



PEQU

[www.paisdequercus.com](http://www.paisdequercus.com)

# CATÁLOGO TIENDAS GOURMET

## CATALOGUE FOR GOURMET SHOPS



# PAÍS DE QUERCUS





## CARNES DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

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

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

## IBERIAN ACORN-FED PORK MEATS

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

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



Finca Cantillana de Molano (Valdebotón) Badajoz



# LA QUINTA PREMIUM PRECOCINADOS AL NATURAL



La Quinta Premium es una familia de productos cárnicos precocinados a baja temperatura cuya materia prima siempre es carne de primera calidad procedente de las dehesas extremeñas. La elaboración es llevada a cabo por un equipo de expertos cocineros en nuestra cocina central usando diferentes técnicas de cocción (confitado y sous vide) sin añadir ningún aditivo ni conservante. El resultado es un producto natural de quinta gama premium para regenerar de una forma rápida y sencilla.





## CURADOS DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

El medio de la “dehesa” si es agradecido con todas las especies animales y vegetales que en él conviven, lo es especialmente con el tronco porcino Ibérico. Su temperatura, su pluviosidad, su misma orografía, permiten el desarrollo de una raza exclusiva en régimen de libertad. Su pureza de sangre, así como la alimentación a base de frutos de los árboles del género Quercus, como encinas, alcornoques y quejigos, y los pastos propios, así como la tradición en cuanto a manejo, hacen posible la obtención de productos de excelente calidad y reputado “bouquet”, como son los curados y embutidos de cerdo ibérico.

Los cerdos viven en total libertad alimentándose de bellotas y hierbas y ese proceso hace que las carnes adquieran cualidades organolépticas únicas y especiales haciéndoles adquirir, además, un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados, especialmente ácido oléico.



### JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 6@PQ 100% IBERICO ACORN-FED PORK HAM 6@PQ

Jamón de calidad suprema procedente de cerdo 100% puro ibérico que repone 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Ham of excellent quality from 100% Iberian pig that has fattened by 6@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during the montanera . Period of maturation: For the ham at least 3 years and the palette at least 18 months.

Artículo: 01101



Peso pieza/Unit weight: 7-8 kg.  
Peso caja/Box weight: 7-8 kg.



### JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 4@PQ IBERICO ACORN-FED PORK HAM 4@PQ

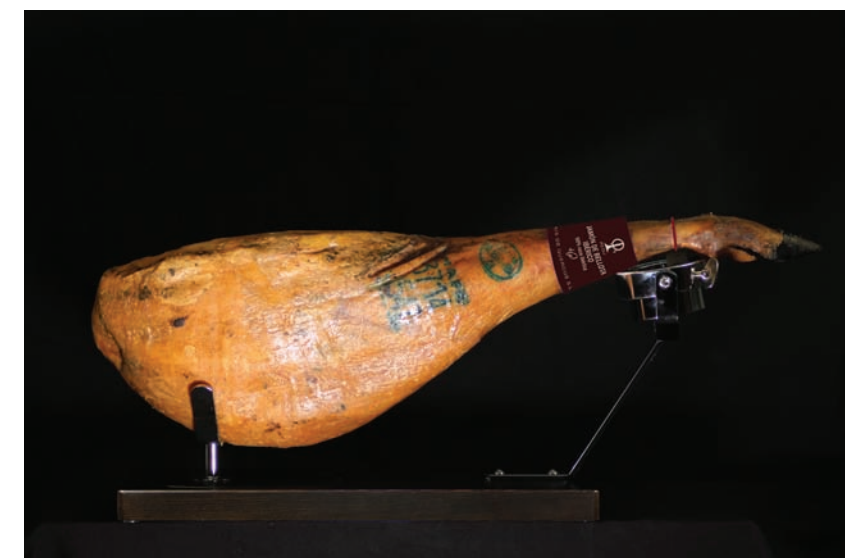
Jamón de calidad suprema procedente de cerdo 50% o 75% ibérico que repone 4@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Ham of excellent quality from 50% Iberian pig that has fattened by 4@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during the montanera . Period of maturation: For the ham at least 3 years and the palette at least 18 months.

Artículo: 01107



Peso pieza/Unit weight: 7-8 kg.  
Peso caja/Box weight: 7-8 kg.



### JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO FREE-RANGE IBERICO PORK HAM

Jamón de reconocida calidad procedente de cerdo 50% o 75% ibérico que se cria al aire libre en el campo en al menos cien metros cuadrados para cada animal y se alimenta de piensos naturales de cereales y leguminosas y en muchas ocasiones de bellotas. Estos cerdos deben haber cumplido al menos 12 meses cuando alcanzan su peso de sacrificio que es de al menos 115 kg. Periodo de maduración de al menos 24 meses.

Ham of excellent quality from 50% or 75% Iberian pig are breed outdoor in the countryside in at least one hundred squared meters. These animals are feed on natural compound feed of cereals and legumes and in many cases on acorns. These pigs must be at least 12 months before their slaughter weight (> 115 kg.). Period of maturation of at least 2 years.

Artículo: 01146



Peso pieza/Unit weight: 7- 8 kg.  
Peso caja/Box weight: 7 - 8 kg.







## LOMO IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK LOIN 6@PQ

Embutido de la más alta calidad hecho con lomo de cerdo ibérico puro que ha adquirido sus últimas 6 arrobas (69 Kg.) durante la “montanera” alimentándose en total libertad exclusivamente de bellotas y hierbas de las dehesas de Extremadura. Condimentado durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera o ajo y embuchado en tripa natural con manteca. Periodo de maduración en secadero natural de 6 meses.

Sausage made of highest quality pure Iberian pork loin that has acquired its last 6 ‘pounds’ (69 kg) during the “montanera” (period of the acorn harvest between November and March) freely feeding exclusively on acorns and grass on the meadows of Extremadura. Seasoned for 48 hours with sweet paprika or garlic and stuffed into natural casings with butter. Period of maturation with natural drying 6 months.

Artículo: 01103

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 1-13 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 1-13 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg



## SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA 6PQ

IBERIAN ACORN-FED PORK SEASONED SAUSAGE 6@PQ

Salchichón de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales reponen 70 kilos durante la “montanera” disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimienta negra, nuez moscada, canela, ajo y sal durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural. Periodo de curación de 5 meses.

Sausage made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the “montanera”, enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with black pepper, nutmeg, cinnamon, garlic and salt for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings. Curing period of 5 months.

Artículo: 01106

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 0.9-1 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 0.9-1 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg



## CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ

IBERIAN ACORN-FED PORK SPICY SAUSAGE 6@PQ

Chorizo de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales reponen 70 kilos durante la “montanera” disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimentón de la Vera, sal y otras especias durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural.

“Chorizo” made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the “montanera”, enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with paprika from La Vera salt and other spices for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings.

Artículo: 01105

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 0.9-1 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 0.9-1 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg



## LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK “PRESA” 6@PQ

Embutido de calidad suprema hecho con “presa” de cerdos puros ibéricos criados en libertad que han repuesto sus últimos 70 kilos alimentándose de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. La presa es la pieza más valorada del cerdo ibérico. Se marina durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera y sal y se cura durante al menos 6 meses en secadero natural.

Sausage made with supreme quality “presa” meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. The “presa” is the most prized part of the animal. These animals put on 70 kilos during the “montanera” and each enjoys at least 2 hectares of dehesa land. The mixture is marinated with sweet paprika and salt for 48 hours and cured for at least six months with natural drying.

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 600-800 g  
Peso bolsa/Bag weight: 600-800 g  
Peso caja/Box weight: 5-6 kg

Artículo: 01104



## MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA 6@PQ

CURED IBERIAN ACORN-FED PORK “MORCÓN” 6@PQ

Embutido de calidad suprema parecido al chorizo pero con dos diferencias significativas: la primera es la tripa en la que se embucha (en este caso es el intestino grueso) y la segunda es la calidad del magro. Debido a su grosor tiene un periodo de curación de al menos 7 meses. Elaborado con carne magra de cerdos ibéricos puros que han adquirido sus últimas 6 arrobas en régimen de montanera a base de bellotas y hierbas de las dehesas extremeñas.

Cured sausage of supreme quality similar to “chorizo” but with two significant differences: the first is the gut into which it is stuffed (in this case the large intestine) and the second is the quality of the lean meat. Due to its thickness it has a curing period of at least 7 months. Made with lean meat from pure-bred Iberian pigs that have acquired their last 6 ‘pounds’ during the montanera, feeding on acorns and grass on the meadows of Extremadura.

Envasado al vacío  
Vacuum Packed



Peso pieza/Unit weight: 0.8-0.9 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 0.8-0.9 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg

Artículo: 01194



## SOBRASADA IBÉRICA DE BELLOTA 6@PQ

IBERIAN ACORN-FED PORK “SOBRASADA” 6@PQ

Elaborada con papada y cabecero de lomo de cerdos ibéricos de bellota. Se pican finamente y se marinan con una mezcla de pimentón dulce y picante de la Vera, sal y ajo durante 24 horas y se cura en tripa natural durante 3 meses. Las carnes usadas para su elaboración proceden de animales que han adquirido sus últimas 5 arrobas en régimen de montanera a base de bellotas y hierbas de la dehesa.

Made with dewlap and headboard loin of acorn Iberian pigs. Chopped finely and marinated with a mixture of sweet and spicy paprika, salt and garlic for 24 hours and cured in natural casings for 3 months. The meat used comes from animals which have put on their last 5 ‘pounds’ during the montanera (October to March).

Envasado al vacío  
Vacuum Packed

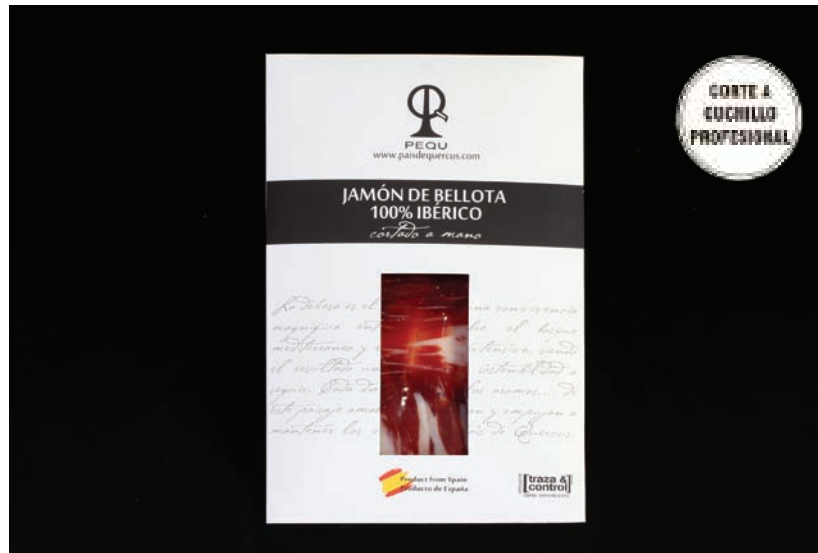


Peso pieza/Unit weight: 0.9-1 kg  
Peso bolsa/Bag weight: 0.9-1 kg  
Peso caja/Box weight: 10-12 kg

Artículo: 01177







## JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

### 100% IBERICO ACORN-FED PORK HAM

Jamón de calidad suprema procedente de cerdo 100% puro ibérico que repone 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Ham of excellent quality from 100% Iberian pig that has fattened by 6@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during the montanera. Period of maturation of at least 3 years.

Artículo: 01172



Peso pieza/Unit weight: 100 g.  
Peso caja/Box weight: 4 kg.

## LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

### CURED IBERICO ACORN-FED PORK LOIN

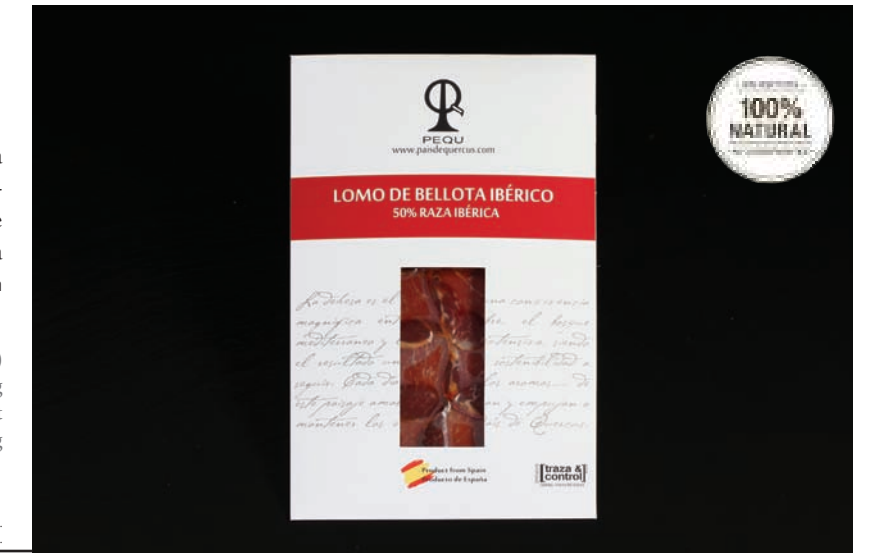
Embutido de la más alta calidad hecho con lomo de cerdo ibérico puro que ha adquirido sus últimas 6 arrobas (69 Kg.) durante la “montanera” alimentándose en total libertad exclusivamente de bellotas y hierbas de las dehesas de Extremadura. Condimentado durante 48 horas con pimentón dulce de la Vera o ajo y embuchado en tripa natural con manteca. Periodo de maduración en secadero natural de 6 meses.

Sausage made of highest quality pure Iberian pork loin that has acquired its last 6 ‘pounds’ (69 kg) during the “montanera” (period of the acorn harvest between November and March) freely feeding exclusively on acorns and grass on the meadows of Extremadura. Seasoned for 48 hours with sweet paprika or garlic and stuffed into natural casings with butter. Period of maturation with natural drying 6 months.

Artículo: 01178



Peso pieza/Unit weight: 100 g.  
Peso caja/Box weight: 4 kg.



## JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

### IBERICO “CEBO DE CAMPO” HAM

Jamón de reconocida calidad procedente de cerdo 50% ibérico que se cria al aire libre en el campo en al menos cien metros cuadrados para cada animal y se alimenta de piensos naturales de cereales y leguminosas y en muchas ocasiones de bellotas. Estos cerdos deben haber cumplido al menos 12 meses cuando alcanzan su peso de sacrificio que es de al menos 115 kg. Periodo de maduración de al menos 24 meses.

Ham of excellent quality from 50% Iberian pig are breed outdoor in the countryside in at least one hundred squared meters. These animals are feed on natural compound feed of cereals and legumes and in many cases on acorns. These pigs must be at least 12 months before their slaughter weigh (> 115 kg.). Period of maturation of at least 2 years.

Artículo: 01145



Peso pieza/Unit weight: 100 g.  
Peso caja/Box weight: 4 kg.

## CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO

### IBERICO ACORN-FED CHORIZO

Chorizo de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales repone 70 kilos durante la “montanera” disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimentón de la Vera, sal y otras especias durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural.

“Chorizo” made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the “montanera”, enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with paprika from La Vera salt and other spices for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings.

Artículo: 01131



Peso pieza/Unit weight: 100 g.  
Peso caja/Box weight: 4 kg.



## PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

### 100% IBERICO ACORN-FED PORK SHOULDER

Paleta de calidad suprema procedente de cerdo 100% puro ibérico que repone 6@ (1@= 11,5 kilos) alimentándose de bellotas y hierbas durante la montanera. Cada animal de esta categoría dispone como mínimo de 2 hectáreas de dehesa para su engorde durante la montanera (periodo de aprovechamiento de la bellota entre Noviembre y Marzo). Periodo de maduración de al menos 3 años.

Shoulder of excellent quality from 100% Iberian pig that has fattened by 6@ (1@ = 11.5 kg) feeding on acorns during the montanera (period of the acorn harvest between November and March). Each animal of this kind has at least 2 hectares of dehesa for fattening during montanera. Period of maturation of at least 18 months.

Artículo: 01188



Peso pieza/Unit weight: 100 g.  
Peso caja/Box weight: 4 kg.

## SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO

### IBERICO ACORN-FED PORK SALCHICHON

Salchichón de calidad suprema elaborado con carnes de cerdo ibérico puro criado totalmente en libertad y alimentado de bellotas y hierbas de la dehesa de Extremadura. Estos animales repone 70 kilos durante la “montanera” disfrutando cada uno de al menos 2 hectáreas de terreno adehesado. La mezcla se marina con pimienta negra, nuez moscada, canela, ajo y sal durante 24 horas e inmediatamente embuchada en tripa natural. Periodo de curación de 5 meses.

Sausage made with supreme quality meat from pure-bred Iberian pigs reared in complete freedom and fed on acorns and grass on the pastures of Extremadura. These animals put on 70 kilos during the “montanera”, enjoying at least 2 hectares of dehesa land each. The mixture is marinated with black pepper, nutmeg, cinnamon, garlic and salt for 24 hours and immediately stuffed into natural stomach casings. Curing period of 5 months.

Artículo: 01130



Peso pieza/Unit weight: 100 g.  
Peso caja/Box weight: 4 kg.





SÍGUENOS EN:



PAIS DE QUERCUS S.L.  
Avd. Joaquín Sánchez Valverde, 20  
06006 - Badajoz - Spain  
Tel: 0034 924 27 69 53  
[www.paisdequercus.com](http://www.paisdequercus.com)  
[www.carnesdeladehesa.com](http://www.carnesdeladehesa.com)  
e-mail - [consulta@paisdequercus.com](mailto:consulta@paisdequercus.com)