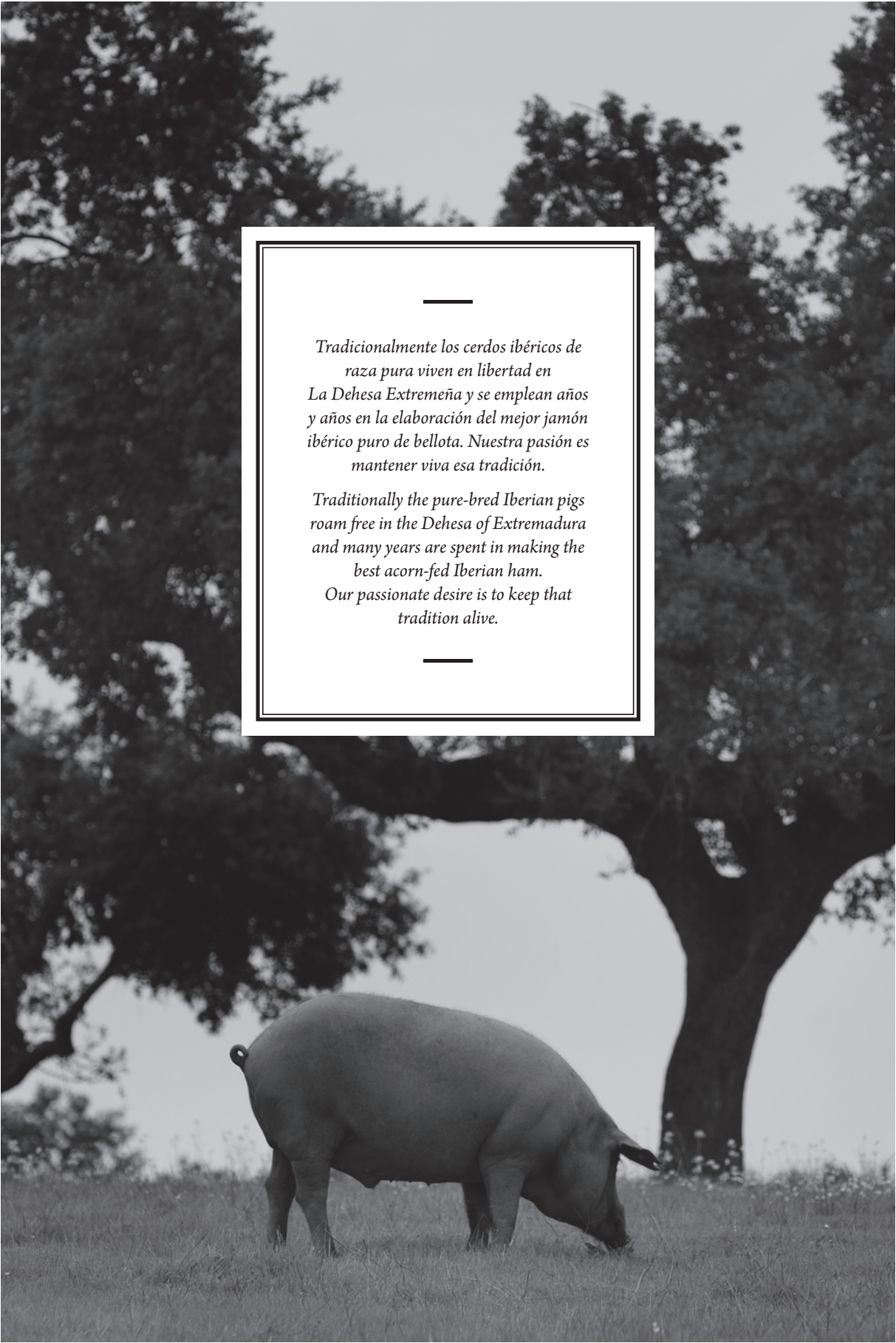

EXTREM

PURO EXTREMADURA



*Sólo de cerdos de raza pura ibérica
criados en libertad en la Dehesa Extremeña
y alimentados con las bellotas de sus encinas*



Tradicionalmente los cerdos ibéricos de raza pura viven en libertad en La Dehesa Extremeña y se emplean años y años en la elaboración del mejor jamón ibérico puro de bellota. Nuestra pasión es mantener viva esa tradición.

Traditionally the pure-bred Iberian pigs roam free in the Dehesa of Extremadura and many years are spent in making the best acorn-fed Iberian ham.

Our passionate desire is to keep that tradition alive.

Somos historia. Heredamos el espíritu soñador, infatigable y comprometido de una larga tradición familiar elaborando jamón ibérico puro de bellota. **Somos confianza.** Garantizamos siempre la excelencia de nuestros productos ibéricos y la constancia en calidad y sabor. **Somos tierra.** Donde nuestros cerdos ibéricos con Denominación de Origen viven libres en más de 9.000 hectáreas de nuestras dehesas extremeñas, un paraíso ecológico. **Somos respeto.** Esta es la única forma que entendemos de elaborar nuestros productos ibéricos. Respeto a la tradición, a la investigación, al esfuerzo y al compromiso. **We are history.** We are heirs to the visionary, indefatigable and committed spirit of a long family tradition producing acorn-fed *jamón ibérico*. **We are trust.** We always guarantee the excellence of our products and their outstanding quality and flavour. **We are land.** Where our Iberian pigs with Denomination of Origin live free in more than 9,000 hectares of our *dehesas extremeñas*, an ecological paradise. **We are respect.** This is the only way we know to make our products. Respect for tradition, for research, for hard work and for commitment.



Jamón Ibérico puro de Bellota

D. O. Dehesa de Extremadura

Nuestros jamones son las extremidades traseras de nuestros cerdos y se caracterizan y distinguen por una serie de parámetros que influyen directamente en todos nuestros sentidos.

La vista: de color rojo intenso y brillante, grasa nacarada y untuosa. Ligeras vetas de grasa infiltrada en el magro.

El tacto: sedoso, suave y ligero en contacto con la grasa.

El olor: dulce y penetrante, atesora los matices virginales del oleico.

El gusto: explosión de sabores, terciopelo en boca, retrogusto infinito.



Curación:
Un mínimo de 36 meses en nuestras bodegas naturales de Montánchez

Peso aproximado:
7,5 -8,5 kg

Alimentación:
Alimentación extensiva a base de pasto natural y bellotas en montanera

Raza:
Cerdo Ibérico Puro. Denominación de Origen Dehesa de Extremadura

Acorn-Fed Iberian ham

D. O. Dehesa de Extremadura

Our hams come from the hind legs of our pigs. They are characterised by certain parameters which distinguish them and have a direct effect on all our senses.

To the eye: intense, shiny red colour, pearly, unctuous fat. Light veins of fat in the lean meat.

To the touch: silky, smooth and light in contact with the fat.

To the nose: sweet and penetrating aromas with the virgin nuances of the oleic acid.

To the taste: an explosion of flavours, velvety in the mouth, endless aftertaste.



Curing time:
Minimum 36 months in our drying houses in Montánchez

Approximate weight:
7,5 -8,5 kg

Grazing:
Fed on a diet of acorns and wild grass, raised in freedom in the Dehesa

Breed:
Pure Iberian Pigs with Denomination of Origin Dehesa de Extremadura

Paleta Ibérica de Bellota

D. O. Dehesa de Extremadura

Se trata de las extremidades delanteras y son piezas más pequeñas. Nuestras paletas guardan la esencia, los aromas y la textura de su hermano mayor el jamón. Su aspecto jugoso y brillante a la vista, pero con mayores cualidades gustativas para muchos de sus admiradores, es causa de fervor entre los más entendidos gracias al buqué que desprende asociado al contacto de la menor cantidad de magro con el hueso. Cortado a mano, se convierte en leyenda gastronómica.



Curación: 20-30 meses en nuestras bodegas naturales de Montánchez
Peso aproximado: 4 - 4,5 kg
Alimentación: Alimentación extensiva a base de pasto natural y bellotas en montanera
Raza: Cerdo Ibérico Puro. Denominación de Origen Dehesa de Extremadura

Acorn-Fed Iberian *Paleta*

D. O. Dehesa de Extremadura

The *paleta* comes from the front legs and, therefore, it is a smaller piece. Our *paletas* maintain the essence, the aromas and texture of their big brother, the ham. They are juicy, shiny to the eye, and many of their admirers consider them to have superior taste qualities. Praised by connoisseurs for their extraordinary bouquet resulting from a lesser contact between the lean meat and the bone. Hand-sliced, it becomes a gastronomic legend.



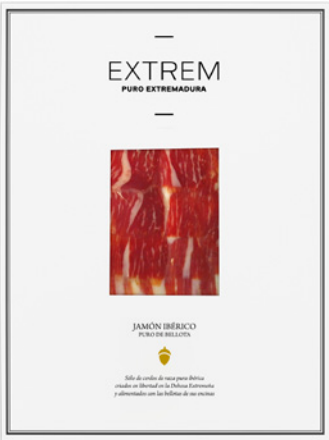
Curing time: 20-30 months in our drying houses in Montánchez
Approximate weight: 4 - 4,5 kg
Grazing: Fed on a diet of acorns and wild grass, raised in freedom in the Dehesa
Breed: Pure Iberian Pigs with Denomination of Origin Dehesa de Extremadura

Loncheado de Jamón

Nuestros maestros cortadores cortan a mano con delicadeza y pasión el jamón ibérico puro de bellota para que mantenga sus bondades y sabor en su máxima expresión. Los jamones ibéricos Extrem Puro Extremadura permanecen durante más de 36 meses en nuestras bodegas naturales obteniendo la joya mundial de la gastronomía española.

Hand-carved Ham

Our master ham-cutters carve the pure acorn-fed *jamón ibérico* delicately and with passion so that it keeps all its goodness and flavour at its ultimate expression. Extrem Puro Extremadura *jamón ibérico* spends more than 36 months in our natural stores and is the world-renowned jewel of Spanish gastronomy.



Curación: Un mínimo de 36 meses en nuestras bodegas naturales de Montánchez
Peso aproximado: 80 g.
Alimentación: Alimentación extensiva a base de pasto natural y bellotas en montanera
Raza: Cerdo Ibérico Puro. Denominación de Origen Dehesa de Extremadura

Curing time: Minimum 36 months in our drying houses in Montánchez
Approximate weight: 80 gr.
Grazing: Fed on a diet of acorns and wild grass, raised in freedom in the Dehesa
Breed: Pure Iberian Pigs with Denomination of Origin Dehesa de Extremadura



Lomo Ibérico de Bellota

Nobleza es la mejor definición para este manjar de exquisita textura y firmeza. Aderezado con suaves matices a orégano y pimentón, los cuales, infiltrados en su magro, acentúan y trasladan de inmediato a su consumidor cerca de las dehesas extremeñas testigo de su crianza.



Curación:
5-6 meses en nuestras bodegas naturales de Montánchez

Peso aproximado:
0.8-0.9 kg

Alimentación:
Alimentación extensiva a base de pasto natural y bellotas en montanera

Raza:
Cerdo Ibérico Puro. Denominación de Origen Dehesa de Extremadura

Acorn-Fed Iberian *Lomo*

Nobility, the term that best defines this delicacy of exquisite texture and firmness. Seasoned with light nuances of oregano and paprika, which infiltrate the lean meat and transport the consumer to the meadows of Extremadura, where the pigs are raised.



Curing time:
5-6 months in our drying houses in Montánchez

Approximate weight:
0.8-0.9 kg

Grazing:
Fed on a diet of acorns and wild grass, raised in freedom in the Dehesa

Breed:
Pure Iberian Pigs with Denomination of Origin Dehesa de Extremadura

Salchichón Ibérico de Bellota

Elaborado con los mejores magros de nuestros cerdos ibéricos y cuidando el detalle, su elaboración y secado en bodega durante 4-5 meses, su color granate impregnado con ligeros toques de pimienta negra, confieren a este actor secundario la categoría de primera figura para muchos.



Curación:
5-6 meses en nuestras bodegas naturales de Montánchez

Peso aproximado:
0.8-0.9 kg

Alimentación:
Alimentación extensiva a base de pasto natural y bellotas en montanera

Raza:
Cerdo Ibérico Puro. Denominación de Origen Dehesa de Extremadura

Acorn-Fed Iberian *Salchichón*

Made from the best lean meats of our Iberian pigs. Great care is given to every detail during its preparation and its 4-5 months curing time. With a deep red colour and light touches of black peppercorn, this more humble specialty steps into the limelight and becomes a favourite for many of our customers.



Curing time:
5-6 months in our drying houses in Montánchez

Approximate weight:
0.8-0.9 kg

Grazing:
Fed on a diet of acorns and wild grass, raised in freedom in the Dehesa

Breed:
Pure Iberian Pigs with Denomination of Origin Dehesa de Extremadura

Chorizo Ibérico de Bellota

Fruto de la mejor selección de magros nobles, especias mediterráneas y un pimentón de primera molienda, convierten a este producto, de sabor intenso y potente, en la mejor definición de la chacina Extremeña. Siguiendo un proceso de elaboración basado en el respeto de los métodos artesanos y a los más estrictos controles de calidad. Necesitamos entre 4-5 meses de maduración en bodega para poder degustarlo en toda su intensidad



Curación:
5-6 meses en nuestras bodegas naturales de Montánchez

Peso aproximado:
0.8-0.9 kg

Alimentación:
Alimentación extensiva a base de pasto natural y bellotas en montanera

Raza:
Cerdo Ibérico Puro. Denominación de Origen Dehesa de Extremadura

Acorn-Fed Iberian Chorizo

Made from the choicest selection of noble lean meats, with Mediterranean spices and fresh-ground paprika, this intense, full-flavoured product is the best example of Extremadura cold cuts. Its preparation is based on our respect for hand-made methods and the strictest quality controls. A curing process of 4-5 months is required to appreciate its intense flavour.

Curing time:
5-6 months in our drying houses in Montánchez

Approximate weight:
0.8-0.9 kg

Grazing:
Fed on a diet of acorns and wild grass, raised in freedom in the Dehesa

Breed:
Pure Iberian Pigs with Denomination of Origin Dehesa de Extremadura



Carne Fresca Ibérica

Iberian Fresh Meat

Pluma

Pieza delgada y triangular.
La combinación de carne y grasa confiere una jugosidad y sabor únicos.

A thin, triangular meat cut. The combination of meat and fat lend this cut a unique juiciness and flavour.

Presa

Su forma es ovalada e intenso color rojo.
Es una pieza muy tierna y seductora para el paladar tanto en filetes como entera a la brasa.

This oval-shaped cut has a deep-red colour. It is a very tender cut that seduces our palate both as steaks and as a whole roast to be barbecued.

Abanico

Cuadrada y plana, con una equilibrada combinación de grasa y carne, apreciada cuando es servida a la brasa o plancha.

A flat, square cut with a balanced content of lean meat and fat. It is most appreciated when pan-grilled or barbecued.

Lomo / Loin

Esta pieza, de carne veteada y sabor intenso, se presenta al natural o con un ligero adobo de pimentón y orégano.

Veined with fat and with an intense flavour, this cut is presented plain or with a light marinade of paprika and oregano.

Solomillo / Tenderloin

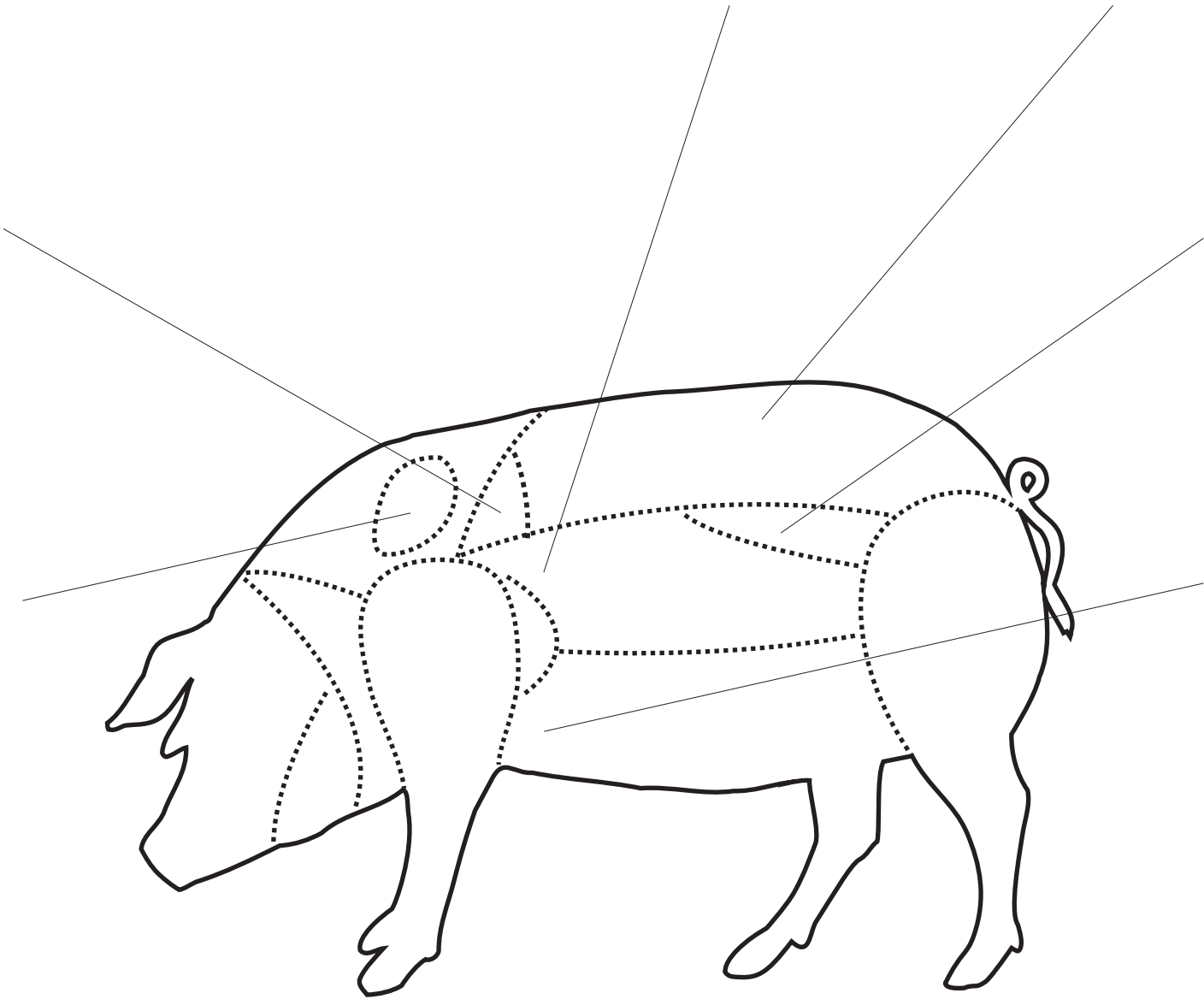
Pieza magra de color rojo oscuro.
Su carne, muy tierna, se recomienda servirla poco hecha.

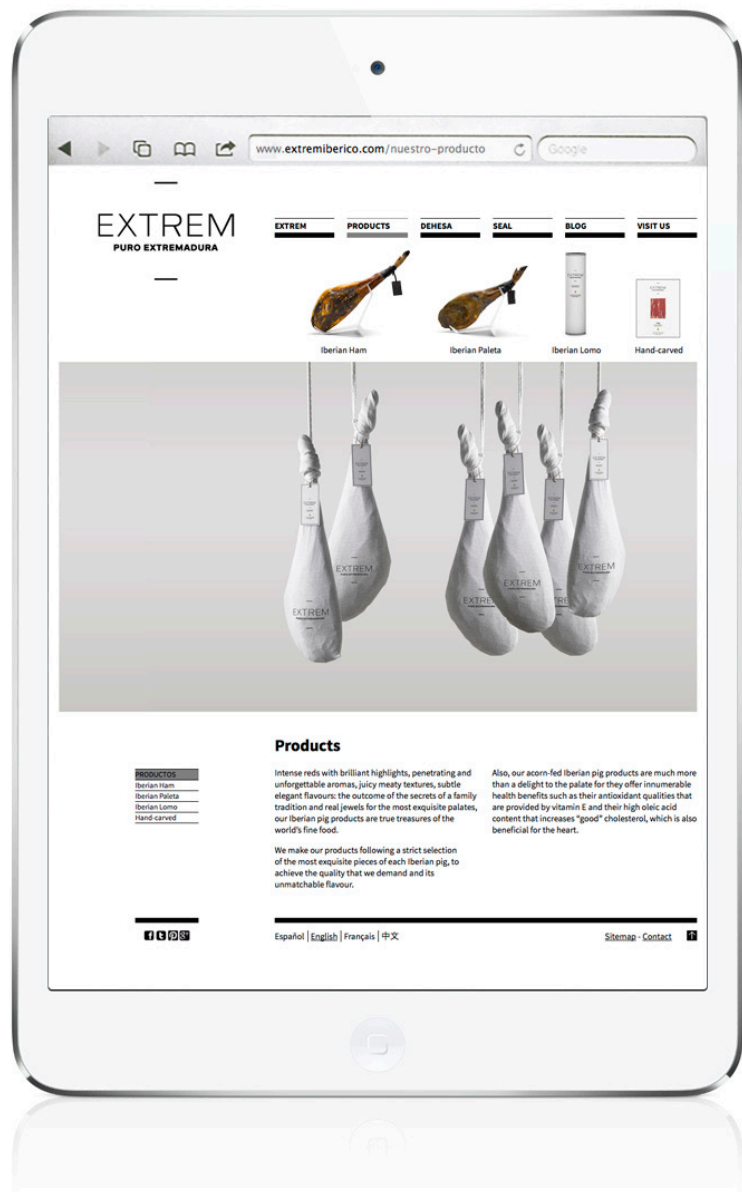
Lean, deep-red cut. Our serving suggestion to this really tender meat: rare.

Secreto

Presenta forma de abanico con una carne muy clara con infiltraciones de grasa.
Es perfecta para servir a la brasa.

A fan-shaped cut. Light-coloured and veined with fat, it is perfect for grilling.





Agriculturas Diversas, S.L.U.
Francisco de Peñaranda, 1. Esc. Dcha. 1H
06900 Llerena. Badajoz. España
T +34 924 873 959
www.extremiberico.com
