  
**75€**

PALETA BELLOTA 50% IBÉRICA.  
**95€**





**1/2 LOMO BELLOTA**  
**100% IBÉRICO CON PIMENTÓN**

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| 1/2 PIEZA DE 500 grs A 600 grs | <b>30€</b> |
|--------------------------------|------------|



**LOMO BELLOTA**  
**100% IBÉRICO CON PIMENTÓN**

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| PIEZA DE 1 kg A 1,2 kgs    | <b>55€</b> |
| BOX 10 BANDEJAS DE 100 grs | <b>60€</b> |



**LOMITO BELLOTA**  
**100% IBÉRICO PREMIUM**

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| PIEZA ENTERA DE 350 grs a 400 grs | <b>22€</b> |
| BOX DE 10 BANDEJAS DE 100 grs     | <b>65€</b> |



**CHORIZO DE BELLOTA**  
**100% IBÉRICO**

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| 1/2 PIEZA DE 500 grs A 600 grs | <b>12€</b> |
| PIEZA DE 1 kg A 1,2 kg         | <b>22€</b> |
| BOX DE 10 BANDEJAS DE 100 grs  | <b>25€</b> |



**SALCHICHÓN DE BELLOTA**  
**100% IBÉRICO**

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| 1/2 PIEZA DE 500 grs A 600 grs | <b>12€</b> |
| PIEZA DE 1 kg A 1,2 kg         | <b>22€</b> |
| BOX DE 10 BANDEJAS DE 100 grs  | <b>25€</b> |

**CHORIZO DE BELLOTA**  
**100% IBÉRICO EN VELA**



|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| PIEZA DE 400 grs A 500 grs | <b>9€</b> |
|----------------------------|-----------|

**SALCHICHÓN DE BELLOTA**  
**100% IBÉRICO EN VELA**



|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| PIEZA DE 400 grs A 500 grs | <b>9€</b> |
|----------------------------|-----------|



ENCINARES  
DEL SUR

UN REGALO PARA IMPRESIONAR

# JAMÓN BELLOTA

## 100% IBÉRICO D.O.P. "Los Pedroches"



ESTUCHE REGALO de 30 BANDEJAS  
de 80GR + PUNTAS + HUESOS

480€



## CATA VARIADA



BELLOTA  
100%  
IBÉRICO

45€

### BOX DE 10 BANDEJAS

3 bandejas (100 grs und.) de LOMO 100% IB.

3 bandejas (100 grs und.) de LOMITO 100% IB.

2 bandejas (100 grs und.) de CHORIZO 100% IB.

2 bandejas (100 grs und.) de SALCHICHÓN 100% IB.

## CATA COMPLETA



BELLOTA  
100%  
IBÉRICO

80€

### BOX DE 10 BANDEJAS

2 bandejas (100 grs und.) de JAMÓN 100% IB.

2 bandejas (100 grs und.) de PALETA 100% IB.

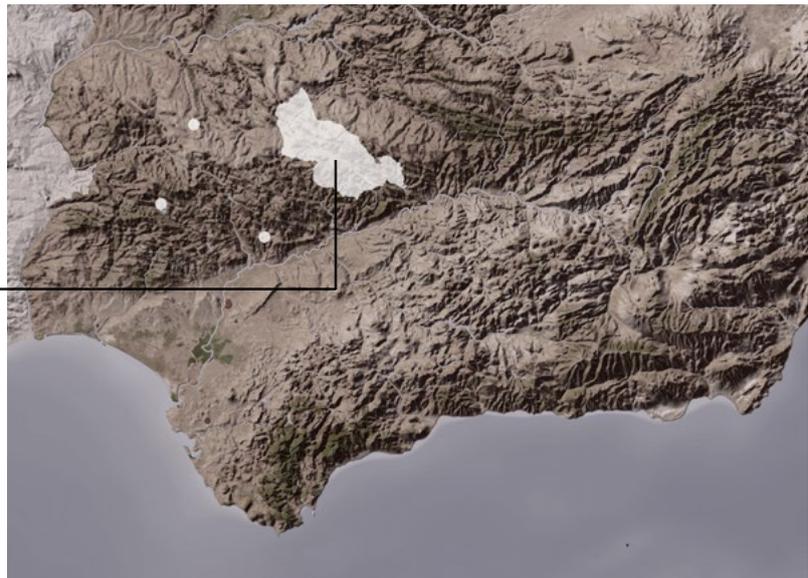
2 bandejas (100 grs und.) de LOMO 100% IB.

2 bandejas (100 grs und.) de CHORIZO 100% IB.

2 bandejas (100 grs und.) de SALCHICHÓN 100% IB.

La extensión de nuestras dehesas, situadas en el mapa inferior, garantiza la cría en libertad de nuestros cerdos ibéricos y aseguran que dispondrán de bellota suficiente para que DEHESAS REUNIDAS elabore los productos de la calidad que merecen nuestros clientes.

VALLE DE LOS PEDROCHES Y  
ALTO GUADIATO



## CONTACTO

MÁXIMO PÉREZ BAREA  
RESPONSABLE DE VENTA DIRECTA



670 864 379 / 622 389 504



maximopbarea@dehesasreunidas.com

## PAGOS



TARJETA / TRANSFERENCIA  
CONTRAREEMBOLSO

## ENVÍOS

### Península

Entrega de 2 a 3 días.  
Por compras superiores  
a 90€ envíos gratis.  
Envíos 8€

### Europa

Entrega de 5 a 7 días.  
Por compras superiores  
a 180€ envíos gratis.  
Envíos 30€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA. TARIFA VIGENTE HASTA 31.12.2021