



DEHESA
LAS CUMBRES



CARNES



EMBUTIDOS



JAMONES

SELECCIÓN
IBÉRICOS DE LUJO



HUELVA

TRES GENERACIONES

TROIS GÉNÉRATIONS
THREE GENERATIONS

Después de varias generaciones, seguimos siendo la misma empresa familiar de los orígenes, con sangre nueva, pero con el mismo sentimiento por los manjares con los que nos obsequia la dehesa.

Personalizamos nuestro producto con una forma de sentir: pasión desmedida, generosidad en el esfuerzo, honestidad en el trabajo y humildad sin artificios, principales constantes en la personalidad del equipo de Dehesa Las Cumbres, impresas desde el ejemplo por una familia, que durante tres generaciones se ha volcado en la defensa del entorno natural de la dehesa y lograr la máxima satisfacción profesional.

Con reconocimiento y confianza otorgado por sus clientes, tanto dentro como fuera de nuestro país. Es esta confianza ciega y sólida constancia en nuestra forma de hacer la que nos anima a ofrecer nuestra amplia gama de productos ibéricos de marcada personalidad y calidad contrastada, que asegura una experiencia gastronómica única y solamente igualable a través de la repetición.

Après plusieurs générations, nous restons la même entreprise familiale qu'à l'origine, qui bien qu'ayant du sang neuf, reste animée d'un sentiment inchangé envers les gourmandises que le pâturage nous offre.

Nous personnalisons notre produit avec une façon de ressentir les choses: passion immodérée, générosité dans l'effort, honnêteté dans le travail et humilité sans artifice: les principales constantes de la personnalité de l'équipe de Dehesa Las Cumbres. Celles-ci sont imposées par l'exemple donné par une famille qui, depuis trois générations, vise à défendre l'environnement naturel du pâturage afin d'atteindre la satisfaction professionnelle maximale.

Avec la reconnaissance et la confiance accordées par ses clients, à l'intérieur comme à l'extérieur de notre pays. Cette confiance aveugle et la constance inébranlable dans notre façon de faire nous encouragent à proposer notre vaste gamme de produits de porc ibérique à la personnalité marquée et à la qualité éprouvée, garantissant ainsi une expérience gastronomique unique qui ne peut être égalée que si nous y revenons.

Even after several generations, we are still the same family-run business as we have always been; with new faces, but the same passion for the delicacies these grasslands provide for us.

We add a personal touch to our products, through a way of feeling, boundless passion, selflessness in our efforts, honesty in our work, and genuine humility - virtues prevalent throughout the team at Dehesa Las Cumbres. We follow the example set by a family who for three generations, have strived to defend the natural environment in which these grasslands reside in order to achieve the highest level of professional satisfaction, proven by the recognition and trust placed in us by our clients.

It is this absolute confidence and consistency in our way of doing things, along with a strong brand image and proven quality, which allows us to offer our wide range of Iberian products that guarantee a unique gastronomic experience, only obtainable through an exact repetition of our methods.



DISTRIBUCIÓN
INTERNACIONAL 24H/7D
DISTRIBUTION
INTERNATIONALE 24H/7J
INTERNATIONAL
DISTRIBUTION 24H/7D



CONTROL
DE CALIDAD
CONTRÔLE DE
LA QUALITÉ
QUALITY
CONTROL



RESPECTUOSOS CON
EL MEDIO AMBIENTE
RESPECT DE
L'ENVIRONNEMENT
RESPECT FOR THE
ENVIRONMENT

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://dehesalascumbres.com/nosotros>

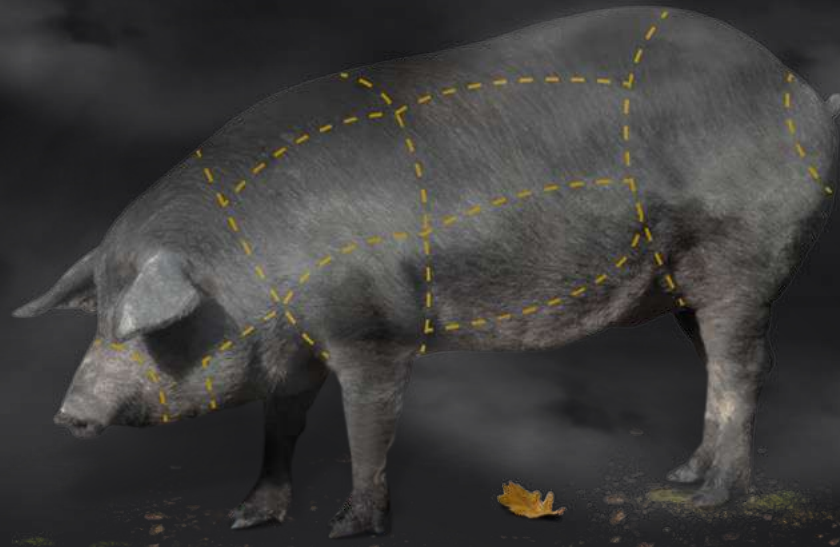
LEAD 1991
TRANSITION WITH CONFIDENCE

ENAC

ICC



aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



MÁS ALLÁ DE NUESTRAS FRONTERAS

AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES
BEYOND OUR BORDERS

Cuando se trabaja con la excelencia y la exclusividad de un producto como el ibérico, nuestra labor consiste en dar a conocer su verdad y en mostrarlo sin artificios, suficiente para que la gastronomía internacional reconozca estas sublimes carnes, jamones, paletas y embutidos ibéricos e ibéricos de bellota.

Seleccionamos y criamos nuestro ganado en fincas y dehesas de alcornoques, quejigos y encinas, comprometiendo nuestra calidad a la protección y promoción de la dehesa. Se trata de explotaciones ganaderas en entornos naturales que hacen sostenible un ecosistema único en el mundo, donde los cerdos ibéricos, ganado rústico adaptado al pastoreo extensivo, son capaces de transformar los frutos de la dehesa en un bien gastronómico de la máxima excelencia, respetando tradición y artesanía y apostando por el desarrollo y protección de nuestro principal proveedor, la dehesa.

Associé à l'excellence et à l'exclusivité d'un produit tel que le porc ibérique, notre travail consiste à faire connaître sa vérité et à la montrer sans artifice, suffisamment pour que la cuisine internationale reconnaisse ces sublimes viandes, jambons, épaules et charcuteries de porc ibérique et de porc ibérique nourri au gland.

Nous sélectionnons et élevons notre bétail sur des parcelles et des pâturages de chênes-lièges, chênes rouvres et chênes verts, notre qualité étant un signe de notre engagement envers la protection et la promotion des pâturages. Ces exploitations d'élevage sont situées dans des environnements naturels qui font de cet écosystème unique au monde un écosystème durable, où les porcs ibériques (du bétail rustique adapté au pacage extensif) transforment les fruits du pâturage en un bien gastronomique de la plus haute excellence, respectant la tradition et l'artisanat et misant sur le développement et la protection de notre principal fournisseur: le pâturage.

When dealing with the excellence and exclusivity of such Iberian product, our job consists of making its true artistry known in order for the global food market to recognise these sublime Iberian meats, hams, pork shoulders and sausages, as well as our acorn-fed Iberian product.

At Dehesa Las Cumbres, we select and breed our livestock on farms and grasslands rife with several varieties of oak tree (Cork, Gall, Holm), ensuring that the quality of our product remains high, whilst simultaneously protecting and promoting these grasslands. These livestock farms are located within natural surroundings which help to create a unique and sustainable ecosystem, where the Iberian pig - a rural breed, well-adapted to extensive grazing - consumes the fruits abundant throughout these grasslands, producing an exquisite product of the highest order, whilst we also respect age-old methods and traditions in prioritising the development and protection of our main provider, the grasslands.

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://dehesalascumbres.com/nosotros>



CARNES
MEATS · VIANDES



DEHESA
LAS CUMBRES

> **ABANICO IBÉRICO**
ABANICO DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN ABANICO

> **LAGARTILLO IBÉRICO**
LAGARTILLO DE PORC
IBÉRIQUE
IBERIAN LAGARTILLO

> **MOGOTE IBÉRICO**
ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN MOGOTE

**SECRETO DE PAPADA
IBÉRICA**
SECRET DE GORGE DE
PORC IBÉRIQUE
IBERIAN SECRETO FROM
THE DEWLAP

> **BISTEC IBÉRICO**
STEAK DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PORK STEAK

> **LAGARTO DE CABECERO
IBÉRICO**
CORDON D'ÉCHINE DE PORC
IBÉRIQUE
RESPECT FOR THE
ENVIRONMENT

> **MORRO IBÉRICO**
NEZ DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN SNOUT

**SECRETO IBÉRICO
BARRIGUERA**
SECRET DU VENTRE DE
PORC IBÉRIQUE
IBERIAN SECRETO FROM
THE BELLY

> **CAPRICO IBÉRICO**
CAPRICO DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CAPRICO

> **LAGARTO IBÉRICO**
AIGUILLETTE DE PORC
IBÉRIQUE
IBERIAN LAGARTO

> **PALETA IBÉRICA FRESCA**
ÉPAULE FRAÎCHE DE PORC
IBÉRIQUE
UNCURED IBERIAN SHOULDER

> **SOLOMILLO IBÉRICO**
SURLONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN TENDERLOIN

> **CARRILLERA IBÉRICA
PEQUEÑA**
PETITE JOUE DE PORC
IBÉRIQUE
SMALL IBERIAN CHEEK

> **LAGARTO IBÉRICO DE
PRIMERA**
AIGUILLETTE DE PORC DE
QUALITÉ SUPÉRIEURE
FIRST CLASS IBERIAN LAGARTO

> **PANCETA IBÉRICA**
POITRINE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PORK BELLY

> **TIRA DE COSTILLA IBÉRICA**
LAMELLE DE CÔTES DE PORC
IBÉRIQUE
IBERIAN RACK OF RIBS

> **CARRILLERAS IBÉRICAS**
JOUES DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CHEEKS

> **LÁGRIMAS IBÉRICAS**
TRAVERS DE PORC IBÉRIQUE
DÉSOSSÉ
IBERIAN LAGRIMAS

> **PAPADA IBÉRICA CON
CORTEZA**
GORGE DE PORC IBÉRIQUE
AVEC COUENNE
IBERIAN SKIN-ON DEWLAP

> **TXULETÓN IBÉRICO**
ENTRECÔTE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CHOP

> **CHULETA CON CUELLO
IBÉRICA**
CÔTELETTE AVEC COU DE PORC
IBÉRIQUE
UNCURED IBERIAN
SHOULDER

> **LOMO CAÑA IBÉRICO**
LONGE SÉCHÉE DE PORC
IBÉRIQUE
IBERIAN LOIN STRIP

> **PLUMA IBÉRICA**
LONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PLUMA

> **VACÍO IBÉRICO**
BAVETTE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN VACÍO

> **CHULETA SIN CUELLO
IBÉRICA**
CÔTELETTE SANS COU DE PORC
IBÉRIQUE
IBERIAN CHOP WITHOUT NECK

> **LOMO FRENCH RACK
IBÉRICO**
LONGE FRENCH RACK
IBÉRICO
IBERIAN FRENCH RACK

> **PLUMILLA IBÉRICA**
PLUMILLA DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PLUMILLA

> **BUTIFARRA IBÉRICA**
BUTIFARRA DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN BUTIFARRA

> **COSTILLA IBÉRICA**
CÔTE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN RIBS

> **LOMO IBÉRICO CON
PLUMA**
LONGE DE PORC IBÉRIQUE
AVEC FILET MIGNON
IBERIAN LOIN WITH PLUMA

> **PRESA IBÉRICA**
LONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PRESA

> **CHISTORRA IBÉRICA**
CHISTORRA DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CHISTORRA

> **COSTILLETAS IBÉRICAS**
CÔTELETES DE LONGE DE
PORC IBÉRIQUE
IBERIAN RIB ENDS

> **LOMO IBÉRICO DE DOS
COLORES**
LONGE DE PORC IBÉRIQUE
BICOLORE
DUAL COLOURED IBERIAN LOIN

> **PUNTAS DE LOMO IBÉRICA**
POINTES DE LONGE DE PORC
IBÉRIQUE
IBERIAN LOIN TIPS

> **CHORIZO FRESCO IBÉRICO**
CHORIZO DE PORC IBÉRIQUE
CHILLED IBERIAN CHORIZO

> **CUELLO CON PRESA
IBÉRICO**
COU AVEC LONGE DE PORC
IBÉRIQUE
IBERIAN NECK WITH THE PRESA

> **MAGRO IBÉRICO**
MAIGRE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN STEWING STEAK

> **RABO IBÉRICO**
QUEUE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PORK TAIL

> **HAMBURGUESA IBÉRICA**
HAMBURGER DE PORC
IBÉRIQUE
IBERIAN HAMBURGER

> **JAMÓN ENTERO PIERNA
O JAMÓN 4D FRESCO**
PATTE DE JAMBON ENTIÈRE
OU JAMBON FRAIS 4D
WHOLE LEG OF HAM OR
UNCURED 4D HAM

> **MEDALLÓN DE SOLOMILLO
IBÉRICO**
MÉDAILLON DE SURLONGE
DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN TENDERLOIN
MEDALLIONS

> **SECRETO CRUCETA
IBÉRICA**
SECRET CRUCETA DE PORC
IBÉRIQUE
IBERIAN SECRETO FROM THE
SHOULDER AREA

> **SALCHICHAS IBÉRICAS**
SAUCISSES DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN SAUSAGES



ABANICO IBÉRICO

ABANICO DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN ABANICO

Corte situado en la parte alta del costillar que toca al omóplato por el exterior. El abanico ibérico es un corte de carne muy vetado que lo hace muy apreciado por su suavidad, sabor y buena respuesta en diferentes tipos de elaboraciones, especialmente en brasa y plancha.

Morceau situé au niveau de la partie supérieure des côtes qui touchent l'omoplate, à l'extérieur. Il est présenté en forme d'éventail d'où son nom abanico, qui signifie éventail en français. L'abanico de porc ibérique offre une viande présentant un beau veinage qui en fait un produit très apprécié pour sa douceur et sa saveur. Dans différents types de préparation, en particulier à la braise et grillé, il est succulent.

This cut is from the top part of the ribs which connects to the outer part of the shoulder blade. Iberian abanico has nicely marbled meat which makes it highly appreciated for its softness, flavour and good response to various forms of cooking, especially charcoal grilling and pan frying.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/abanico-iberico>



BISTEC IBÉRICO

STEAK DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PORK STEAK

El bistec ibérico se trata de un corte magro procedente del manto del cerdo ibérico, de sabor intenso e ideal para brasa y plancha.

Le steak de porc ibérique est un morceau maigre issu du manteau du porc ibérique, à la saveur intense. Il est idéal à la braise ou grillé.

Iberian pork steak is a lean cut from the flank of Iberian pigs, with an intense flavour that is ideal for grilling or pan-frying.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



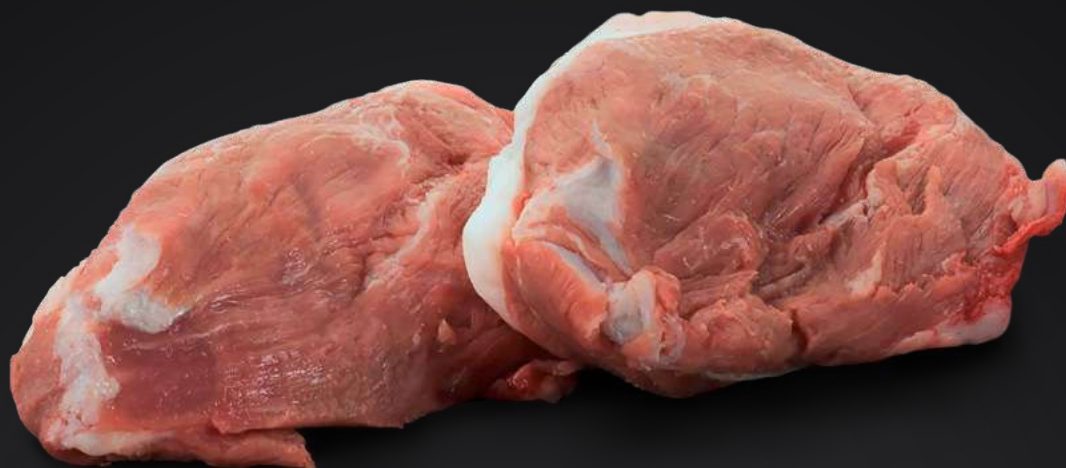
ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/bistec-iberico>



CAPRICO IBÉRICO

CAPRICO DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN CAPRICO

Pieza poco conocida pero muy interesante de la cabeza del cerdo. Se trata de un músculo que une sien y mandíbula. Este corte de textura muy fina es apreciado tanto por su magro como por su parte gelatinosa. El capricho ibérico se caracteriza por una segunda textura en el mismo bocado y un sabor muy delicado que siempre sorprende. En elaboraciones de guisos y rustidos, es excelente.

Morceau de la tête du cochon, peu connu, mais très intéressant. Il s'agit d'un muscle qui unit la tempe et la mâchoire. Ce morceau très fin est apprécié aussi bien pour son maigre que pour sa partie gélatineuse. Le capricho de porc ibérique se caractérise par une seconde texture dans la même bouchée et par une saveur très délicate qui surprend toujours. En ragoût et rôti, c'est excellent.

This is a little-known but very interesting, 'capricious' cut from the head of the pig. It is a muscle which joins the temple and the jaw. The cut is finely textured and appreciated for its meat as well as for its gelatinous part. The Iberian capricho is characterised by having two textures in one mouthful and a delicate flavour which is always a pleasant surprise. It is excellent in slow cooked or roasted dishes.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://dehesalascumbres.com/productos/carnes/caprichoiberico>



CARRILLERA IBÉRICA PEQUEÑA

PETITE JOUE DE PORC IBÉRIQUE
SMALL IBERIAN CHEEK

Es el músculo magro situado en la zona inferior de la mandíbula por su parte interior. Se caracteriza por un veteado intramuscular y su textura es, si cabe, aún más tierna que la de su hermana mayor, la carrillera ibérica, sin mermar en calidad y en sabor.

Il s'agit du muscle maigre situé au niveau de la partie inférieure de la mâchoire, à l'intérieur. Elle se caractérise par un veinage intramusculaire et sa texture est, s'il en est, encore plus tendre que celle de sa sœur aînée, la joue de porc ibérique, sans en diminuer la qualité et la saveur.

This lean muscle located on the inside of the bottom of the jaw is characterised by its intramuscular marbling and its texture is, if possible, even more tender than that of its bigger sibling, the Iberian cheek, without any loss in quality or flavour.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



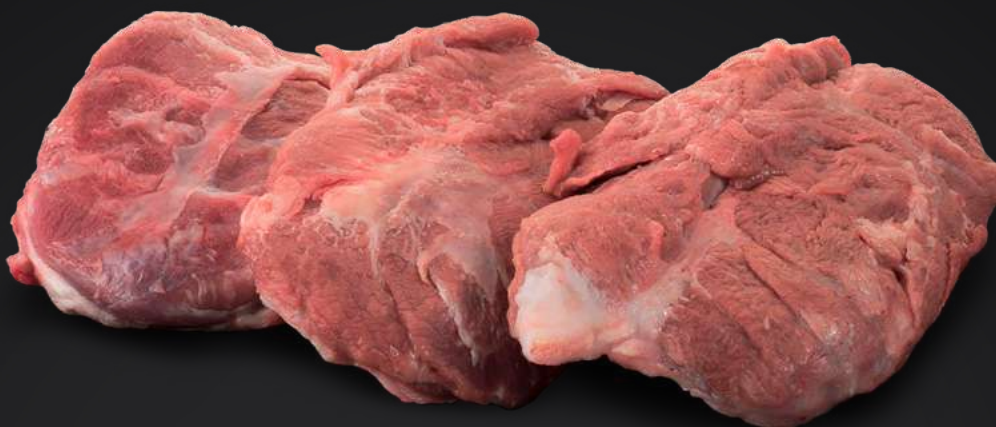
ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/carrillera-iberica-pequena>



CARRILLERAS IBÉRICAS

JOUES DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CHEEKS

La carrillera es un músculo magro situado en la zona inferior de la mandíbula por su parte exterior, es decir, los carrillos. La carrillera ibérica se caracteriza por un magro veteado intramuscular, y que en elaboraciones largas de horno o guiso, proporciona una textura, jugosidad y sabor muy demandados por profesionales de la cocina. Especial mención a la carrillera en salsa.

La joue est un muscle maigre situé au niveau de la partie inférieure de la mâchoire, à l'extérieur. La joue de porc ibérique se caractérise par un maigre veinage intramusculaire qui, dans les longues préparations au four ou en ragoût, offre une texture, une jutosité et une saveur très demandées par les professionnels de la cuisine. Par exemple, la joue de porc ibérique en sauce.

The cheek is a lean muscle located on the outside of the lower jaw, i.e. the jowl. Iberian cheek is characterised by the intramuscular marbling of its meat and in slow stewed or roasted dishes, this provides a texture, juiciness and flavour that is highly sought-after by professional chefs. Typical recipes include Iberian cheek in sauce.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/carrilleras-ibericas>



CHULETA CON CUELLO IBÉRICA

CÔTELETTE AVEC COU DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CHOP WITH NECK

Corte longitudinal del espinazo, que incluye el lomo, el cabecero, el solomillo y la parte del costillar pegada a este. La chuleta con cuello ibérica cuenta con un corte muy apreciado por su gusto, ya que nos permite disfrutar de diferentes texturas en los magros que lo componen. Presenta un único corte transversal de palo a palo de costilla, con un nivel óptimo de filtración y cobertura de grasa que aporta jugosidad y variedad de texturas a nuestro paladar.

Morceau longitudinal de la colonne vertébrale, qui comprend la longe, l'échine et la partie des côtes qui y est rattachée. La côtelette avec cou de porc ibérique est un morceau très apprécié pour son goût, car elle nous permet de profiter de différentes textures dans les maigres qui la composent. Ce morceau transversal unique de travers à travers de côte offre un taux de filtration optimal et une couverture de graisse qui apporte jutosité et variété de textures à notre palais.

This cut from along the spine includes the loin, the blade end and part of the ribs next to it. Iberian chop with neck is a cut that is highly appreciated due to its taste, seeing as it allows you to enjoy the different textures of the various meats of which it is composed. It is presented as a single cut from shoulder bone to rib, it has the optimum level of marbling, a layer of fat, which makes it very juicy, and also a variety of textures for the palate.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/chuleta-con-cuello-iberica>



CHULETA SIN CUELLO IBÉRICA

CÔTELETTE SANS COU DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CHOP WITHOUT NECK

Corte longitudinal del espinazo, que incluye el lomo y la parte del costillar pegada a este. Corte muy apreciado por su gusto, ya que nos permite disfrutar de diferentes texturas en los magros que lo componen, en un único corte transversal de palo a palo de costilla y un nivel óptimo de filtración. La chuleta sin cuello ibérica presenta una cobertura grasa que aporta jugosidad y variedad de texturas a nuestro paladar.

Morceau longitudinal de la colonne vertébrale, qui comprend la longe et la partie des côtes qui y est rattachée. Cette côtelette est un morceau très apprécié pour son goût, car elle nous permet de profiter de différentes textures dans les maigres qui la composent. Ce morceau transversal unique de travers à travers de côte offre un taux de filtration optimal. La côtelette sans cou de porc ibérique a une couverture de graisse qui apporte jutosité et variété de textures à notre palais.

This cut from along the spine includes the loin and the part of the ribs next to it. This cut is highly appreciated for its flavour, seeing as it allows you to enjoy the different textures of the meats of which it is composed, with a single transversal cut from shoulder bone to rib and an optimum level of marbling. Iberian chop without neck has a layer of fat which makes it juicy and it has a variety of textures for the palate.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/chuleta-sin-cuello-iberica>



COSTILLA IBÉRICA

CÔTE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN RIBS

Corte procedente de la caja torácica del animal. Con el fin de proporcionarle una experiencia gastronómica más interesante, perfilamos sus laterales y retiramos el exceso de grasa de la superficie, haciendo más agradable su elaboración y consumo. La costilla ibérica es una excelente combinación de oleicos, magros y hueso en un mismo corte que hacen de nuestra costilla la pieza idónea para barbacoas, sin desmerecer su generoso comportamiento en hornos, guisos, paellas, etc.

Morceau issu de la cage thoracique de l'animal. Afin de fournir une expérience gastronomique plus intéressante, nous dégageons ses côtés et retirons l'excès de graisse de la surface, ce qui rend sa préparation et sa consommation plus agréables. La côte de porc ibérique est une excellente association d'acides oléiques, de maigre et d'os dans le même morceau qui fait de notre côte la pièce idéale pour les barbecues, sans nuire à son comportement généreux si elle est cuisinée au four, en ragoût, en paella, etc.

This cut comes from the animal's ribcage. In order to give you a more interesting gastronomic experience we trim the sides and remove excess fat from the surface, making them more pleasant to prepare and eat. Our Iberian ribs have an excellent combination of fat, meat and bone, all in a single piece, making them the ideal cut for barbecues. This is not to say that they aren't also excellent when cooked in the oven, in stews or in paellas, etc.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/costilla-iberica>



COSTILLETAS IBÉRICAS

CÔTELETTES DE LONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN RIB ENDS

Corte procedente de la costilla, también llamado rosario, es una pieza con poca carne pero muy jugosa, ideal para estofados y guisos.

Morceau issu de la côte, également connu sous le nom de chaînette, qui contient peu de viande, mais très juteuse, idéal pour les daubes et les ragoûts.

This cut comes from the ribs and in Spanish it is also called a 'rosary'. Whilst the cut does not have much meat, it is very juicy, making it ideal for braising or stewing.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/costilletas-ibericas>



CUELLO CON PRESA IBÉRICO

COU AVEC LONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN NECK WITH THE PRESA

El cabecero ibérico con presa es el cuello del animal que encontramos a continuación del chuletero. Carne jugosa con mucha infiltración muscular que proporciona un excelente sabor y textura en brasa, guisos y al horno. El cuello con presa ibérico tiene mayor valor gastronómico que el mogote, al encontrarse la presa en este corte.

L'échine de porc ibérique avec longe est le cou de l'animal situé à côté de la longe. Cette viande juteuse, caractérisée par un fort taux d'infiltration musculaire, offre une saveur et une texture excellentes lorsqu'elle est cuisinée à la braise, en ragoût et au four. Le cou avec longe de porc ibérique présente une plus grande valeur gastronomique que l'échine, la longe appartenant à ce morceau.

Iberian blade end with the presa is from the neck of the animal, just above the loin. The meat is juicy with a lot of fat running through the muscle and this gives it an excellent flavour and texture, whether it is grilled, stewed or roasted. Neck with Iberian presa has more gastronomic value than the mogote (front end of the loin), as it contains the presa cut from the nape.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/cuello-con-presa-iberico>



Falta fotografía

JAMÓN ENTERO PIERNA O JAMÓN 4D FRESCO

PATTE DE JAMBON ENTIÈRE OU JAMBON FRAIS 4D
WHOLE LEG OF HAM OR UNCURED 4D HAM

Extremidad trasera del cerdo ibérico, lo presentamos perfilado y con corte en V. Esta pieza es muy apreciada para la elaboración de jamones curados y cocidos. Esta última forma de elaborar no es tan conocida, pero sí está muy demandada por obradores artesanos de mayor capacidad y experiencia para elaborar un jamón ibérico cocido insuperable en sabor y calidad.

Membre arrière du porc ibérique, elle est présentée dégagée et avec une coupe en V. Cette pièce est très appréciée pour la préparation de jambons séchés et cuits. Cette dernière préparation n'est pas très connue, mais elle est souvent demandée par les artisans ayant une plus grande capacité et une grande expérience pour préparer un jambon cuit de porc ibérique inégalé en goût et en qualité.

We present the rear limbs of our Iberian pigs by trimming them with a V shaped cut. This piece of meat is essential for the creation of cured and cooked hams. The latter cooking method is not as well known in Spain but the cut is very much in-demand by artisan chefs who have the skill and experience to produce a cooked Iberian ham with unbeatable flavour and quality.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/jamon-entero-pierna>



LAGARTILLO IBÉRICO

LAGARTILLO DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN LAGARTILLO

El lagartillo ibérico consiste en un cordón magro que recorre el lateral del solomillo y que, una vez separado, nos dará un corte tierno y delicado, aportando fineza al bocado siempre sabroso del ibérico.

Le lagartillo de porc ibérique se compose d'un cordon de maigre situé le long du côté de la surlonge et qui, une fois séparé, offre un morceau tendre et délicat, apportant une délicatesse à la bouchée toujours savoureuse du porc ibérique.

Iberian lagartillo consists of a lean strip which runs along the side of the tenderloin and which, having been cut away, gives you a tender and delicate cut. Every mouthful has a certain fineness and the typical Iberian flavour.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lagartillo-iberico>



LAGARTO DE CABECERO IBÉRICO

CORDON D'ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN BLADE END LAGARTO

Se trata de un músculo alargado que recorre el costillar en su parte interna. El lagarto de cabecero ibérico es ideal para guisos y arroces. También es significativo su buen resultado en brasa, plancha y horno.

Il s'agit d'un muscle allongé qui se trouve le long des côtes, à l'intérieur. Le cordon d'échine de porc ibérique est idéal pour les ragoûts et les plats à base de riz. Il est également succulent lorsqu'il est cuisiné à la braise, grillé ou au four.

This is a long muscle which runs along the inside of the ribs. Iberian blade end lagarto is ideal for stews and paella-style rice dishes. It also gives significantly good results when cooked on the grill, in the frying pan or in the oven.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lagarto-de-cabecero-iberico>



LAGARTO IBÉRICO

AIGUILLETTE DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN LAGARTO

Tira magra con mucha infiltración que transcurre por el lateral del lomo, en su parte más cercana a la costilla. Tanto por la poca cantidad que se saca de este corte por animal, como por la experiencia en boca de textura, sabor y jugosidad, es probablemente la pieza más escasa, exclusiva y difícil de conseguir del cerdo ibérico. El lagarto ibérico es un corte reservado para aquellas personas conocedoras de sus cualidades.

Bande de maigre, caractérisée par un fort taux d'infiltration, située le long du côté de la longe, dans sa partie la plus proche des côtes. Autant pour la petite quantité disponible de ce morceau par animal, que pour l'expérience en bouche de texture, saveur et jutosité, c'est probablement le morceau le plus rare, exclusif et difficile à obtenir du porc ibérique. L'aiguillette de porc ibérique est un morceau réservé uniquement aux connaisseurs.

This strip of meat contains a lot of streaks of fat and runs along the side of the loin, close to the ribs. Given that only a small amount of this cut can be taken from each animal and due to the wonderful experience provided by its texture, flavour and juiciness, it is probably the rarest, most exclusive and difficult to find part of the Iberian pig. Iberian lagarto is a cut reserved for those who know of its qualities.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lagarto-iberico>



LAGARTO IBÉRICO DE PRIMERA

AIGUILLETTE DE PORC DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
FIRST CLASS IBERIAN LAGARTO

El lagarto ibérico de primera es el músculo alargado que recorre el costillar en su parte externa. Muy apropiado para guisos y arroces, también es significativo su buen resultado en brasa, plancha y horno.

L'aiguillette de porc ibérique de qualité supérieure est le muscle allongé situé le long des côtes. Très appropriée en ragoût et dans les plats de riz, elle est également succulente à la braise, grillée et au four.

First class Iberian lagarto is the muscle which runs along the ribs. It is very suited to stews and paella-style rice dishes, and also gives significantly good results on the grill, in the frying pan and in the oven.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lagarto-iberico-de-primera>



LÁGRIMAS IBÉRICAS

TRAVERS DE PORC IBÉRIQUE DÉSOSSÉ
IBERIAN LAGRIMAS

Se trata del magro intercostillar, es decir, la tira de carne que encontramos entre los huesos de las costillas. Su nombre peculiar, lágrimas ibéricas, hace referencia a las lágrimas de placer que pueden llegar a provocar a las personas que tienen la ocasión de degustarlas en arroces, brasa o plancha.

Il s'agit d'une inter-côte maigre, en d'autres termes, la bande de viande située entre les os et les côtes. Son nom en espagnol, lágrimas (larmes en français), fait référence aux larmes de plaisir que certaines personnes expérimentent lorsqu'elles le dégustent dans des riz, à la braise ou grillé.

This is an intercostal cut, i.e. the strips of meat from between the ribs. The peculiar name, Iberian lagrimas, which means 'tears' in Spanish, refers to the tears of pleasure that they might cause in people who get the opportunity to savour them in rice dishes, grilled or pan-fried.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lagrimas-ibericas>



LOMO CAÑA IBÉRICO

LONGE SÉCHÉE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN LOIN STRIP

Magro que se encuentra al lado del espinazo y por debajo del costillar, separado de estos y sin la pluma. Tradicionalmente, el lomo de cerdo ibérico se destina a curación, pero fresco y entero o fileteado presenta una suave textura, sabor y veteadado. El lomo caña ibérico nos permite lograr platos exquisitos con recetas sencillas.

Viande maigre située à côté de la colonne vertébrale et en dessous des côtes, séparée de celles-ci et sans le filet mignon. Traditionnellement, la longe de porc ibérique est destinée à être séchée, mais fraîche et entière ou en filets elle présente une texture, une saveur et un veinage doux. La longe séchée de porc ibérique permet de réaliser des plats exquis à partir de recettes simples.

This lean cut is found alongside the spine and under the ribs, separate from the latter and without the pluma cut (from the top end of the loin). Traditionally, Iberian loin strip is used for curing but when it is uncured and whole or in fillets, it has a smooth texture, flavour and marbling. If you use Iberian loin strip you can produce exquisite dishes with simple recipes.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lomo-cana-iberico>



LOMO FRENCH RACK IBÉRICO

LONGE FRENCH RACK IBÉRICO IBERIAN FRENCH RACK

Se trata de una de las presentaciones más elaboradas de la chuleta ibérica, elaboración de origen francés, que requiere un profundo conocimiento del despiece por parte de un maestro artesano, ya que a la chuleta ibérica se le retira el espinazo, se perfila el lomo y se repela la costilla, todo sin estropear el lomo. El resultado es una pieza realmente elegante y muy apropiada para elaboraciones en horno, enrosándose sobre sí misma, de manera que adquiere apariencia de corona.

Il s'agit de l'une des présentations les plus élaborées de la côtelette de porc ibérique, une préparation d'origine française qui nécessite une connaissance approfondie de la découpe par un maître artisan, la colonne vertébrale étant retirée de la côtelette de porc ibérique puis la longe dégagée, et la côte repoussée, le tout sans abimer la longe. Il en résulte une pièce très élégante et particulièrement appropriée aux préparations au four, s'enroulant sur elle-même, de sorte qu'elle prend l'aspect d'une couronne.

This is one of the most elaborate forms of preparing a rack of Iberian chops. It originates from France and requires an extensive knowledge of butchery from a master artisan. This is because the rack of Iberian chops is removed from the spine, the loin is trimmed and the ribs are then cleaned, all without damaging the loin. The result is a truly elegant joint of meat which, having been curved around to make it look like a crown, is very suited to oven roasted dishes.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
FRANÇÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lomo-french-rack-iberico>



LOMO IBÉRICO CON PLUMA

LONGE DE PORC IBÉRIQUE AVEC FILET MIGNON
IBERIAN LOIN WITH PLUMA

El lomo ibérico con pluma, es un magro que se encuentra al lado del espinazo y por debajo del costillar, se separa de estos y se le deja la pluma. Tradicionalmente, el lomo de cerdo ibérico se destina a curación, pero fresco, entero o fileteado, por su suave textura, sabor y veteado, nos permite realizar recetas sencillas y lograr platos exquisitos.

La longe de porc ibérique avec filet mignon, maigre situé à côté de la colonne vertébrale et en dessous des côtes, est séparée de celles-ci en laissant le filet mignon. Traditionnellement, la longe de porc ibérique est destinée à être séchée, mais fraîche, entière ou en filets, grâce à sa texture onctueuse, sa saveur et son veinage, elle permet de réaliser des recettes simples et des plats exquis.

Iberian loin with pluma (a cut from the top end of the loin) is a meat that is found alongside the spine and under the ribs. It is cut away from the latter and the pluma is left on. Traditionally, Iberian loin strip is used for curing but when it's uncured and whole or in fillets, due to its smooth texture, flavour and marbling, it allows you to use simple recipes but produce exquisite dishes.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lomo-iberico-con-pluma>



LOMO IBÉRICO DE DOS COLORES

LONGE DE PORC IBÉRIQUE BICOLORE
DUAL COLOURED IBERIAN LOIN

Este corte en ibérico, procedente de la parte delantera del lomo, es prácticamente exclusivo de Dehesa las Cumbres y está adaptado por nuestros profesionales para satisfacer a nuestros amigos más exigentes. Muy apreciado por su textura, tierna y delicada, es un corte ibérico que permite gran variedad de elaboraciones: adobado, horneado, a la sal, marinado, plancha, incluso como un sorprendente y delicioso steak tartar de lomo ibérico.

Ce morceau de porc ibérique, issu de la partie avant de la longe, est pratiquement exclusif de Dehesa las Cumbres et est adapté par nos professionnels pour satisfaire nos clients les plus exigeants. Très apprécié pour sa texture, tendre et délicate, ce morceau de porc ibérique peut être préparé de différentes façons: assaisonné, cuit au four, au sel, mariné, grillé, même comme surprenant et délicieux steak tartare de longe de porc ibérique.

This Iberian cut of meat, taken from the front end of the loin, is practically exclusive to Dehesa las Cumbres and it was developed by our professionals to satisfy our most demanding friends. It is highly appreciated due to its tender and delicate texture and the cut lends itself to a wide range of dishes: marinated in traditional Spanish adobo, roasted, salt-baked, pan-fried and even made into a surprising and delicious steak tartar of Iberian pork loin.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lomo-iberico-de-dos-colores>



MAGRO IBÉRICO

MAIGRE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN STEWING STEAK

Recortes magros de distintas zonas del cerdo, cocinados de forma ideal para estofar y guisar, y en fresco para la elaboración de embutidos curados, butifarras ibéricas, salchichas ibéricas, hamburguesas ibéricas, etc.

Morceaux maigres issus de différentes zones du porc, idéals pour être dégustés cuisinés en daube et ragoût, ainsi que frais dans une préparation de charcuterie sèche, butifarras de porc ibérique, saucisses de porc ibérique, hamburgers de porc ibérique, etc.

Cuts of meat from various parts of the pig, ideally suited for stewing and braising and for using in the creation of cured sausage meats, iberian butifarras, iberian sausages, iberian hamburgers, etc.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



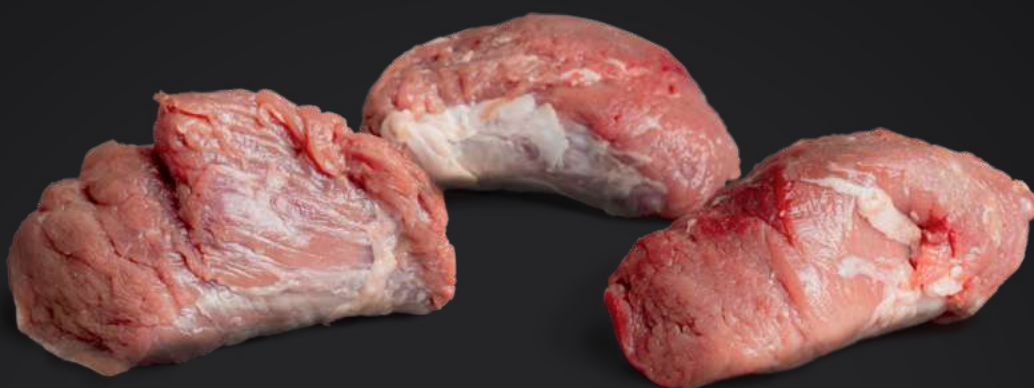
ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/magro-iberico>



MEDALLÓN DE SOLOMILLO IBÉRICO

MÉDAILLON DE SURLONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN TENDERLOIN MEDALLIONS

El medallón de solomillo ibérico, podría decirse que es un regalo, un corte escogido solo disponible para nuestros clientes. Se trata del corte más tierno, de la pieza más magra y más melosa, de la parte más ancha del solomillo ibérico: la punta.

Le médaillon de surlonge de porc ibérique, qui pourrait être considéré comme un cadeau, est un morceau choisi uniquement disponible pour nos clients. Il s'agit du morceau le plus tendre de la pièce la plus maigre et la plus moelleuse, la partie la plus large de la surlonge de porc ibérique : la pointe.

One could say that Iberian tenderloin medallions are a gift, a select cut that is available to our customers only. It is the most tender cut from the leanest and softest part of the Iberian tenderloin: the tip of the widest part.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/medallon-de-solomillo-iberico>



MOGOTE IBÉRICO

ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN MOGOTE

El mogote Ibérico, también llamado cabecero ibérico sin presa, es una pieza con forma redondeada que encontramos a continuación del lomo. Carne jugosa con mucha infiltración muscular que proporciona un excelente sabor y textura en brasa, plancha, guisos y al horno.

L'échine de porc ibérique, également connue sous le nom d'échine de porc ibérique sans longe, est un morceau de forme arrondi situé après la longe. Cette viande juteuse, caractérisée par un fort taux d'infiltration musculaire, offre une saveur et une texture excellentes lorsqu'elle est grillée, cuisinée à la braise, en ragoût ou au four.

Iberian mogote, also called Iberian blade end without the presa, is a round piece of meat found at the front end of the loin. The meat is juicy with a lot of fat running through the muscle and this gives it excellent flavour and texture, whether it is grilled, pan-fried, stewed or roasted.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/mogote-iberico>



MORRO IBÉRICO

NEZ DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN SNOUT

Frito o en brasa, el morro ibérico es una pieza para descubrir y disfrutar. Son pocas pero también muy privilegiadas las personas que han tenido la ocasión de deleitarse de su textura crujiente por fuera y tierna y jugosa por dentro, con toda la intensidad que aporta el ibérico. Es una apuesta segura para restauradores y gourmets que solo se conforman con lo mejor.

Frit ou à la braise, le nez de porc ibérique est une pièce à découvrir et à déguster. Peu de personnes privilégiées ont eu l'occasion d'apprécier sa texture croquante à l'extérieur et tendre et juteuse à l'intérieur, avec toute l'intensité du porc ibérique. C'est une valeur sûre pour les restaurateurs et les gourmets qui se contentent du meilleur.

Either fried or grilled, Iberian snout is a cut to be discovered and enjoyed. The people who have had the opportunity to savour its outer crunchiness, its tender, juicy centre and the intensity befitting an Iberian meat, are few but highly privileged. It's a safe bet for restaurateurs and gourmets who only accept the best.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHERE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/morro-iberico>



Falta fotografía

PALETA IBÉRICA FRESCA

ÉPAULE FRAÎCHE DE PORC IBÉRIQUE
UNCURED IBERIAN SHOULDER

Extremidad delantera del cerdo ibérico que presentamos perfilada y con corte V. Sus diferentes masas musculares tienen una importante presencia de beta en sus magros junto con un delicado sabor. La paleta ibérica fresca es ideal para curación, siendo también excelente su resultado en elaboraciones en cocina.

Membre antérieure du porc ibérique présenté dégagé et avec une coupe en V. Ses différentes masses musculaires ont une présence importante de bêta dans leurs magros et offrent une saveur délicate. L'épaule fraîche de porc ibérique est idéale pour être séchée, et est également succulente dans les préparations de cuisine.

The front extremity of our Iberian pigs is trimmed with a V-shaped cut. The various muscle masses have a number of significant veins of fat and a delicate flavour. Uncured Iberian shoulder is ideal for curing, but also gives excellent results when cooked into dishes.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/paleta-iberica-fresca>



PANCETA IBÉRICA

POITRINE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PORK BELLY

La panceta ibérica es un corte formado por piel y capas alternas de grasa y músculos de la zona del vientre del animal. En Dehesa las Cumbres, hemos adaptado el corte tradicional ibérico con el fin de reducir su proporción de grasa. Muy utilizada en la cocina tradicional y protagonista principal en barbacoas por su melosidad, es cada vez más frecuente verla en cartas de las cocinas más exigentes.

La poitrine de porc ibérique est un morceau formé par la peau et des couches alternées de graisse et de muscles issues de la zone du ventre de l'animal. Chez Dehesa las Cumbres, nous avons adapté la découpe ibérique traditionnelle afin de réduire sa teneur en graisse. Largement utilisée dans la cuisine traditionnelle et principale protagoniste des barbecues compte tenu de son moelleux, elle est de plus en plus fréquente sur les menus des cuisines les plus exigeantes.

Iberian pork belly is a cut formed from the skin and alternating layers of fat and muscle from the belly area of the animal. Here at Dehesa las Cumbres, we have adapted the traditional Iberian cut in order to reduce the proportion of fat. It is very often used in traditional cooking and the main protagonist at barbecues due to its melt-in-the-mouth texture. It is also increasingly more common to see it on the menus of the most exacting kitchens.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/panceta-iberica>



PAPADA IBÉRICA CON CORTEZA

GORGE DE PORC IBÉRIQUE AVEC COUENNE
IBERIAN SKIN-ON DEWLAP

Parte baja del cuello del cerdo, a diferencia de otros cortes grasos, el entreverado de su magro, el sabor tan delicado y la melosidad en paladar nos permite diferentes formas de consumo de la papada ibérica con corteza: salazón, curada, adobada, ahumada, y cocinada.

Partie située en bas du cou du porc. Contrairement à d'autres morceaux gras, l'entrelacement de son maigre, sa saveur délicate et son moelleux en bouche permettent différentes formes de consommation de la gorge de porc ibérique avec couenne: en salaison, séchée, en daube, fumée, et cuisinée.

Unlike other fatty cuts, this part from the throat or lower neck (dewlap) of the pig is interspersed with meat. It has a delicate flavour and melts in the mouth, meaning that there are many different ways to cook this Iberian skin-on dewlap: salt-cured, air-cured, marinated in Spanish adobo, smoked or simply cooked.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/papada-iberica-con-corteza>



PLUMA IBÉRICA

LONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PLUMA

Ponemos a su disposición el corte más delicado y delicioso del lomo del cerdo ibérico, separamos este magro y le deleitamos con nuestra pluma ibérica. Seguramente es una de las carnes más exquisitas que podrá encontrar. Tierna hasta deshacerse en la boca, llenará su paladar de aromas y sabores que no olvidará fácilmente.

Nous mettons à votre disposition le morceau le plus délicat et le plus délicieux de la longe du porc ibérique et nous séparons ce maigre en forme de plume, nous délectant de notre filet mignon de porc ibérique. C'est sûrement l'une des viandes les plus exquis que vous rencontrerez. Tendre jusqu'à ce qu'elle fonde dans la bouche, elle remplira votre palais d'arômes et de saveurs que vous n'oublierez pas facilement.

We offer you the most delicate and delicious part of the Iberian pork loin by cutting out this lean, feather-shaped piece of meat, letting you savour our tasty Iberian pluma. It is, without a doubt, one of the most exquisite meats you will ever find. It is so tender that it melts in the mouth, filling your palate with aromas and flavours that you will never forget.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/pluma-iberica>



PLUMILLA IBÉRICA

PLUMILLA DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PLUMILLA

Esta pieza ubicada en el cuello, de intensa infiltración, muestra un veteado muy significativo, es muy agradable de comer tanto por su melosidad como por su sabor, de tal manera que coge su nombre por su similitud con la pluma ibérica.

Cette pièce située dans le cou, caractérisée par une infiltration intense, présente un veinage très important. Elle est très agréable à manger tant pour sa douceur que pour son goût, de telle sorte qu'elle tire son nom de sa similitude avec la pluma (filet mignon) ibérique.

This cut is taken from the neck, it has numerous ribbons of fat, highly significant marbling and is very pleasant to eat due to its melt-in-the-mouth texture and its flavour. It takes its name from its similarity to the Iberian pluma cut (a feather-shaped cut from the top end of the loin).



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/plumilla-iberica>



PRESA IBÉRICA

LONGE DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN PRESA

Magro del cabecero, de veteado uniforme en exterior e interior, presentando un aspecto marmóreo homogéneo y muy característico. Esta carne es idónea embuchada y curada, así como en fresco para diferentes preparaciones: carpaccios de presa ibérica, tatakis, rellenos al horno, a la piedra, en brasa... Independientemente de la manera en la que decidamos prepararla, siempre nos dará resultados excelentes. Tanto es así que, junto a la pluma ibérica, son las dos piezas mejor valoradas del cerdo ibérico por entendidos y cocineros.

Partie maigre de l'échine, offrant un veinage uniforme à l'extérieur et à l'intérieur, qui présente un aspect marbré homogène et très caractéristique. Cette viande est idéale lorsqu'elle est embossée et séchée, ainsi que fraîche dans différentes préparations : carpaccios de longe de porc ibérique, tatakis, farcie au four, en pierrade, à la braise, etc. Indépendamment de la façon dont elle est préparée, elle est toujours succulente. À tel point qu'avec le filet mignon de porc ibérique, ce sont les deux morceaux de porc ibérique les plus appréciés par les connaisseurs et les cuisiniers.

This meat from the blade end has uniform streaks of fat on the outside and inside, with homogenous, very distinctive marbling. The cut is ideal for turning into sausages and curing but it can also be used uncured in various dishes: carpaccio of Iberian presa, tataki, roasted with stuffing, stone grilled, barbecued, etc. Whatever method you choose to cook it, it will always give excellent results. It's so good that, along with Iberian pluma (a cut from the top end of the loin), it is one of the two Iberian pork cuts that are most appreciated by connoisseurs and chefs.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
FRANÇÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/presa-iberica>



PUNTAS DE LOMO IBÉRICA

POINTES DE LONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN LOIN TIPS

Magro muy infiltrado, que seleccionamos y seccionamos del extremo del lomo, con un veteado marmóleo, es especialmente idóneo en cocina para guisos, en elaboración de embutidos curados y en elaborados ibéricos frescos: salchichas ibéricas, pinchos ibéricos, hamburguesas ibéricas, etc.

Viande maigre, caractérisée par un fort taux d'infiltration, sélectionnée avec soin à l'extrémité de la longe et présentant un veinage marbré. Elle est idéale lorsqu'elle est cuisinée en ragoût, ou dans des préparations de charcuterie séchée et de produits de porc ibérique frais: saucisses de porc ibérique, brochettes de porc ibérique, steak haché de porc ibérique, etc.

This piece of meat has lots of streaks of fat and we select and cut it from the end of the loin. It is well marbled and especially suited to cooking in stews, in cured sausages and for uncured Iberian meat dishes such as: Iberian sausages, Iberian kebabs, Iberian hamburgers, etc.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/puntas-de-lobo-iberica>



RABO IBÉRICO

QUEUE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN PORK TAIL

Apéndice de la parte trasera del cerdo ibérico, de consistencia gelatinosa, ideal para guisos y coccciones con legumbres.

Membre de la partie arrière du porc ibérique, de consistance gélatineuse, elle est idéale pour les ragoûts et la cuisson avec des légumineuses.

This extremity from the back of an Iberian pig has a gelatinous consistency and is ideal for stews and cooking with legumes.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/rabo-iberico>



SECRETO CRUCETA IBÉRICA

SECRET CRUCETA DE PORC IBÉRIQUE

IBERIAN SECRETO FROM THE SHOULDER AREA

Corte situado entre la costilla, la panceta y la paleta del cerdo ibérico. El secreto de cruceta ibérica es un magro veteado de unos 400 gramos aproximadamente. Por conocimiento y calidad es el corte más demandado por las cocinas más exclusivas de toda la península.

Morceau situé entre la côte, la poitrine et l'épaule de porc ibérique. Le secret cruceta de porc ibérique est un maigre avec veinage d'environ 400 grammes. Fameux et de qualité, ce morceau est le plus demandé par les cuisines les plus exclusives de toute la péninsule.

This cut is from between the ribs, belly and shoulder of Iberian pigs. Iberian secreto from the shoulder is a marbled cut of meat weighing approximately 400 grams. For those in the know, the quality of this cut makes it the most sought-after by the the most exclusive kitchens in the entire country.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/secreto-cruceta-iberica>



SECRETO DE PAPADA IBÉRICA

SECRET DE GORGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN SECRETO FROM THE DEWLAP

Magro procedente de la papada. Es un secreto no tan conocido como el de cruceta, pero también tiene mucha veta. El secreto de papada ibérica es jugoso, tierno y muy suave en la boca. Tanto en brasa como en plancha da un resultado espectacular.

Maigre issu de la gorge. C'est un secret moins connu que le secret cruceta de porc ibérique, mais il présente également un veinage intense. Le secret de gorge de porc ibérique est juteux, tendre et très doux en bouche. Grillé ou à la braise, il est succulent.

This piece of meat comes from the dewlap - the throat of the pig. This secreto cut is not as well-known as the cruceta (from between ribs, belly and shoulder) but also has many streaks of fat running through it. Our Iberian secreto from the dewlap is juicy, tender and very soft in the mouth. It gives spectacular results when either grilled or pan-fried.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/secreto-iberico-barriguera>



SECRETO IBÉRICO BARRIGUERA

SECRET DU VENTRE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN SECRETO FROM THE BELLY

Magro de la barriga, con un veteado constante y homogéneo en toda su superficie, es una de las piezas de mayor gramaje y más regular en su grosor. El secreto ibérico es ideal para racionar a voluntad. Su elaboración más idónea, gracias a su textura, es en cocciones a baja temperatura, aunque también funciona muy bien en brasa, plancha e incluso frito.

Maigre du ventre, avec un veinage constant et homogène sur toute sa surface, c'est l'un des morceaux de plus grand poids et d'épaisseur plus régulière. Le secret de porc ibérique est idéal pour être découpé en petite portion. Grâce à sa texture, il est tout simplement parfait lorsqu'il est cuit à basse température, et est également excellent à la braise, grillé et même frit.

A cut from the belly with constant and homogenous fat layers all over its surface. It is one of the heaviest cuts with the most even thickness. Iberian secreto is ideal for cutting into fillets of whatever size you fancy. Due to its texture, it is most suited to low temperature cooking, though it also works well on the grill, in the pan or even deep fried.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



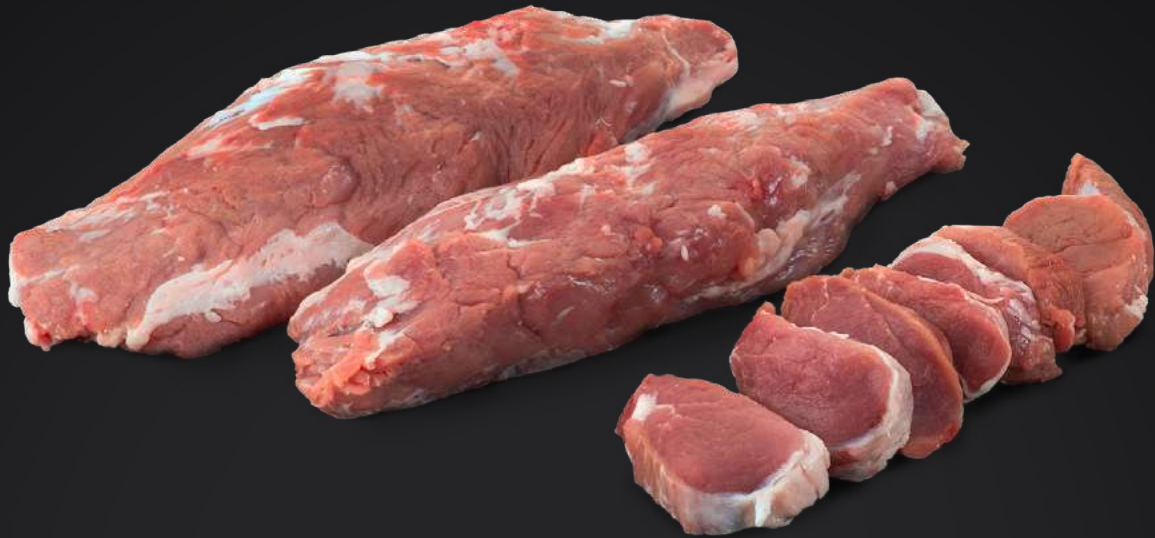
ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/secreto-de-papada-iberica>



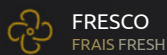
SOLOMILLO IBÉRICO

SURLONGE DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN TENDERLOIN

El solomillo es un músculo completamente magro, procedente de la parte lumbar, pegado a las costillas por debajo del lomo bajo (de donde proviene el nombre de solomillo). Nuestro solomillo ibérico es un corte selecto, el más tierno, la pieza más magra y más melosa y se prepara de diversas formas y con distintos acompañamientos.

La surlonge est un muscle complètement maigre, provenant du bas du dos, attaché aux côtes sous la longe (d'où son nom de surlonge). Notre surlonge de porc ibérique est un morceau sélectionné, le plus tendre, la pièce la plus maigre et la plus moelleuse. Elle se prépare de différentes façons et peut être servie avec différents accompagnements.

The tenderloin is an extremely lean muscle located on the lower back, close to the ribs and under the lower loin. It certainly lives up to its name. Our Iberian tenderloin is a select cut, the most tender, lean and soft part. It can be prepared in various ways and served with different accompaniments.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/solomillo-iberico>



TXULETÓN IBÉRICO

ENTRECÔTE DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN CHOP

La chuleta ibérica, presentada sin espinazo y dejando la costilla unos centímetros más larga, como en el french rack, requiere un gran conocimiento del despiece. Se retira el espinazo, se perfila el lomo y se corta la costilla a medida, sin que el lomo sufra en esta elaboración. El resultado es una pieza entera espectacular muy apropiada para elaboraciones en horno, racionada en brasa o en plancha y que dan un resultado óptimo.

L'entrecôte de porc ibérique, présentée sans colonne vertébrale et laissant la côte quelques centimètres plus longue, comme dans le french rack, nécessite une grande connaissance de la découpe. La colonne vertébrale est retirée, la longe est dégagée et la côte est découpée sur mesure, sans que la longe souffre dans cette préparation. Le résultat est une pièce entière spectaculaire, particulièrement adaptée à une préparation au four, ou à la braise et grillée, tout simplement succulente.

Our Iberian chops are presented without the spine and leaving a few extra centimetres on the rib. Similarly to the preparation of our French rank, it requires extensive knowledge of butchery. The spine is removed, the loin is trimmed and the ribs are cut to measure, without any of these steps harming the loin in any way. This results in a truly spectacular piece of meat that is very suited to being roasted whole or filleted then grilled or pan-fried. However you choose to cook it, it gives you great results.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/txuleton-iberico>



TIRA DE COSTILLA IBÉRICA

LAMELLE DE CÔTES DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN RACK OF RIBS

Denominamos tira de costilla ibérica al corte longitudinal y de pocos centímetros de ancho, del costillar que toca al espinazo. Este corte es ideal para hacer en brasa, pero también es delicioso confitado o al horno, en elaboraciones a baja temperatura.

La lamelle de côtes de porc ibérique est le morceau longitudinal et large de quelques centimètres des côtes qui touchent la colonne vertébrale. Ce morceau est idéal lorsqu'il est cuisiné à la braise, mais est également délicieux confit ou cuit au four, dans des préparations à basse température.

Our Iberian rack of ribs is the longitudinal cut, only a few centimetres thick, from the ribs touching the spine. The cut is ideal for grilling but is also delicious when confited, roasted or cooked at low temperatures.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/tira-de-costilla-iberica>



VACÍO IBÉRICO

BAVETTE DE PORC IBÉRIQUE IBERIAN VACÍO

Magro externo de la panceta con corte pera. Se trata de un corte muy magro de poca infiltración, pero muy gustoso hecho en plancha y en brasa. En su elaboración, se recomienda no retirar la poca grasa externa que acompaña al vacío ibérico.

Maigre externe de la poitrine coupé en forme de poire. Ce morceau très maigre, caractérisé par un faible taux d'infiltration, mais très savoureux, se cuisine à la braise ou grillé. Lors de sa préparation, il est recommandé de ne pas retirer le peu de graisse externe qui accompagne la bavette de porc ibérique.

This is a piece of meat from the outside of the belly, cut into a pear shape. It is a very lean cut with very few streaks of fat but it is very tasty when pan-fried or grilled. We recommend that you don't trim off too much of the outer fat when preparing your Iberian vacío.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHERE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/vacio-iberico>



BUTIFARRA IBÉRICA

BUTIFARRA DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN BUTIFARRA

La clásica butifarra ibérica, un embutido fresco elaborado con magros de cerdo ibérico seleccionados, condimentada con pimienta y sal. Deliciosa en plancha y brasa y sorprendentemente rica en guisos. Todos nuestros elaborados frescos están libres de gluten y lactosa.

La Butifarra (saucisse catalane) de porc ibérique est une saucisse fraîche à base de maigres de porc ibérique sélectionnés, assaisonnée de poivre et de sel. Délicieuse grillée et à la braise, elle est étonnamment également succulente en ragoûts. Tous nos produits frais préparés sont sans gluten et sans lactose.

The classic Iberian butifarra is an uncured sausage made using select Iberian meat and seasoned with salt and pepper. It is delicious when fried or grilled and also surprisingly good in stews. All our uncured products are gluten and lactose free.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/butifarra-iberica>



CHISTORRA IBÉRICA

CHISTORRA DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN CHISTORRA

La chistorra ibérica se elabora de forma tradicional con magros ibéricos seleccionados y se sazona y condimenta con ingredientes totalmente naturales, siguiendo su receta tradicional. Todos nuestros elaborados frescos están libres de gluten y lactosa.

La chistorra (saucisson) de porc ibérique est fabriquée de manière traditionnelle avec des maigres de porc ibérique sélectionnés et assaisonnée avec des ingrédients entièrement naturels, selon sa recette traditionnelle. Tous nos produits frais préparés sont sans gluten et sans lactose.

Our Iberian chistorra is made the traditional way using select Iberian meat and seasoned and spiced using all-natural ingredients, following a time-tested recipe. All our uncured products are gluten and lactose free.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/chistorra-iberico>



CHORIZO FRESCO IBÉRICO

CHORIZO DE PORC IBÉRIQUE
CHILLED IBERIAN CHORIZO

Embutido fresco elaborado con magros de cerdo ibérico seleccionados, condimentado con la misma receta tradicional con la que se elaboran antiguamente. Deliciosos en plancha y brasa, y delicioso en guisos. Todos nuestros elaborados frescos, están libres de gluten y lactosa.

Charcuterie fraîche à base de maigres de porc ibérique sélectionnés, assaisonnés en suivant la recette traditionnelle. Délicieux grillé et à la braise, il est également succulent en ragoût. Tous nos produits frais préparés sont sans gluten et sans lactose.

Chilled cold meats made with specially selected lean cuts of Iberian pork, seasoned with the same age-old recipe used for generations. Delicious when grilled or barbecued, and delicious in stews. All our fresh produce is both gluten and lactose free.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/chorizo-fresco-iberico>



Falta fotografía

HAMBURGUESA IBÉRICA

HAMBURGER DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN HAMBURGER

Elaborada con magros frescos de cerdo ibérico seleccionados, una picada artesanal, condimentada con pimienta y sal. Deliciosa en plancha y brasa. Todos nuestros elaborados frescos, están libres de gluten y lactosa.

À base de maigres frais de porc ibérique sélectionnés, hachés de façon artisanale, et assaisonnés de poivre et de sel. Délicieux grillé et à la braise. Tous nos produits frais préparés sont sans gluten et sans lactose.

Made with specially selected fresh cuts of Iberian pork, a handmade mince, seasoned with salt and pepper. Delicious when grilled or barbecued. All our fresh produce is both gluten and lactose free.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/hamburguesa-iberica>



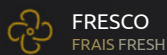
SALCHICHAS IBÉRICAS

SAUCISSES DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN SAUSAGES

Una salchicha ibérica elaborada con magros ibéricos seleccionados y una pizca de pimienta y sal que está deliciosa en plancha o frita en su propio jugo. Todos nuestros elaborados frescos están libres de gluten y lactosa.

Une saucisse de porc ibérique à base de maigres de porc ibérique sélectionnés et assaisonnée d'une pincée de poivre et de sel, délicieuse grillée ou frite dans son jus. Tous nos produits frais préparés sont sans gluten et sans lactose.

These Iberian sausages are made with select Iberian meats and a pinch of salt and pepper. They are delicious pan-fried or cooked in their own juices. All our uncured products are gluten and lactose free.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/salchichas-ibericas>




EMBUTIDOS
SAUSAGES · SAUCISSES


DEHESA
LAS CUMBRES

> | **CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA**
CHORIZO DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
ACORN-FED IBERIAN CHORIZO

> | **CHORIZO VELA IBÉRICO BELLOTA**
CHORIZO VELA DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
ACORN-FED IBERIAN 'CANDLE' CHORIZO

> | **LOMO CEBO O CEBO CAMPO 50% RAZA IBÉRICA**
LONGE DE PORC DE GAVAGE OU DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE
CURED LOIN FROM FEED-FED, FIELD-REARED 50% IBERIAN BREED PIGS

> | **LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA**
LONGE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE
CURED IBERIAN LOIN FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

> | **LONGANIZA CHORIZO DULCE Y PICANTE IBÉRICO**
LONG CHORIZO DOUX ET PIQUANT DE PORC IBÉRIQUE
STANDARD AND SPICY IBERIAN CHORIZO SAUSAGE

> | **MORCÓN IBÉRICO**
MORCÓN DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN MORCÓN

> | **PANCETA SALADA IBÉRICA DE BELLOTA**
POITRINE SALÉE DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
SALTED PORK BELLY FROM ACORN-FED IBERIAN PIGS

> | **PRESA CURADA IBÉRICA BELLOTA**
LONGE SÉCHÉE DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
CURED, ACORN-FED IBERIAN PRESA

> | **SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO BELLOTA**
SAUCISSON CULAR DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
THICK-CASED SALCHICHÓN FROM ACORN-FED IBERIAN PIGS

> | **SALCHICHÓN VELA IBÉRICO BELLOTA**
SAUCISSON VELA DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
ACORN-FED IBERIAN 'CANDLE' SALCHICHÓN

> | **SOBRASADA PULTRU DE CERDO IBÉRICO**
SOUBRESSADE PULTRU DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN SOBRASADA IN A PULTRU NATURAL CASINGS SHOULDER



CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA

CHORIZO DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
ACORN-FED IBERIAN CHORIZO

De este embutido tradicional, que elaboramos embutiendo magros ibéricos de bellota en una tripa natural, respetando los condimentos y las proporciones que nos indica la receta familiar, obtenemos un chorizo ibérico de bellota, de aroma delicado y sabor equilibrado y prolongado.

Il s'agit d'une charcuterie traditionnelle, que nous élaborons en embossant des maigres de porc ibérique nourri au gland dans un boyau naturel qui, agrémentés de condiments et dans les proportions indiquées par la recette familiale nous offrent un chorizo de porc ibérique nourri au gland, fort d'un arôme délicat et d'une saveur équilibrée et longue en bouche.

We make this traditional cured sausage, by stuffing pieces of acorn-fed Iberian pork into a thicker, natural casing. This produces an acorn-fed Iberian chorizo with a delicate aroma and a balanced, long-lasting flavour.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/chorizo-cular-iberico-bellota>



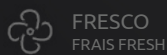
CHORIZO VELA IBÉRICO BELLOTA

CHORIZO VELA DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
ACORN-FED IBERIAN 'CANDLE' CHORIZO

Utilizando nuestra misma receta y los mismos magros seleccionados con los que hacemos nuestro chorizo cular ibérico bellota, realizamos este exquisito chorizo vela ibérico bellota, adaptando su presentación y calibre a las necesidades y usos actuales, permitiendo un corte más homogéneo y un mejor rendimiento.

Sur la base de la même recette et des mêmes maigres sélectionnés pour notre chorizo cular de porc ibérique nourri au gland, nous élaborons ce délicieux chorizo vela de porc ibérique nourri au gland, en adaptant sa présentation et sa taille aux besoins et usages actuels, permettant une découpe plus homogène et un meilleur rendement.

We take the same recipe and the same select meats as when we make our thick-cased chorizo from acorn-fed Iberian pigs and produce this exquisite candle-shaped acorn-fed Iberian chorizo. We have adapted the shape and thickness to modern-day needs and uses, allowing you to get more homogenous slices and better quality.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/chorizo-vela-iberico-bellota>



LOMO CEBO O CEBO CAMPO 50% RAZA IBÉRICA

**LONGE DE PORC DE GAVAGE OU DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE
CURED LOIN FROM FEED-FED, FIELD-REARED 50% IBERIAN BREED PIGS**

Del embuchado de lomos ibéricos de campo, criados en espacios abiertos y siguiendo nuestra receta tradicional que ha pasado de generación en generación, junto con una curación prolongada, obtenemos un delicado producto muy valorado por los paladares más exigentes.

De l'embossage de longes de porcs ibériques en liberté, élevés dans des espaces ouverts et suivant notre recette traditionnelle qui s'est transmise de génération en génération, au séchage prolongé, nous obtenons un produit délicat très apprécié des palais les plus exigeants.

We encase pork loins from free-range Iberian pigs, which were reared in open spaces, and follow our traditional recipe which has been passed down from generation to generation. Then, after a prolonged cure, we obtain a delicate product which is highly valued by the most exacting palates.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/cebo-campo-50-raza-iberica>



LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

LONGE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE
CURED IBERIAN LOIN FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

A partir de los cerdos criados en la dehesa en época de montanera, embuchamos las cañas de lomo ibérico siguiendo nuestra receta tradicional que ha pasado de generación en generación y proporcionamos una curación prolongada, lo que nos permite ofrecer un delicado producto en las mesas más exigentes.

À partir des porcs élevés dans les pâturages à l'ère de montanheira, nous embossons les filets de longe de porc ibérique séchés en suivant notre recette traditionnelle transmise de génération en génération et nous assurons un séchage prolongé, ce qui nous permet de proposer un produit délicat sur les tables les plus exigeantes.

We use pigs which were raised in pastures during the autumn fattening season. We encase Iberian pork loin strips and follow our traditional recipe which has been passed down from generation to generation. Then, we give them a prolonged cure so that we can offer you a delicate product for the most exacting consumers.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/lomo-de-bellota-iberico-50-raza-iberica>



LONGANIZA CHORIZO DULCE Y PICANTE IBÉRICO

**LONG CHORIZO DOUX ET PIQUANT DE PORC IBÉRIQUE
STANDARD AND SPICY IBERIAN CHORIZO SAUSAGE**

Les ofrecemos estos chorizos en forma de herradura, respetando la forma de hacer y las recetas tradicionales con las que los particulares elaboraban sus propios embutidos en las zonas rurales.

Nous proposons ces chorizos en forme de fer à cheval, en respectant le savoir-faire et les recettes traditionnelles avec lesquelles les individus préparaient leurs propres charcuteries en milieu rural.

We produce these horseshoe-shaped chorizos whilst respecting the traditional methods and recipes used by people who make their own cured meats in rural areas.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/longaniza-chorizo-dulce-y-picante-iberico>



MORCÓN IBÉRICO

MORCÓN DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN MORCÓN

Este embutido tradicional y no tan conocido como otros se consigue embutiendo magros seleccionados en una tripa de mayor calibre, permitiendo curaciones más prolongadas que, junto con los condimentos y en la proporción que indica la receta tradicional de la familia, nos da un embutido con una personalidad única e inconfundible.

Cette charcuterie traditionnelle, moins connue que d'autres, est obtenue en embossant des maigres sélectionnés dans un boyau de plus gros calibre, permettant un séchage plus long, qui, agrémentés de condiments et dans les proportions indiquées par la recette familiale traditionnelle nous offrent une charcuterie à la personnalité unique et incomparable.

This traditional cured chorizo-style sausage is not as well known as many others and it is made by stuffing select pork cuts into a large width case. This allows it to be cured for longer with the right spices in the right proportion, as dictated by a traditional family recipe. The result is a cured meat with a unique and unmistakable personality.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/morcon-iberico>



PANCETA SALADA IBÉRICA DE BELLOTA

POITRINE SALÉE DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
SALTED PORK BELLY FROM ACORN-FED IBERIAN PIGS

Paños de panceta ibérica de bellota salada y curada, limpia y envasada al vacío, deliciosa en cocidos, guisos y con pan.

Poitrine salée et séchée de porc ibérique nourri au gland au torchon, nettoyée et emballée sous vide, délicieuse en ragoût et avec du pain.

Pieces of salted and cured pork belly from acorn-fed Iberian pigs, cleaned then vacuum packed. This is delicious in stews, slow cooked dishes and even on bread.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/panceta-salada-iberica-de-bellota>



PRESA CURADA IBÉRICA BELLOTA

LONGE SÉCHÉE DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
CURED, ACORN-FED IBERIAN PRESA

Elaboramos esta joya gastronómica embuchando y macerando una presa ibérica de bellota que, una vez curada, se convierte en un placer visual por su corte entre rojo y granate y su marcado veteado, siendo para el paladar la mejor parte por su aroma, sabor y textura. Está considerado por muchos el mejor de los embutidos ibéricos.

Ce joyau gastronomique est élaboré en embossant et en faisant macérer une longe séchée de porc ibérique nourri au gland qui, une fois séchée, devient un plaisir visuel pour sa coupe entre rouge et marron et son veinage marqué, étant pour le palais la meilleure partie compte tenu de son arôme, de sa saveur et de sa texture. Elle est considérée par beaucoup comme la meilleure des charcuteries de porc ibérique.

We make this gastronomic jewel by stuffing pieces of acorn-fed Iberian presa into a sausage skin and marinating it. Once it has been cured, it becomes a pleasure for the eyes, with its claret-red slices and remarkable marbling. Its aroma, flavour and texture make it a delight for the palate. In fact, many consider it to be the best of all the Iberian cured meats.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/presa-curada-iberica-bellota>



SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO BELLOTA

SAUCISSON CULAR DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
THICK-CASED SALCHICHÓN FROM ACORN-FED IBERIAN PIGS

Se trata de un embutido tradicional que elaboramos embutiendo magros ibéricos de bellota en una tripa natural y respetando condimentos y proporciones que nos indica la receta familiar, obtenemos un delicado salchichón ibérico de bellota de intenso aroma sin perder su equilibrado sabor.

Il s'agit d'une charcuterie traditionnelle que nous élaborons en embossant des maigres de porc ibérique nourri au gland dans un boyau naturel qui, agrémentés de condiments et dans les proportions indiquées par la recette familiale nous offrent un délicat saucisson de porc ibérique nourri au gland fort d'un arôme intense, sans perdre sa saveur équilibrée.

This is a traditional, salami-like sausage which we make by stuffing acorn-fed Iberian meats into a natural casing, whilst respecting the spices and proportions dictated by our family recipe. We get a delicate acorn-fed Iberian salchichón which has an intense aroma without losing its balanced flavour.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/salchicon-cular-iberico-bellota>



SALCHICHÓN VELA IBÉRICO BELLOTA

SAUCISSON VELA DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND
ACORN-FED IBERIAN 'CANDLE' SALCHICHÓN

Utilizando nuestra misma receta y los mismos magros seleccionados con los que hacemos nuestro salchichón cular ibérico bellota, realizamos este exquisito salchichón vela ibérico bellota adaptando su presentación y calibre a las necesidades y usos actuales, permitiendo un corte más homogéneo y un mejor rendimiento.

Sur la base de la même recette et des mêmes maigres sélectionnés pour notre saucisson cular de porc ibérique nourri au gland, nous élaborons ce délicieux saucisson vela de porc ibérique nourri au gland en adaptant sa présentation et sa taille aux besoins et usages actuels, permettant une découpe plus homogène et un meilleur rendement.

We take the same recipe and the same select meats as when we make our thick-cased salchichón from acorn-fed Iberian pigs and produce this exquisite candle-shaped acorn-fed Iberian salchichón. We have adapted the shape and thickness to modern-day needs and uses, allowing you to get more homogenous slices and better quality.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/salchicon-vela-iberico-bellota>



SOBRASADA PULTRU DE CERDO IBÉRICO

SOUBRESSADE PULTRU DE PORC IBÉRIQUE
IBERIAN SOBRASADA IN A PULTRU NATURAL CASING

Embutido curado en tripa natural con magros ibéricos y elaborado al estilo tradicional mallorquín.

Charcuterie séchée en boyau naturel (pultru) avec maigres de porc ibérique et préparée dans le style traditionnel de Majorque.

This traditional, soft sausage is cured in a natural casing (pultru) using Iberian meat and made in the traditional style from Mallorca.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/sobrasada-pultru-de-cerdo-iberico>




JAMONES
HAMS · JAMBONS


DEHESA
LAS CUMBRES

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 100% RAZA IBÉRICA

JAMBON DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND DE RACE 100% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM ACORN-FED 100% IBERIAN BREED PIGS

PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 100% RAZA IBÉRICA

ÉPAULE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 100% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM SHOULDERS FROM ACORN-FED 100% IBERIAN BREED PIGS

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

JAMBON DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

ÉPAULE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM SHOULDER FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

JAMBON DE PORC DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM FEED-FED, FIELD-RAISED 50% IBERIAN BREED PIGS

PALETA DE CEBO DE CAMPO 50% RAZA IBÉRICA

ÉPAULE DE PORC DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM SHOULDER FROM FEED-FED, FIELD-REARED 50% IBERIAN BREED PIGS

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

JAMBON DE PORC IBÉRIQUE DE GAVAGE DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

PALETA DE CEBO IBÉRICA 50%RAZA IBÉRICA

ÉPAULE DE PORC DE GAVAGE DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

JAMÓN RESERVA

JAMBON RÉSERVE
RESERVE HAM

PALETA DUROC RESERVA

ÉPAULE DUROC RÉSERVE
DUROC RESERVE HAM SHOULDER



JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 100% RAZA IBÉRICA

**JAMBON DE PORC IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND DE RACE 100% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM ACORN-FED 100% IBERIAN BREED PIGS**

Jamón puro 100% Ibérico, de cerdos alimentados con bellotas y los recursos naturales de la dehesa. La excelente calidad de esta materia prima junto a una curación tradicional en bodega durante más de 40 meses, garantiza la máxima expresión organoléptica de este manjar.

Jambon 100% ibérique, provenant de porcs nourris de glands et de ressources naturelles de la dehesa. L'excellente qualité de cette matière première associée à une maturation traditionnelle pendant plus de 40 mois garantit l'expression organoleptique maximale de cette délicatesse.

Pure 100% Iberian ham, from pigs fed with acorns and other natural resources found in la dehesa. The excellent quality of this meat, together with a traditional maturing process in the ham cellar for more than 40 months, guarantees the maximum organoleptic expression of this delicacy.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/jamon-de-bellota-iberica-100-raza-iberica>



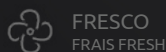
PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 100% RAZA IBÉRICA

ÉPAULE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 100% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM SHOULDERS FROM ACORN-FED 100% IBERIAN BREED PIGS

Paleta pura 100% Ibérica, de cerdos alimentados con bellotas y otros recursos naturales de la dehesa. La excelente calidad de esta materia prima junto a una curación tradicional en bodega durante más de 36 meses, garantiza la máxima expresión organoléptica de este manjar.

Épaule 100 % ibérique, provenant de porcs nourris de glands et d'autres ressources naturelles de la dehesa. L'excellente qualité de cette matière première associée à une maturation traditionnelle pendant plus de 36 mois garantit l'expression organoleptique maximale de cette délicatesse.

Pure 100% Iberian pork shoulder, from pigs fed with acorns and other natural resources found in la dehesa. The excellent quality of this meat, together with a traditional maturing process in the ham cellar for more than 36 months, guarantees the maximum organoleptic expression of this delicacy.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHERE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/paleta-de-bellota-iberica-100-raza-iberica>



JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

**JAMBON DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS**

Jamones de cerdos 50% ibéricos alimentados con bellotas y recursos naturales que proporcionan la dehesa. La excelente calidad de esta materia prima junto a una curación tradicional en bodega durante más de 40 meses, garantiza un sabor único e incomparable.

Jambons de porcs 50% Ibériques, nourris de glands et de ressources naturelles fournis par la dehesa. L'excellente qualité de cette matière première associée à une maturation traditionnelle pendant plus de 40 mois garantit une saveur unique et incomparable.

50% Iberian pork hams, fed with acorns and other natural resources found in la dehesa. The excellent quality of this meat, together with a traditional maturing process in the ham cellar for more than 40 months, guarantees a unique and incomparable flavour.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHERE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/jamon-de-bellota-iberico-50-raza-iberico>



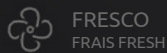
PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

ÉPAULE DE PORC NOURRI AU GLAND DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM SHOULDER FROM ACORN-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

Paletas de cerdos 50% ibéricos alimentados con bellotas y recursos naturales que proporcionan la dehesa. La excelente calidad de esta materia prima junto a una curación tradicional en bodega durante más de 36 meses, garantiza un sabor único e incomparable.

Épaules de porcs 50% ibériques nourris de glands et de ressources naturelles fournies par la dehesa. L'excellente qualité de cette matière première associée à une maturation traditionnelle et incomparable.e pendant plus de 36 mois garantit une saveur unique.

50% Iberian breed shoulder pork, fed with acorns and other natural resources found in la dehesa. The excellent quality of this meat, together with a traditional maturing process in the ham cellar for more than 36 months, guarantees a unique and incomparable flavour.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/paleta-de-bellota-iberica-100-raza-iberica>



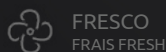
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

JAMBON DE PORC DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM FEED-FED, FIELD-RAISED 50% IBERIAN BREED PIGS

Jamones de cerdos 50% raza ibérica, engordados en semi libertad, alimentándose de recursos naturales y complementando su alimentación con cereales y legumbres. Su curación tradicional durante más de 30 meses, garantiza un sabor excepcional.

Jambons de porcs 50% ibériques, engraisés en semi-liberté, se nourrissant de ressources naturelles et complétant leur alimentation par des céréales et des légumineuses. Ces pièces sont mûries par affinage traditionnel d'une durée de plus de 30 mois, ce qui garantit leur saveur exceptionnelle.

50% Iberian breed ham, raised in semi freedom and fed on natural resources complemented by cereals and legumes. More than 30 months of maturing guarantees an exceptional flavour.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/jamon-de-cebo-de-campo-iberico-50>



PALETA DE CEBO DE CAMPO 50% RAZA IBÉRICA

ÉPAULE DE PORC DE GAVAGE EN LIBERTÉ DE RACE 50% IBÉRIQUE

IBERIAN HAM SHOULDER FROM FEED-FED, FIELD-REARED 50% IBERIAN BREED PIGS

Paletas de cerdos 50% raza ibérica, engordados en semilibertad, alimentándose de recursos naturales y complementando su alimentación con cereales y legumbres. Su curación tradicional durante más de 30 meses, garantiza un sabor excepcional.

Épaules de porcs 50 % ibériques, engraisés en semi-liberté, se nourrissant de ressources naturelles et complétant leur alimentation avec des céréales et des légumineuses. La maturation traditionnelle de plus de 30 mois garantit une saveur exceptionnelle.

50% Iberian breed shoulder pork, raised in semi-freedom and fed on natural resources complemented by cereals and legumes. More than 30 months of maturing guarantees an exceptional flavour.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHERE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/paleta-de-cebo-de-campo-50-raza-iberica>



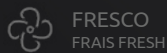
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

**JAMBON DE PORC IBÉRIQUE DE GAVAGE DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS**

Jamón de cerdos 50% ibéricos, alimentados con cereales y legumbres. Se elaboran de forma tradicional y con curaciones de más de 30 meses, garantizando una experiencia gustativa óptima.

Jambons de porcs 50% ibériques, nourris de céréales et de légumineuses. Le jambon est fabriqué de manière traditionnelle et séché pendant plus de 30 mois, garantissant une expérience gustative optimale.

50% Iberian breed ham fed with cereals and legumes. Produced in the traditional manner and matured for more than 30 months, guaranteeing an optimal taste experience.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/jamon-de-cerdo-iberico-50-raza-iberica>



PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

ÉPAULE DE PORC DE GAVAGE DE RACE 50% IBÉRIQUE
IBERIAN HAM FROM FEED-FED 50% IBERIAN BREED PIGS

Paletas de cerdos 50% ibéricos, alimentados con cereales y legumbres. Se elaboran de forma tradicional y con curaciones de más de 30 meses, garantizando una experiencia gustativa óptima.

Épaules de porcs 50% ibériques, nourris de céréales et de légumineuses. Les pièces sont fabriqués de manière traditionnelle avec une maturation de plus de 30 mois, garantissant une expérience gustative optimale.

50% Iberian breed shoulder pork, fed with cereals and legumes. Produced in the traditional manner and matured for more than 30 months, guaranteeing an optimal taste experience.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHERE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/paleta-de-cebo-iberica-50-raza-iberica>



JAMÓN RESERVA

JAMBON RÉSERVE
RESERVE HAM

Jamón con genética Duroc, elaborado artesanalmente y con una curación superior a 18 meses, garantizando cortes homogéneos con alta infiltración, siendo dulce y delicioso en paladar.

Jambon à la génétique Duroc, fabriqué à la main et séché pendant plus de 18 mois, garantissant des coupes homogènes avec une forte infiltration, pour un produit doux et délicieux en bouche.

Duroc breed ham, produced in the traditional manner and matured for more than 18 months, guaranteeing identical cuts with high infiltration, being sweet and delicious on the palate.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSÉ BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHERE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/jamon-reserva>



PALETA DUROC RESERVA

ÉPAULE DUROC RÉSERVE

DUROC RESERVE HAM SHOULDER

Paleta con genética Duroc, elaborada artesanalmente y con una curación superior a 18 meses, garantizando cortes homogéneos y bien veteados, siendo dulce y deliciosa en paladar.

Épaule Duroc, fabriquée à la main et affinée pendant plus de 18 mois, garantissant des coupes homogènes et bien veinées, pour un produit doux et délicieux en bouche.

Duroc breed shoulder pork, produced in the traditional manner and matured for more than 18 months, guaranteeing identical and well-veined cuts, being sweet and delicious on the palate.



FRESCO
FRAIS FRESH



FRÍO NEGATIVO
FROID NÉGATIF NEGATIVE COLD



CURADO
SÉCHÉ CURED



LONCHEADO
TRANCHÉ SLICED



DESHUESADO
DÉSOSSE BONELESS



PIEZA
PIÈCE PIECE



1/2 PIEZA
1/2 PIÈCE 1/2 PIECE



ATMÓSFERA PROTECTORA
ATMOSPHÈRE PROTECTRICE
PROTECTIVE ATMOSPHERE



CAJA
BOÎTE BOX



A GRANEL
EN GROS LOOSE



ENVASADO AL VACÍO
EMBALLÉ SOUS VIDE
VACUUM PACKED

WWW.DEHESALASCUMBRES.COM

T.: +34 936 301 920

CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM

<https://www.dehesalascumbres.com/productos/paleta-duroc-reserva>



T.: +34 936 301 920



CARRER DE MURCIA, 5
08830 SANT BOI DE LLOBREGAT, BARCELONA



CONTACTO@DEHESALASCUMBRES.COM
