

CARNES DE LA DEHESA

DEHESA MEATS



PEQU

www.paisdequercus.com



PAÍS
DE
QUERCUS

Las Quercus (un género de árboles de hoja caduca entre los que están los alcornoques, encinas y robles) son árboles de gran longevidad y belleza, y se caracterizan por su adaptación al medio y por su contribución a la mejora del mismo. Los bosques de Quercus (dehesas) son un vivo ejemplo de cómo el hombre, si así lo elige, puede mejorar la naturaleza respetándola y generar un sistema sostenible y heredable por nuestros descendientes.

Los principios de País de Quercus son:
Imaginación
Honestidad
Sentido Común
y respeto por la Naturaleza.

Quercus (a genus of trees, both evergreen, like the cork and holm-oak, and deciduous, like the common oak) are trees of great longevity and beauty, characterized by their adaptation to their environment and their contribution to improving it.

The Quercus forest known as "dehesa", is a vivid example of how humans can, if they wish, improve their environment and generate a sustainable system to be passed on to future generations.

The principles of "País de Quercus" are:
Imagination
Honesty
Common Sense
and Respect for Nature.

¿QUIENES SOMOS? WHO ARE WE?

Esta filosofía es la que desde el año 2000 promueve "País de Quercus S.L.", una sociedad de productores amantes y entusiastas de la dehesa extremeña, que pretende poner en el mercado todos los alimentos que se obtienen de estos paraísos naturales de Extremadura y demás tierras del suroeste ibérico.

This philosophy has been promoted since the year 2000 by "País de Quercus", an association of breeders who love the dehesa, which aims to put all the products obtained from this natural paradise of Extremadura and other parts of the south-western Iberian peninsula on the market.

¿QUÉ HACEMOS? WHAT DO WE DO?

1. **Expandir cultura** sobre los sistemas de producción en la dehesa (ganaderías extensivas) con el objetivo de poner en valor sus productos, diferenciándolos de aquellos otros obtenidos en circuitos forzados de producción.
2. Producir animales de **razas autóctonas**, pastoreándolos y alimentándolos en regímenes extensivos.
3. **Elaborar productos** de alimentación que tienen su origen en nuestras dehesas (curados de cerdo ibérico).
4. Otra de las apuestas de País de Quercus es la **investigación**, la búsqueda constante en el modo de recuperar las maneras tradicionales de elaboración y preparación, así como de la creación de métodos nuevos que impulsen el valor de las piezas menos valoradas de los animales como la panceta, el tocino, el hígado, etc...
5. **Garantizar** nuestra producción.

1. We **promote** free-range farming in the dehesa in order to raise the value of our products, highlighting the difference from intensive farming.
2. We **breed** animals from native varieties, we look after them and feed them using the free range system.
3. We **process** the products from our own dehesas (Iberian pork delicacies).
4. País de Quercus also promotes **research**, in a constant quest to recover traditional preparation processes, as well as in creating new methods to get value-added cuts like Iberian bacon, Iberian pork fat, Iberian liver, etc.
5. We **guarantee** the high quality and traceability of all our production.



PEQU

PAÍS DE QUERCUS

CARNES Y CURADOS DE LA DEHESA
DEHESA MEATS AND CURED MEATS



CARNES DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

En las dehesas, localizadas en el suroeste de la península ibérica, vive el cerdo ibérico. Es la única raza de cerdos en Europa que puede vivir salvajemente. Los cerdos viven en total libertad alimentándose de bellotas y hierbas y ese proceso hace que las carnes adquieran cualidades organolépticas únicas y especiales haciéndolas obtener, además, un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados, especialmente ácido oléico. El contenido de este ácido es muy conocido en el aceite de oliva (65-70%) o en el aguacate, pero su presencia no lo es tanto en las carnes de cerdo ibérico de bellota (58-65%).

El cerdo ibérico si es criado en libertad en la dehesa y alimentado con bellotas y hierbas se convierte en una aceituna andante.

IBERIAN ACORN-FED PORK MEATS

In the meadows in the southwest of the Iberian peninsula, lives the Iberian pig. It is the only breed of pig in Europe that can live wild. The pigs live in total freedom feeding on acorns and that process makes their meat acquire unique and special organoleptic qualities, making them high in MUFA, especially oleic acid. The content of this acid in olive oil (65-70%) is well-known, as it is in avocado, but its presence in iberian acorn-fed pork (58-65%) is not so well-known.

If the Iberian pig is bred freely on the dehesa and fed on acorns and grass, it turns into a walking olive.



Finca Cantillana de Molano (Valdebotoa) Badajoz



PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork loin extension

Es la parte final del lomo y tiene forma triangular, no se debe confundir con la punta de lomo, y también se le ha llamado “filete del carnicero”. Es jugosa, tierna, de suave sabor....ideal para la plancha.

It is the final part of the loin and has a triangular shape, not to be confused with the tips loin, and has also been called “butcher’s steak”. It is juicy, tender, soft to the taste perfect for the grill .

Ref.: 02191 PLUMA DE BELLOTA IBÉRICA

Ref.: 02105 PLUMA IBÉRICA



Bolsa/Bag : 700-800 g.
Caja/Box : 4-5 kg.



PRESA IBÉRICA DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork shoulder extension

Hasta hace poco una gran desconocida en nuestra gastronomía; la presa es una pieza con forma de abanico repleta de grasa intramuscular que le confiere gran sabor y jugosidad. Ideal para parrilladas o asados.

Until recently largely unknown in our cuisine, the “presa” is a fan-shaped piece full of intramuscular fat that gives it great flavor and juiciness. Ideal for grilling or roasting.

Ref.: 02133 PRESA DE BELLOTA IBÉRICA

Ref.: 02103 PRESA IBÉRICA



Bolsa/Bag : 700-800 g.
Caja/Box : 4-5 kg.



SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork “secreto”

Sin duda el mayor descubrimiento del despiece del cerdo ibérico. Es una pieza de sobra conocida por los carniceros, los cuales la “apartaban” en el despiece para comerla asada, solo con sal; de ahí su nombre. Su jugosidad y ternura son extremas.

Without a doubt, the greatest discovery of Iberian pork cutting. It is a piece well-known to butchers, who “reserved” it for themselves to eat it roasted, with salt only, hence its name. Its juiciness and tenderness are extreme.

Ref.: 02106 SECRETO DE BELLOTA IBÉRICO

Ref.: 02104 SECRETO IBÉRICO



Bolsa/Bag : 700-800 g.
Caja/Box : 4-5 kg.



LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork loin

Pieza de gran valor y tamaño, de morfología alargada y rectangular constituida por los músculos intrínsecos del dorso. Esta pieza suele comercializarse curada. En fresco es una carne con grasa intramuscular perfecta para freír o asar.

A piece of great value and size, elongated and rectangular, consisting of the main muscles of the back. It is usually sold cured. Fresh, it is a fibrous fatty intramuscular meat perfect for frying or roasting.

Ref.: 02129 LOMO DE BELLOTA IBÉRICO



Bolsa/Bag : 700-800 g.
Caja/Box : 4-5 kg.



SOLOMILLO IBÉRICO DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork tenderloin

Es una de las partes nobles del animal para su degustación en fresco. Su casi absoluta ausencia de fibras la hacen muy jugosa y tierna. Se puede preparar asado, frito o la plancha.

This is one of the best parts of the animal to taste fresh. Its almost complete absence of fibers make it very juicy and tender. Can be prepared roasted, fried or grilled.

Ref.: 02164 SOLOMILLO DE BELLOTA IBÉRICO

Ref.: 02101 SOLOMILLO IBÉRICO



Bolsa/Bag : 700-800 g.
Caja/Box : 4-5 kg.



CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA

iberian acorn-fed pork cheek

Es el músculo que da movilidad a la mandíbula del cerdo (masetero) . Es una carne gelatinosa que requiere cocción prolongada, aunque también puede consumirse asada, a la parrilla o a la plancha.

This is the muscle that moves the pig’s jaw (masseter). It is a jellied meat that requires longer cooking, but can also be eaten roasted, broiled or grilled.

Ref.: 02168 CARRILLERA DE BELLOTA IBÉRICA

Ref.: 02189 CARRILLERA IBÉRICA EXTERNA



Bolsa/Bag : 700-800 g.
Caja/Box : 4-5 kg.





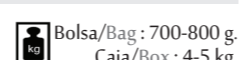
CABEZADA IBÉRICA

iberico pork end of the loin

El “mogote” o cabezada del lomo es la parte anterior del lomo . Es un exquisito corte de unos 900 gramos con mucha grasa intramuscular e intermuscular idónea para prepararla a la brasa, plancha, frita o asada.

The “mogote” or head of loin is the front part of the loin. It is an exquisite cut of about 900 grams with a lot of intramuscular and intermuscular fat, ideal for grilling, frying or roasting.

Ref.: 02108 CABEZADA IBÉRICA (MOGOTE)



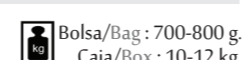
PANCETA IBÉRICA

iberico pork fresh bacon

De morfología cuadrangular, eminentemente grasa, aunque el músculo cutáneo del tronco queda empaquetado entre las dos sábanas de tejido graso.

Rectangular in shape and eminently fatty, the cutaneous muscle of the trunk is packed between two sheets of fatty tissue.

Ref.: 02150 PANCETA IBÉRICA FRESCA



LAGARTO IBÉRICO DE BELLOTA

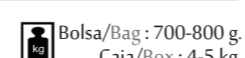
iberian acorn-fed pork loin cord

También denominado cordón del lomo, es una larga y delgada tira de carne (músculo iliocostalis) entre el lomo y las chuletas. Mide, aproximadamente, veinte centímetros y se cocina normalmente a la parrilla.

Also called lace of the loin, this is a long and thin strip of meat (iliocostalis muscle) between the loin and chops. It measures approximately twenty centimeters and is usually cooked on the grill.

Ref.: 02128 LAGARTO DE BELLOTA IBÉRICO

Ref.: 02119 LAGARTO IBÉRICO



HAMBURGUESA IBÉRICA BELLOTA

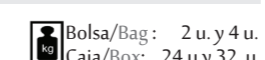
iberian acorn-fed pork burger

Hamburguesa elaborada exclusivamente con magro de primera calidad de cerdo ibérico de bellota (cabezada de lomo) y sal. No contiene aditivos ni conservantes. Ideal para la plancha. Formatos de 180 g. y 40 g.

Lean hamburger made exclusively from premium Iberian acorn pork (“mogote”) and salt. It does not contain additives or preservatives of any kind. Ideal for the griddle.

Ref.:021431 HAMBURGUESA BELLOTA IBÉRICA 180g.

Ref.:021432 MINIHAMBURGUESA IBÉRICA BELLOTA 40g.



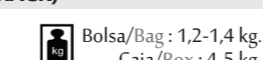
FRENCH RACK DE LOMO BELLOTA

iberian acorn-fed pork “frech rack”

Corte especial del lomo incluyendo las costillas sin los músculos intercostales y sin espinazo. Pieza perfecta para preparar al horno y después cortar en chuletas.

Special loin cut including ribs without intercostal muscles and without backbone. Perfect piece to prepare in the oven and then cut into chops.

Ref.: 02126 CHULETERO IBÉRICO (FRENCH RACK)



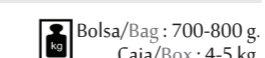
PLUMA IBÉRICA (CABEZADA)

iberico pork end of the loin

La plumilla ibérica o pluma ibérica de cabezada es un corte con mucha infiltración de grasa que se obtiene de la cabezada del lomo y se encuentra junto a la presa. Es una pieza mucho más económica que la pluma ibérica de bellota.

Iberico “plumilla” or Iberico acorn-fed pork of end of the loin is a cut with a lot of fat infiltration that is obtained from the head of the loin and is next to “presa”. It is a much cheaper piece than iberico acorn-fed “pluma”.

Ref.: 021051 PLUMA IBÉRICA (CABEZADA)





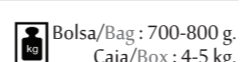
CHULETA IBÉRICA

iberico pork chop

Chuleta elaborada con el lomo ibérico de bellota y su correspondiente costilla. Es una carne muy fibrosa y contiene grasa intramuscular. Ideal para asar o freír.

Cutlet made from iberico acorn-fed pork loin and its corresponding rib. It is a very fibrous meat and contains intramuscular fat. Ideal for roasting or frying.

Ref.: 021261 CHULETA CERDO IBÉRICO



ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA

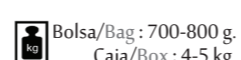
iberico acorn-fed pork "abanico"

El abanico ibérico es uno más de los cortes del cerdo ibérico que está conquistando las parrillas más exigentes. Es una pieza muy vetuada lo que la hace muy jugosa y sabrosa, perfecta para cocinar a la plancha o a la parrilla simplemente con sal.

"Abanico" is one of the cuts of Iberico pork that is conquering the most demanding grills. It is a very marbled piece which makes it very juicy and tasty, perfect for grilling or grilling simply with salt.

Ref.: 02138 ABANICO DE BELLOTA IBÉRICO

Ref.: 02194 ABANICO IBÉRICO



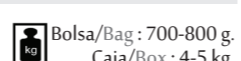
RABO DE CERDO IBÉRICO

iberico pork tail

El rabo de cerdo ibérico es muy codiciado entre los chefs mas reconocidos por su proporción de piel y gelatina generando platos crujientes y a su vez melosos tan aclamados como el "Rabito Ibérico estofado con Cigala saltada" de Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), convertido ya en un clásico.

Iberico pork tail is highly coveted among the most renowned chefs for its proportion of skin and gelatin, generating crispy and melting dishes so acclaimed such as the "Iberico Rabito stew with sauteed Cigala" by Andoni Luis Aduriz (Mugaritz) turned into a classic.

Ref.: 02112 RABO DE CERDO IBÉRICO



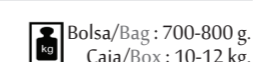
COSTILLA IBÉRICA

iberico pork ribs

El costillar es de morfología rectangular y está formado por una base ósea de 14 vértebras torácicas y sus correspondientes costillas. La musculatura principal de esta pieza está formada por los músculos intercostales. Perfecto para guisos y estofados.

The ribcage has rectangular shape, consisting of a bone base of 14 thoracic vertebrae and their corresponding ribs base. The principal muscles of the piece are the intercostals. Perfect for stews.

Ref.: 02115 COSTILLA IBÉRICA



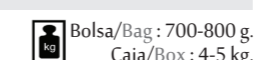
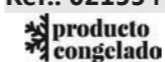
PAPADA IBÉRICA

iberico pork dewlap

La papada es una pieza constituida por los tejidos músculo-cutáneos de la parte ventral de la cabeza. Su composición muscular es escasa. Se utiliza culinariamente para agregar a potajes, caldos, guisos y fritos. También se comercializa en salazón para comerse cruda.

Dewlap is a piece composed of skin-ventral muscle tissues of the head. Its muscular composition is low. It is used to add to broths, soups, stews and fried. It is also sold salted to eat raw.

Ref.: 02155 PAPADA IBÉRICA



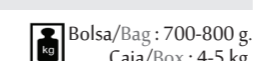
OREJA DE CERDO IBÉRICO

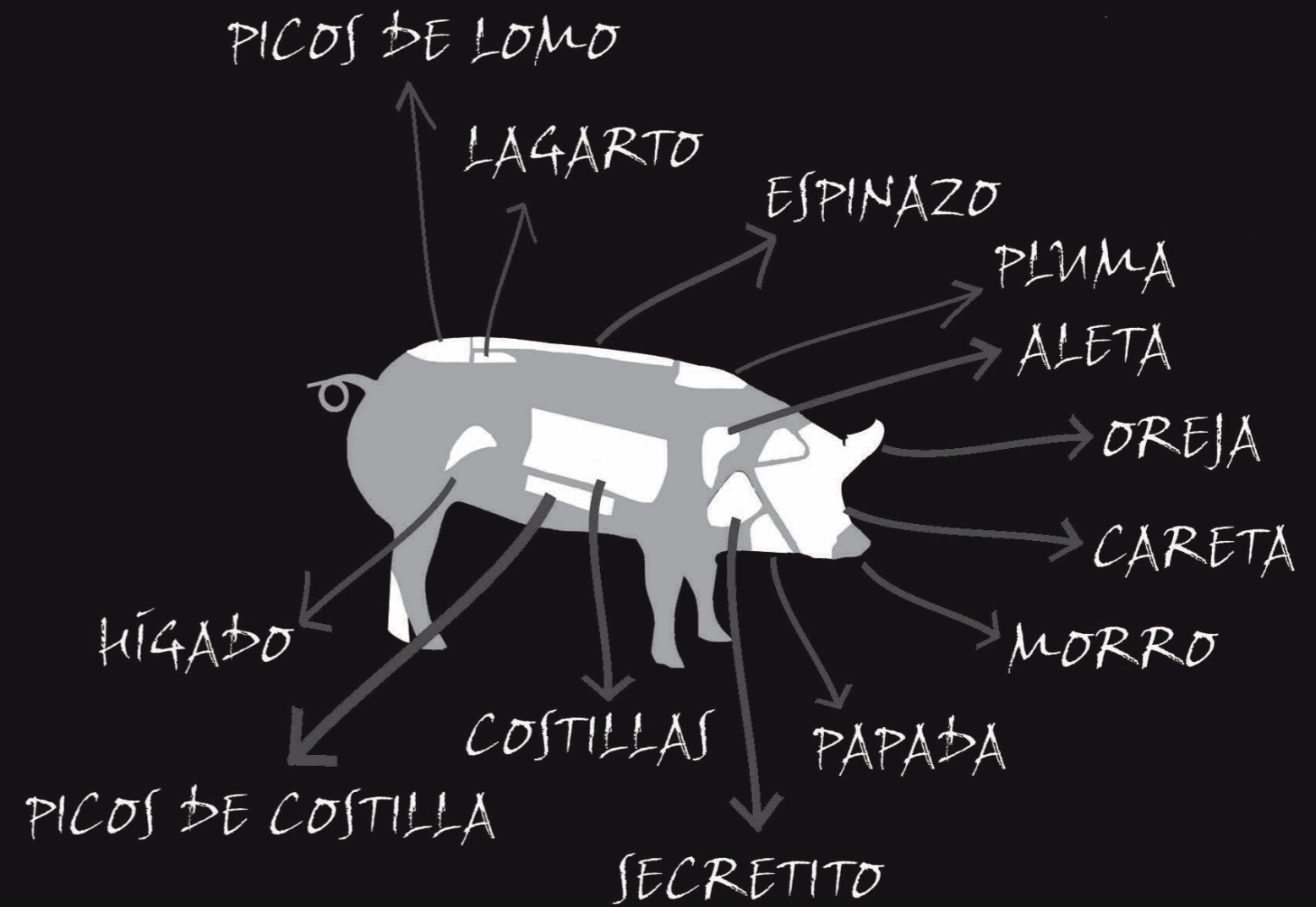
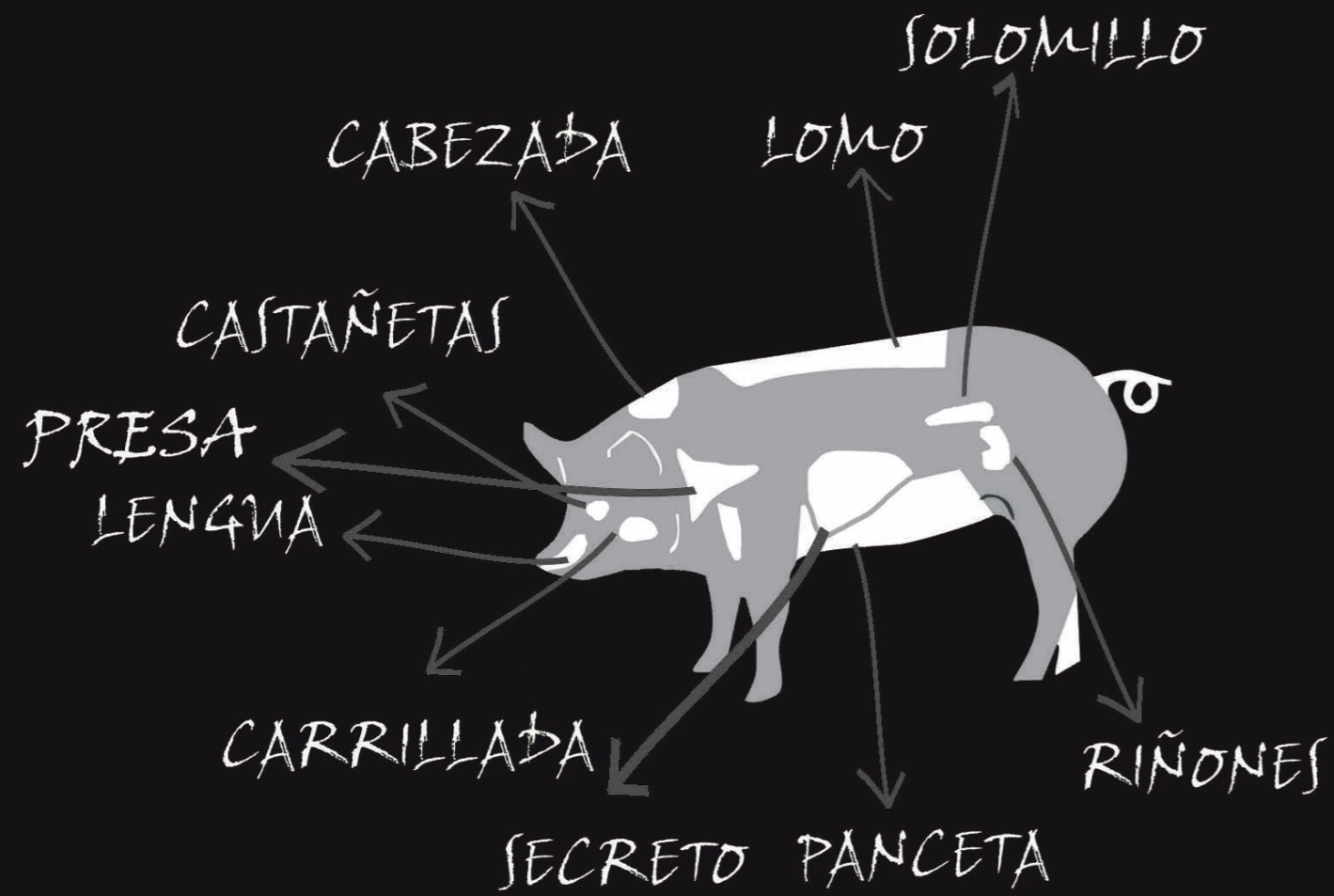
iberico pork ear

Caracterizada por su textura cartilaginosa, su preparación culinaria tiene su máxima expresión como acompañamiento guisos y asada a la plancha, siendo esta una tapa típica en España y muy usada también en la cocina china.

Characterized by its cartilaginous texture its culinary preparation has its maximum expression in stews and grilled, being this a typical tapa in Spain and very used also in the Chinese kitchen.

Ref.: 02123 OREJA DE CERDO IBÉRICO





COCHINILLO IBÉRICO

IBERIAN SUCKLING PORK

“El cochinito ibérico y el cochinito blanco generan dos carnes abismalmente diferentes. Cierto es que da cargo de conciencia sacrificar una cría de ibérico cuando pesa unos cinco kilos, a sabiendas de que con un año y medio, o dos, dará infinitamente más kilogramos de manjarosidad (entre 172 y 182). Parece un dispendio económico nada razonable. Pero es que, si no se utiliza un puerco graso, el resultado del tostón será absolutamente mediocre, como sucede con la mayoría de gorrinos (el 99%) de los que se venden en la hostelería.”

Rafael Garcia Santos

“The Iberian suckling pig and white suckling pig generate two totally different meats. It is true that sacrificing a piglet when it weighs only about five kilos, knowing that a year and a half later, it will give infinitely more delicious kilograms (between 172 and 182) gives you a guilty feeling. It looks like a complete waste of money. But then, if a fatty pork meat is not used, the result of “tostón” (roasted suckling pork) will be absolutely mediocre, as with most gorrinos (99% of those sold in restaurants).”

Rafael Garcia Santos



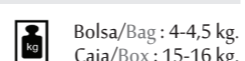
COCHINILLO IBÉRICO ENTERO

iberian suckling pork whole

Cochinito ibérico alimentado exclusivamente con leche materna. Su valor gastronómico es extraordinario por su ternura y acumulación de grasa subcutánea que le confiere gran jugosidad.

Iberian pig fed exclusively on breast milk. Its gastronomic value is remarkable for its tenderness, and the subcutaneous fat accumulation that makes it very juicy.

Ref.: 02132 COCHINILLO IBÉRICO ENTERO (4-4.5Kg.)



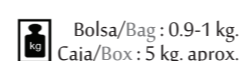
PALETILLA DE COCHINILLO IBÉRICO

iberian suckling pork shoulder

Extremidad anterior de cochinito ibérico alimentado exclusivamente con leche materna. Su valor gastronómico es extraordinario por su ternura y acumulación de grasa subcutánea que le confiere gran jugosidad. Perfecta para confitar y terminar en horno.

Forelimb Iberian suckling pig fed exclusively on breast milk. Its gastronomic value is remarkable because of its tenderness, and the subcutaneous fat accumulation that makes it very juicy. Perfect for glazing and finishing in the oven.

Ref.: 02159 COCHINILLO IBÉRICO PALETILLA(450-550g.)



TRES CAPAS

THREE LAYERS

Precisamente, una de las diferencias del cochinito de cerdo ibérico es que proporciona tres capas y otras tantas secuencias palatales. La exterior, uniformemente crocante, recuerda a unos chicharrones nobilísimos. Una intermedia, entre la crujiente y la magra, almacena grasa, gelatinosidad, jugosidad y succulencia. Y la tercera, la carnosa, más tierna, de limpio corte, cubierta de grasa, determina textura y sabor.”

Indeed, one of the differences of Iberian suckling pork is that it provides three layers and so many other palatal sequences. The exterior, evenly crispy, reminds you of the noblest “chicharrones”. An intermediate one, between the skin and meat, stores trembling fat, juiciness and succulence. And third, the fleshy layer, more tender, clean-cut, covered with fat, determines the texture and flavor.”

Rafael Garcia Santos. Crítico gastronómico.



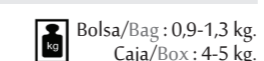
PIERNA DE COCHINILLO IBÉRICO

iberian suckling pork leg

Extremidad posterior de cochinito ibérico alimentado exclusivamente con leche materna. Su valor gastronómico es extraordinario por su ternura y acumulación de grasa subcutánea que le confiere gran jugosidad. Perfecta para confitar y terminar en horno.

Hind limb of Iberian suckling pig fed exclusively on breast milk and slaughtered at around thirty days old. Its gastronomic value is remarkable because of its tenderness, and the subcutaneous fat accumulation that makes it very juicy.

Ref.: 02158 COCHINILLO IBÉRICO PIERNA 550-650g.



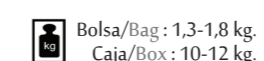
COSTILLAR DE COCHINILLO IBÉRICO

iberian suckling pork ribcage

Costillar de cochinito ibérico alimentado exclusivamente con leche materna. Su valor gastronómico es extraordinario por su ternura y acumulación de grasa subcutánea que le confiere gran jugosidad. Se suele confitar y servir deshuesado.

Ribcage of Iberian suckling pig fed exclusively on breast milk. Its gastronomic value is remarkable because of its tenderness, and the subcutaneous fat accumulation that makes it very juicy. Usually glazed and served filleted.

Ref.: 02160 COCHINILLO IBÉRICO COSTILLAR 1,3-1,8 Kg.



CORDERO Y CABRITO LECHAL DE DEHESA

DEHESA SUCKLING LAMB AND KID

Llega la primavera y como cada año volvemos a contemplar a los neófitos corderos disfrutando entre la tupida vegetación de nuestras dehesas. Corderos merinos o de raza castellana criados y alimentados en régimen extensivo en nuestras fincas. La alimentación de estos animales exclusivamente a base de leche materna, confiere a la carne una jugosidad y terniza especial que la colocan en un lugar privilegiado dentro de los manjares la dehesa.

Spring is coming and like every year we come back to watch the newborn lambs gambolling among the dense vegetation of our meadows. Lambs of the merino or "castellana" variety, bred and feeding freely on our "dehesas". Feeding these animals exclusively from breast milk gives the meat a special juiciness and tenderness that earn it a privileged place among the delicacies of the dehesa.



Finca Cantillana de Molano (Valdebotoa) Badajoz



PALETILLA DE CORDERO O CABRITO LECHAL

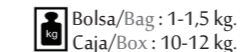
suckling lamb or kid shoulder

Piezas de evidente cariz gastronómico, procedentes de animales solo alimentados con leche materna. Su peso oscila entre los 400 y los 500 grs. Ideal para su elaboración al horno. Su jugosidad y terniza son extremas.

Pieces of an obvious culinary aspect, from animals only breastfed. Their weight ranges between 400 and 500 grams. Ideal for cooking in the oven. Juiciness and tenderness are extreme.

Ref.:02302 CORDERO LECHAL PALETILLA 450-550g.

Ref.:02415 CABRITO LECHAL PALETILLA 300-350g.



PIERNA DE CORDERO O CABRITO LECHAL

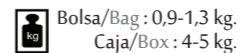
suckling lamb or kid leg

Piezas procedentes de animales cuya única alimentación ha sido leche materna, con gran sabor, color rosáceo.

Pieces from animals whose only food was breast milk, with great flavor, pinkish color.

Ref.:02303 CORDERO LECHAL PIERNA 550-650g.

Ref.:02409 CABRITO LECHAL PIERNA 400-550g.



CUNA DE CORDERO LECHAL

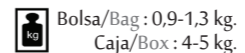
suckling lamb ribcage

Pieza entera de estos animales, que se compone del chuletero, perfecto para su degustación en pequeñas chuletas, la falda y cuello, que se degustan en deliciosos guisos. Su peso es aproximado a 1 kg.

Whole piece of these animals consisting of the loin, perfect for tasting in small chops; the skirt and neck, which are eaten in stews. It weighs approximately 1 kg.

Ref.:02307 CORDERO LECHAL CHULETAS

Ref.:02409 CORDERO LECHAL CUNA



VACA DE DEHESA

cow from dehesa

La Dehesa constituye el modelo más paradigmático de explotación extensiva mediterránea. Este peculiar ecosistema es producto de las interacciones que a lo largo de los años y desde la lejana Edad Media han ejercido el hombre y los animales sobre el bosque mediterráneo, hasta constituir un buen ejemplo de ecosistema en el que coincide una amplia biodiversidad de especies vegetales y animales. La Dehesa constituye un entorno privilegiado que ha sido capaz de mantener su integridad en época como la actual, caracterizada por el progresivo quebranto de las condiciones medioambientales a consecuencia de las diferentes actividades socioeconómicas. Por tanto, es un territorio bien conservado en el que se respeta el medio natural mediante un aprovechamiento que ahora viene a denominarse “sostenible”, basado en prácticas que han estado en todo momento dictadas por los conocimientos tradicionales, adecuando las posibilidades productivas al grado de explotación.

The dehesa is the paradigmatic model of extensive Mediterranean exploitation. This ecosystem is the result of interactions by human being and animals since the Middle Ages in the Mediterranean forest, and is a good example of an ecosystem in which a wide variety of plant and animals species coexist. The dehesa is a privileged environment that has been able to maintain its integrity in times like the present, characterized by progressive loss of environmental conditions as a result of different socio-economic activities. Therefore, it is a well preserved area where the natural environment is respected by uses that these days are called “sustainable”, based on practices that have been always dictated by traditional knowledge, adapting production possibilities to the degree of exploitation.

Mezcla de razas Retinta, Charolais y Limusina, nuestro ganado bovino disfruta durante todo el año de los pastos de nuestras fincas adehesadas donde viven, se alimentan de pastos y heno y se reproducen en total libertad. La carne de Vaca de Dehesa, normalmente mal denominada en el mercado como “buey”, proviene de animales de más de ocho años de edad. Esta cualidad confiere a la carne más infiltración grasa y le atribuye unas cualidades organolépticas inigualables. Estas características, unidas a una maduración correcta, dan como producto una carne de ternera y sabor digno de las cocinas de los restaurantes más exigentes del universo gastronómico.

A mix of the Retinta, Charolais and Limousine breeds, our cattle enjoy the pastures of our dehesas where they live throughout the year, feeding on grass and hay and reproducing freely. “Dehesa Cow” meat, commonly misnamed on the market as “buey”, comes from animals over eight years old. This quality gives the meat more fat infiltration and superb organoleptic attributes. These features, combined with proper maturation, yield as a product a meat with tenderness and flavor worthy of the most demanding restaurant kitchens from the gourmet universe.



Finca Cantillana de Molano (Valdeboroa), Badajoz



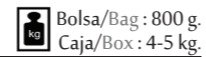
CHULETÓN DE VACA DE DEHESA

dehesa cow large steak

Chuletón de lomo alto de vaca de dehesa de aproximadamente 800 gramos, con la maduración necesaria para asegurar su ternera. La grasa que lo recubre aporta la exquisitez que demanda el paladar más exigente. Ideal para asar a la parrilla.

Large high-loin steak of about 800 grams from "dehesa cow". With the maturity necessary to ensure its tenderness. The covering fat gives it the exquisiteness demanded by the most discerning palate. Ideal for grilling.

Ref.:02239 VACA DE DEHESA - CHULETÓN 800g.



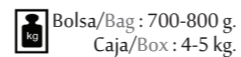
RABO DE VACA DE DEHESA

dehesa cow tail

Rabo de vacuno cortado en rodajas para su aprovechamiento culinario en guisos. Carne muy sabrosa y gelatinosa. Perfecta para canelones, croquetas, rellenar pasta, etc...

Cow's tail cut into wheels to prepare a stew. Very tasty and gelatinous meat. Perfect for cannelloni, croquettes, stuffed pasta, etc...

Ref.:02283 VACA DE DEHESA - RABO



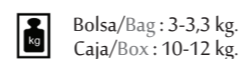
SOLOMILLO DE VACA DE DEHESA

dehesa cow tenderloin

Solomillo de aproximadamente 3 kilos. Uno de los cortes más selectos del vacuno. Pieza tierna, jugosa y sabrosa por excelencia. Ideal para asar al horno o a la plancha.

Sirloin of about 3 kilos. One of the choicest cuts of beef. The tender, juicy and flavorful part par excellence. Ideal for roasting in the oven or on the grill.

Ref.:02237 VACA DE DEHESA - SOLOMILLO > 3kg.



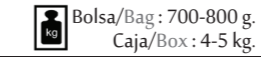
ENTRECOT DE VACA DE DEHESA

dehesa cow entrecote

Porción de lomo alto deshuesado de vaca de dehesa. Este es un entrecot de calidad superior, con la maduración necesaria para asegurar su ternera. Agradable sabor gracias a su grasa infiltrada. Perfecto para plancha.

Portion of boneless sirloin of "dehesa cow". This is a top quality steak, with the maturation necessary to ensure its tenderness. Nice flavor thanks to its marbled fat. Definitely one of the dishes for the discerning palate. Perfect to cook on a griddle.

Ref.:02236 VACA DE DEHESA - ENTRECOT L.ALTO 450g.



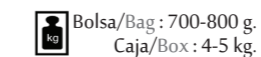
CARRILLERA DE VACA DE DEHESA

dehesa cow cheek

Las carrilleras son las mejillas o cachetes del animal. Es una carne muy tierna y apreciada. Músculo masetero de la vaca que pesa entorno a los 800 gramos por pieza. Carne muy sabrosa y jugosa perfecta para guisos y estofados.

The cheeks are the jowls of the animal. This is a very tender meat and much appreciated. 'Masseter' muscle of the cow that weighs around 800 grams. per piece. Very tasty and perfect juicy meat for stews.

Ref.:02290 VACA DE DEHESA - CARRILLADA



TOMAHAWK DE VACA DE DEHESA

dehesa cow tomahawk

El Tomahawk Steak es un grueso filete con el hueso de la costilla posterior y mucha grasa intermuscular e intramuscular. La gran cantidad de grasa junto con el hueso de la costilla le confiere una gran cantidad de sabor cuando se cocina dando como resultado una carne tierna, muy jugosa y dulce.

The Tomahawk Steak is a thick steak with the bone of the back rib and a lot of intermuscular and intramuscular fat. The large amount of fat along with the rib bone gives it a great amount of flavor when cooked resulting in a tender, very juicy and sweet meat.

Ref.:02290 VACA DE DEHESA - TOMAHAWK STEAK

