



ALTA EXPRESIÓN
de LOS PEDROCHES

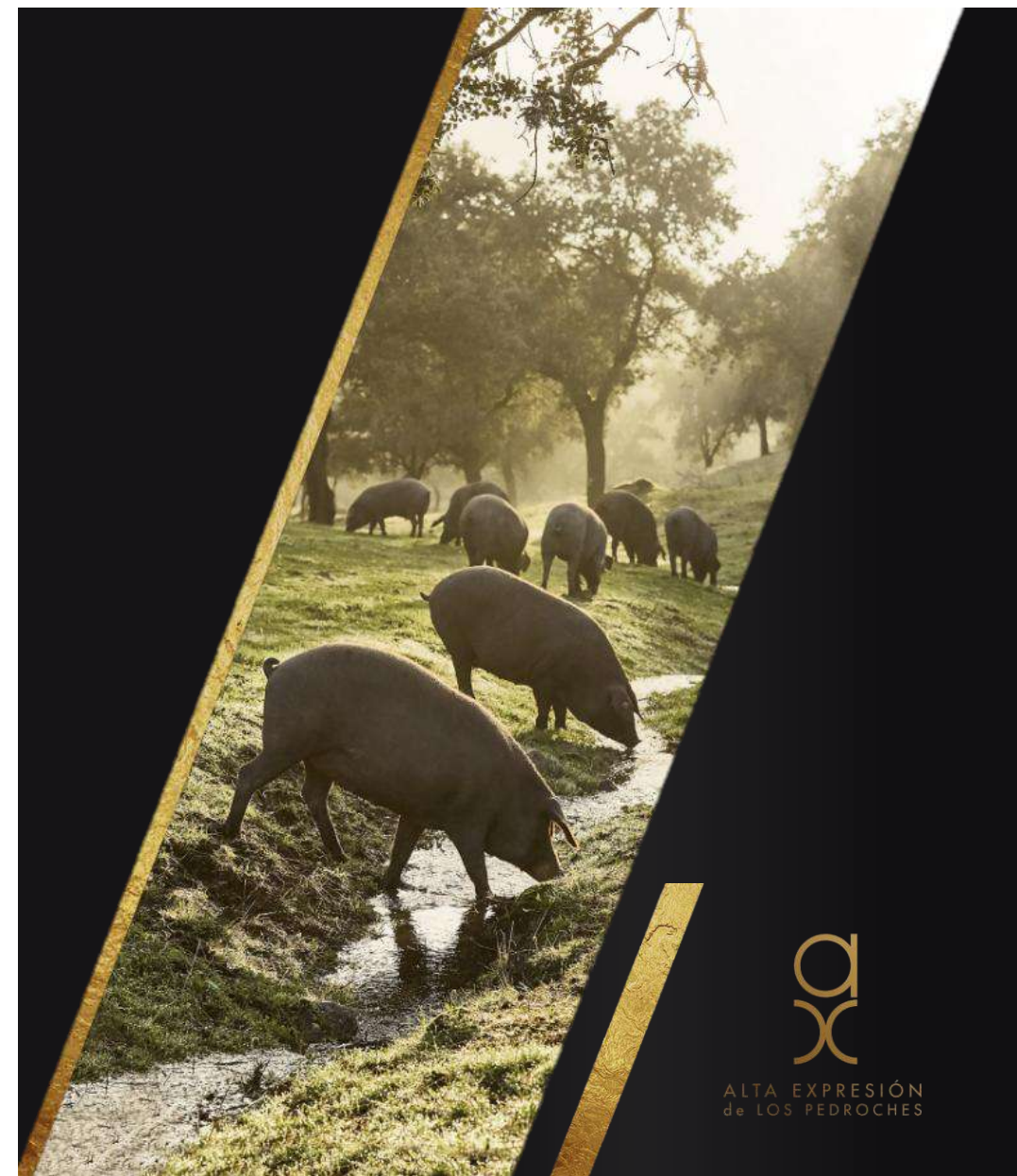
¿POR QUÉ ALTA EXPRESIÓN?

- 1 ORIGEN ESPAÑA
- 2 MODELO ÚNICO
- 3 AUTENTICIDAD CERTIFICADA
- 4 MARCA EXCLUSIVA



1 ORIGEN ESPAÑA

- ✓ La Cooperativa Ganadera del Valle de Los Pedroches tiene su sede en Pozoblanco, en el corazón de la comarca de Los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba.
- ✓ La mayor extensión continua de encinar del mundo: 300.000 hectáreas de dehesa continuada.
- ✓ Allí, en su hábitat natural, se crían en **total libertad** los cerdos **100% Raza Ibérica**.
- ✓ El **proceso de elaboración** de nuestros ibéricos es **lento y cuidado**; en torno a **cinco años** desde el nacimiento del cerdo hasta la comercialización del producto final.



2

MODELO ÚNICO

- ✓ La Cooperativa, fundada en 1959, mantiene un innovador concepto agroalimentario **sostenible**.
- ✓ Una **integración perfecta** de la conservación de la naturaleza y la tradicional actividad ganadera.
- ✓ Una **trazabilidad** absoluta de toda la producción: un ciclo cerrado único en el sector.
- ✓ Pioneros en **innovación** gracias a proyectos únicos como la herramienta *Trazabilidad*.



MODELO 360°



MODELO AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE

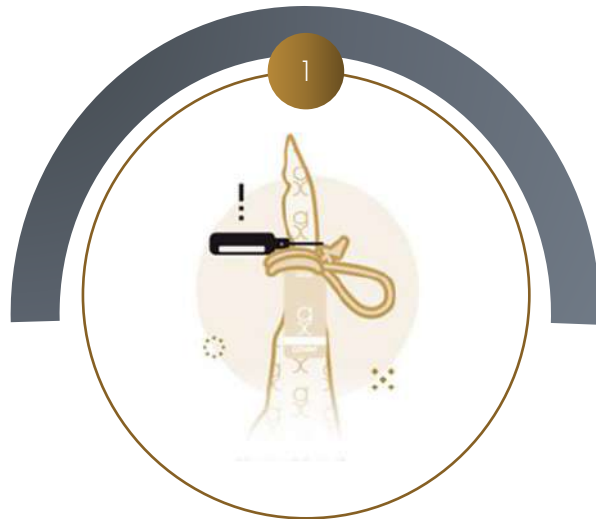


MÁS ALLÁ DE LA AGRICULTURA Y GANADERÍA TRADICIONAL



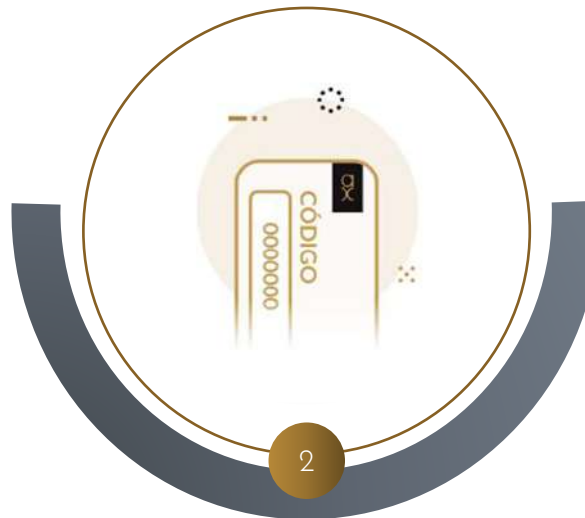
¿Qué es la herramienta TRAZABILIDAD?

Una historia única detrás de cada pieza
que podemos mostrar porque **somos ganaderos**



LOCALIZA
el precinto negro de tu
Jamón o Paleta.

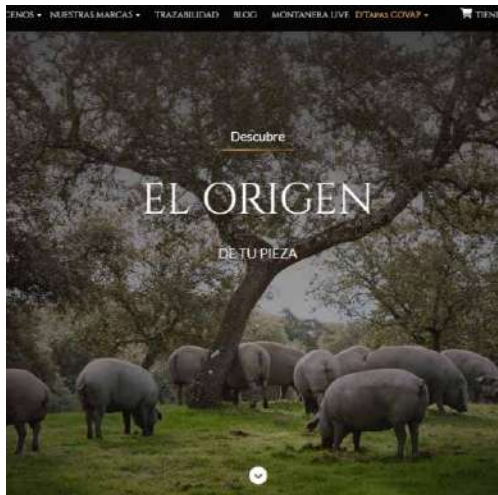
INTRODUCE
a continuación, el código



DESCUBRE
el proceso desde su origen
hasta tus manos.



ALTA EXPRESIÓN
de LOS PEDROCHES



Fecha de
NACIMIENTO

El Cerdo del que procede la pieza que puedes degustar pertenece a una de las cabañas de nuestros ganaderos y nació exactamente el día 23/09/2017

1

Fecha de NACIMIENTO

El Cerdo del que procede la pieza que puedes degustar pertenece a una de las cabañas de nuestros ganaderos y nació exactamente el día 23/09/2017

2

Entrada en MONTANERA

El día 20/11/2018 el cerdo comienza la montanera. La montanera es un periodo de tiempo que transcurre entre los meses de noviembre y marzo, en el que los cerdos se alimentan exclusivamente de bellotas y castañas, lo que les confiere una gran calidad y sabor.

3

Salida de MONTANERA

El día 05/02/2019, una vez finalizada la etapa de alimentación en montanera y de la caza natural en sus entornos de dehesa donde movían en libertad, se trasladan a una granja de mayor calidad, con una buena y lograda incorporación.

4

Entrada en SALAZÓN

El día 16/02/2019, la pieza entra en un proceso de salazón en un entorno natural, tradicional y ancestral. Aportando un toque de sabor que con el tiempo se va haciendo más intenso y rico.

5

Salida de SALAZÓN

El día 05/03/2019, cuando la pieza está en su punto perfecto de sal, está lista para entrar en nuestra bodega natural para su curación.

6

Entrada en BODEGA

El día 06/03/2019, llega un momento de extremo cuidado y atención y se comienza la curación. Se va pasando en nuestra bodega natural y rodeada de un clima privilegiado, donde nuestros maestros degustadores controlan cada aroma, el punto exacto de sal y la temperatura óptima de curación hasta crear una pieza única.

7

Final de CURACIÓN

El día 04/05/2019, finaliza el proceso de curación. La pieza de cerdo está en su punto perfecto de sal, aroma y sabor, transformando cada pieza en un plato excepcional. Es el momento en el que el maestro degustador decide que la pieza está en su punto ideal, momento en el que se procede al primer corte y con cada degustación en paladar.

1 | ALIMENTACIÓN

Bellota

2 | RAZA

100% Ibérico

3 | DÍAS MONTANERA

87

4 | FINCA

CANTARERO PORCITOR, C.B.

5 | AÑADA

2019

4 | FINCA

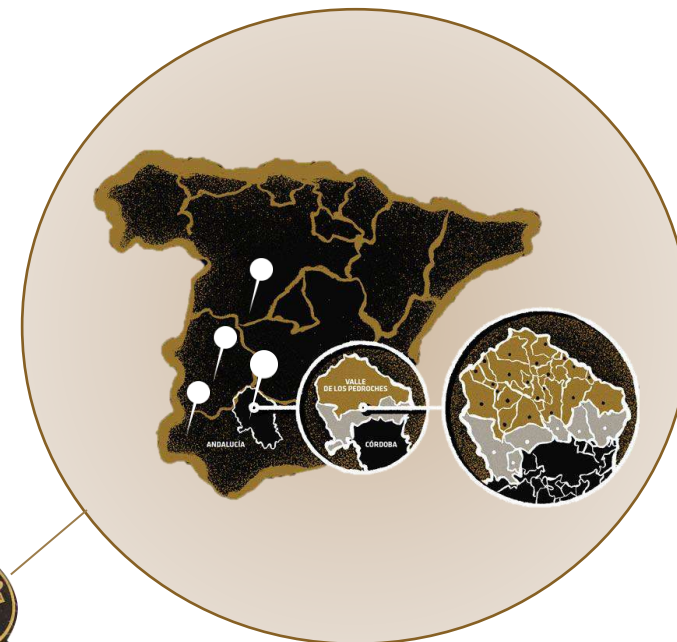
CANTARERO PORCITOR, C.B.

Ver mapa



AUTENTICIDAD CERTIFICADA

- ✓ La máxima categoría en la Clasificación Oficial del Ibérico: el auténtico **Pata Negra**. Procedente de cerdos 100% Raza Ibérica criados en libertad y alimentados con bellotas y pastos en Montanera.
- ✓ Los Jamones y las Paletas bajo esta marca están amparados por la **D.O.P. Los Pedroches**, una de las cuatro únicas Denominaciones de Origen de Ibérico en España.
- ✓ Un **reconocimiento europeo**, que protege el nombre de este territorio ligado a los Ibéricos de una forma tan íntima, que se diferencian de todos los demás por estar producidos aquí.
- ✓ Un **número limitado de piezas** seleccionadas por sus características singulares.



4

MARCA EXCLUSIVA

- ✓ A la vanguardia gastronómica, descubriendo y fomentando la excelencia en la cocina profesional. Únicos **patronos de Basque Culinary Center** en el sector del ibérico desde su fundación.
- ✓ Colaborando y patrocinando los **eventos más exclusivos** de diferente índole: deportivos, culturales, lifestyle.



Circuitos de Golf. Club Series, Top Summum



Copa del Rey de Vela. Mallorca



Torneo Internacional de Polo. Sotogrande



Premios Elle Gourmet



Premios Telva



Premios Goya



Autobello. Sotogrande



Festival Marenostrum. Fuengirola



Luxury Spain Experience. Villa Pyrenees

Eventos internacionales con BCC



Londres



Chicago



Shanghái



Pekín

Eventos con repercusión mediática



AX EXPERIENCE





ALTA EXPRESIÓN
de LOS PEDROCHES

MÁS QUE UNA MARCA, UN PROYECTO \\\

Solicita más información a tu contacto comercial
de la marca