

1/12/2010

DehesaMaladua *Jabugo*



Selecciones M. de Miguel

Jamones, Paletas y Embutidos (Ibéricos de Bellota) *Ecológico*



Jamones Ecológicos de Jabugo Dehesa Maladúa es una empresa familiar, heredera de una gran tradición, con gran reconocimiento en el sector, por la calidad excepcional de sus jamones, paletas y embutidos.

Factores que determinan la calidad excepcional de sus productos:

La Genética: Posee una cabaña de ejemplares ibéricos puros. Una raza única.

El Hábitat: En **Dehesa Maladúa** las piaras de cerdo ibérico puro de ganadería ecológica certificada, nacen, crecen y se reproducen en pleno **Parque Natural** viviendo en libertad todo el año en un ecosistema constituido por dehesas, de encinas, alcornoques y quejigos declaradas por la **UNESCO** como **Reserva de la Biosfera**.

La Alimentación: Siguen una tradicional alimentación propia de este ecosistema y, en régimen de montanera campean libremente nutriéndose de su alimento básico: unos pastos de características únicas, bellotas y agua de manantial.

La Elaboración: Realizada artesanalmente con los conocimientos adquiridos generación tras generación y con productos totalmente naturales, sin nitrificantes, antioxidantes, colorantes, emulgentes, fosfatos, azúcares...

El Secadero Natural: Los jamones después de haberles dado un punto de salado donde el sabor resultante es dulce, se curan durante un año solamente con aire puro de **Jabugo**.

La Bodega: Los jamones concluyen aquí su última fase de maduración en donde debido, en este caso, a su microclima y microflora específicos después de dos años en penumbra habrán adquirido un aroma y bouquet inconfundibles.

Básicamente estas son las claves para conseguir unos productos cuya calidad es, sin lugar a dudas, un lujo gastronómico inigualable.

P.D. El firme compromiso con el **Medio Ambiente** nos obliga a tener una producción limitada.



 *Jabugo*
Dehesa Maladua
ibérico puro de bellota
Ganadería Ecológica



Dehesa Maladúa le ofrece todos los **productos del cerdo ibérico de bellota**. Es una familia vinculada desde hace años a la agricultura, ganadería y sus derivados. **Todo ello de producción ecológica.**

Está situada en las últimas estribaciones de la Sierra Morena, donde se encuentra el Parque Natural de **Sierra de Aracena y Picos de Aroche**, en cuya zona central se encuentra situado **Jabugo**, una pequeña localidad onubense que debido a su microclima es conocida internacionalmente como la cuna de los embutidos y del jamón ibérico. Aquí viven y trabajan en las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos, dónde las piaras de cerdo de producción ecológica nacen, crecen y se reproducen en plena naturaleza, viviendo en libertad todo el año entre valles y montañas con abundantes manantiales y arroyos que, en esta ubicación, se encuentran perfectamente integrados en su hábitat natural.

En cuanto al manejo, alimentación, sanidad y bienestar animal cumplen en demasía la normativa comunitaria de producción ecológica. Una de las mayores preocupaciones es la salud, la de los animales, la de los consumidores y en definitiva, de nuestra Madre Tierra y sus seres vivos presentes y futuros. Por ello uno de los objetivos es producir alimentos con garantías, seguros, saludables y de una calidad indiscutible que a partir de una materia prima inmejorable y siguiendo los cánones tradicionales y artesanales que esta actividad exige, adquieren aromas y sabores propios de esta tierra y que son apreciados por todo aquél que lo prueba y dignos de los paladares más exigentes.

El esfuerzo que supone una producción de estas características y el esfuerzo adicional que supone la comercialización y distribución de los productos, se ve compensado por la satisfacción del trabajo bien hecho y por las muestras de gratitud que ocasionalmente recibimos de los consumidores que en muchos casos nuestra relación va más allá de lo estrictamente comercial.




Jabugo
Dehesa Maladua
 ibérico puro de bellota
Ganadería Ecológica



LISTADO DE PRODUCTOS

	CHORIZO IBÉRICO Puro de bellota	
	INGREDIENTES: Carne de cerdo Ibérico puro de Bellota, pimienta negra, clavo, ajo, pimentón, todo ello de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.	
400 grs. Peso aproximado	25 €/Kg.	
	CREMA DE SOBRASADA IBÉRICA Pura de bellota	
	INGREDIENTES: Carne entreverada de cerdo Ibérico puro de Bellota, Pimentón, Vino dulce Pedro Ximénez, todo ello de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.	
120 grs. Peso aproximado	3,5 €/Ud.	



CREMA DE SOBRASADA IBÉRICA Pura de bellota

INGREDIENTES: Carne entreverada de cerdo Ibérico puro de Bellota, Pimentón, Vino dulce Pedro Ximénez, todo ello de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.

180 grs.

Peso aproximado

5 €/Ud.



JAMÓN IBÉRICO Puro de Bellota

INGREDIENTES: Jamón de cerdo Ibérico puro de Bellota de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.

6 a 8 Kg.

59 €/Kg.



JAMÓN IBÉRICO Puro de Bellota Loncheado a mano

INGREDIENTES: Jamón de cerdo Ibérico puro de Bellota de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.

80 grs.

Peso aproximado

16 €/Ud.




DADOS DE JAMÓN IBÉRICO Puro de bellota

INGREDIENTES: Jamón de cerdo Ibérico puro de Bellota de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.

80 grs.


Peso aproximado

9 €/Ud.

	JAMÓN IBÉRICO Puro de bellota deshuesado	
	INGREDIENTES: Jamón de cerdo Ibérico puro de Bellota de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.	
	3,300 a 4,500 Kg. Peso final aproximado	116 €/Kg.

	LOMITO IBÉRICO Puro de bellota	
	INGREDIENTES: Presa de Paleta de cerdo Ibérico puro de Bellota, ajo, pimentón, todo ello de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.	
	250 a 500 grs. Peso aproximado	59 €/Kg.

	LOMO EN CAÑA IBÉRICO Puro de bellota	
	INGREDIENTES: Lomo de cerdo Ibérico puro de Bellota, ajo, pimentón, todo ello de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.	
	200 grs. a 1 Kg. Peso aproximado	59 €/Kg.

	PALETA IBÉRICA Pura de bellota	
	INGREDIENTES: Paleta Ibérica pura de Bellota de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.	
	4 a 6 Kg. Peso aproximado	29 €/Kg.

	PALETA IBÉRICA Pura de bellota loncheada a mano	
INGREDIENTES: Paleta Ibérica pura de Bellota de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.		
80 grs. Peso aproximado	10 €/Ud.	
PALETA IBÉRICA Pura de bellota deshuesada		
INGREDIENTES: Paleta Ibérica pura de Bellota de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.		
1,750 a 2,650 Kg. Peso final aproximado	76 €/Kg.	

	PALETA IBÉRICA Pura de bellota Denominación de Origen "Súmmum"	
INGREDIENTES: Paleta Ibérica Denominación de Origen pura de Bellota de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.		
4 a 6 Kg. Peso aproximado	32 €/Kg.	

	SALCHICHÓN IBÉRICO Puro de bellota	
INGREDIENTES: Carne de cerdo Ibérico puro de Bellota, pimienta negra, ajo, nuez moscada, todo ello de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.		
400 grs. Peso aproximado	29 €/Kg.	

	<h2>SOLOMILLO IBÉRICO Puro de bellota</h2>	
	<p>INGREDIENTES: Solomillo de cerdo Ibérico puro de Bellota, ajo, pimentón, todo ello de producción ecológica y sal marina artesanal certificada por Nature et Progrès.</p>	
	<h3>100 a 200 grs.</h3> <p>Peso aproximado</p>	<h3>59 €/Kg.</h3>


Jabugo
Dehesa Maladua
 ibérico puro de bellota
Ganadería Ecológica



Todos los embutidos se envasan **artesanalmente** en tripa natural y de no solicitar lo contrario, también al vacío en bolsas individuales, con todo el aroma y sabor propios de esta tierra.

Transporte pagado para pedidos superiores a 200,00€ netos en Península. Si el importe es inferior se incrementará en 10,00€. Para otros destinos consultar.

IVA no incluido. 8%

Una vez recibido su pedido confirmaremos existencias e importe.

Certificado ecológico CAAE. Sistema de control CE.

Configuración de lotes a medida y preparación especial para regalos.

Cuidamos de cada detalle para que disfrute de nuestra mejor gastronomía.



Selecciones M. de Miguel

Madrid

Tel. 91 314 20 57

info@seleccionesmdemiguel.es