



**DEHESA
BARÓN DE LEY**
EXTREMADURA

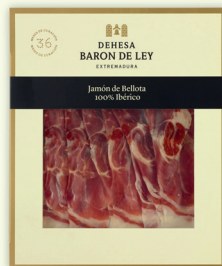
Die 2004 gegründete Dehesa Barón de Ley befindet sich in einer einzigartigen Lage auf einer Höhe von 725 Metern, umgeben von über 2.000 Meter hohen Bergen. Das gibt uns ein besonderes Mikroklima mit milden Wintern und kühlen Sommern, perfekt für die Reifung.

Entreprise fondée en 2004, Dehesa Barón de Ley est située à 725 mètres d'altitude et flanquée de montagnes de plus de 2.000 mètres. Cet emplacement lui permet de bénéficier d'un microclimat spécial, caractérisé par des hivers doux et des étés frais, idéal pour lauration.

Jamón Ibérico de Bellota
 (IBERISCHER SCHINKEN AUS EICHELMAST)
Jambon ibérique de bellota



Lomo Ibérico De Bellota
 (IBERISCHE LENDE AUS EICHELMAST)
Longe ibérique de bellota



Loncheados / Geschnitten

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO (IBERISCHER SCHINKEN AUS EICHELMAST). Von Hand geschnitten /
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA. Tranché à la main. 80 gr.

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO (IBERISCHER SCHINKEN AUS EICHELMAST). Maschinell geschnitten /
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA. Tranché à la machine. 80 gr.

PALETA DE BELLOTA IBÉRICO (IBERISCHER VORDERSCHINKEN AUS EICHELMAST). Maschinell geschnitten /
ÉPAULE IBÉRIQUE DE BELLOTA. Tranché à la machine. 80 gr.

/ P R O D U I T S

Paleta Ibérica de Bellota
(IBERISCHER VORDERSCHINKEN AUS EICHELMAST)
Épaule ibérique de bellota



Iberische Chorizo aus Eichelmast
Chorizo ibérique de bellota

Iberische Salchichón (SALAMI)
aus Eichelmast
Saucisson ibérique de bellota



EXKLUSIVE UND BEGRENZTE PRODUKTION EXCLUSIVITÉ ET PRODUCTION LIMITÉE

Alle unsere Produkte werden nur aus iberischen Schweinen (100 % und 75 %) hergestellt, die mit Eicheln und Kräutern gefüttert werden.

Wir haben unsere Produktionskapazität auf 3.000 Tiere pro Jahr beschränkt, die einzeln ausgewählt werden, um ein Maximum an Qualität und Konsistenz zu erreichen.

Nous élaborons tous nos produits exclusivement à partir de porcs de race ibérique (100 % et 75 %), nourris aux glands et aux herbes sauvages.

Nous limitons notre capacité de production annuelle à 3.000 bêtes que nous sélectionnons individuellement pour garantir une qualité optimale.



D.O.P. DEHESA DE EXTREMADURA

Unsere Schinken und Vorderschinken tragen das Qualitätssiegel D.O.P. Dehesa de Extremadura, die renommierteste Herkunftsbezeichnung und mit strengen Qualitätskontrollen.

A.O.P. DEHESA DE EXTREMADURA

Nos jambons et nos palettes bénéficient du label de qualité AOP Dehesa de Extremadura, l'appellation la plus prestigieuse et soumise aux contrôles de qualité les plus exigeants.