

Señorio de Montanera

Señorio de Montanera produce prosciutti iberici di altissima qualità ottenuti da puri maiali iberici nutriti con ghianda. La società è nata in Estremadura nel 1995 da un gruppo di agricoltori preoccupati per la conservazione della purezza della razza iberica. Attualmente è composto da 75 partners con oltre 60.000 ettari di pascoli in Estremadura e in Andalusia e 16 collaboratori con pascoli nell'Alentejo portoghese.

LA PUREZZA DELL' IBERICO

La materia prima di *Señorio de Montanera* proviene esclusivamente da suini iberici al 100% allevati a ghiande che consente di garantire la qualità dei prodotti. In *Señorio de Montanera* difendono la purezza della razza iberica come impegno per la conservazione di una produzione di bestiame unica al mondo pertanto il maiale iberico al 100% di *Señorio de Montanera* vive in piena libertà nel suo habitat naturale e gode di più di 3 ettari di pascolo per ogni animale. L'allevamento di puro maiale iberico rimane legato ai prati del sud-ovest della penisola iberica, circondato da lecci e querce da sughero centenarie che producono la ghianda, garantendo così la sopravvivenza di questo ecosistema unico.

MONTANERA

Una dieta naturale, a base di ghiande e risorse naturali presenti sul campo (radici, erbe, frutti di bosco, ecc.). È trascendentale per l'allevamento di puro iberico, essendo responsabile dell'eccellente aroma e sapore dei suoi prodotti trasformati. Durante la stagione montanera (da ottobre a marzo) un maiale iberico al 100% può consumare più di 15 kg di ghiande al giorno.

Preoccupati per la conservazione dell'ecosistema naturale chiamato *Dehesa*, in *Señorio de Montanera* difendono una produzione zootecnica tradizionale di carne di maiale iberica al 100%, con l'obiettivo di ottenere prodotti iberici di ghianda di altissima qualità e di recuperare ricette tradizionali e prive di additivi, attraverso un'elaborazione puramente artigianale.



DEHESAS PROPRIE

Più di 60.000 ettari di pascoli fungono da cornice naturale per l'allevamento di suini iberici puri, l'origine del miglior prosciutto iberico al 100% alimentato con ghiande garantito dalla denominazione di origine Dehesa de Extremadura.

ELABORAZIONE TRADIZIONALE

L'elaborazione del prosciutto iberico di ghianda Señorío de Montanera è un processo puramente tradizionale, un lavoro trasmesso di generazione in generazione e il cui risultato sono pezzi unici.

Il loro dipartimento Ricerca & Sviluppo lavora per recuperare ricette tradizionali e migliorare quelle esistenti, al fine di eliminare additivi e allergeni e ottenere prodotti più naturali e salutari.

PROSCIUTTO DI BELLOTA IBERICO AL 100%

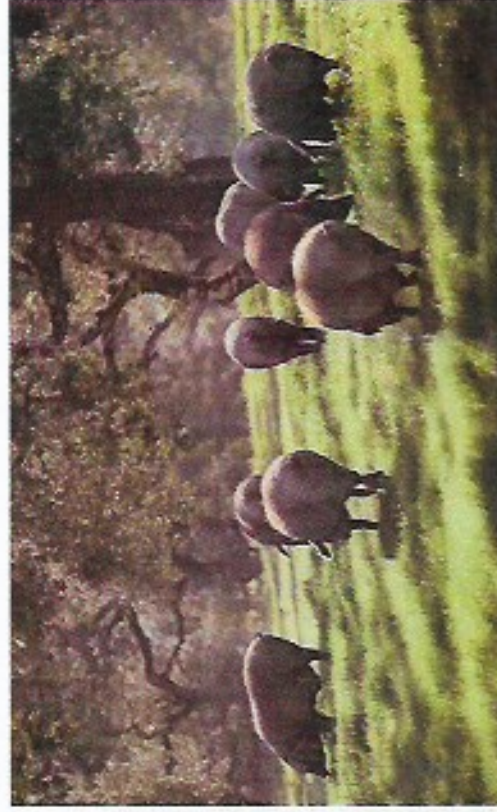
Prosciutto di ghianda Señorío de Montanera proviene da puri maiali iberici, alimentati con ghianda durante il pascolo nel periodo della montanera. La sua lenta maturazione in cantine naturali scavate nella roccia, gli conferisce un aroma e un sapore unici che lo distinguono come il miglior prosciutto iberico di ghiande.

Preparato tradizionalmente in un lungo processo di salatura, stagionatura e maturazione che supera sempre i 3 anni. Il prosciutto 100% iberico di ghianda ha qualità uniche che lo rendono un prodotto esclusivo e inimitabile, la sua presenza è inimitabile unghia nera, collare in prossimità della zampa molto sottile, copertura di grasso ingiallita e essudati di muffe naturali.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Come apprezzare un prodotto unico

- Il taglio ha un colore rosso intenso e venato, mentre il grasso è praticamente quasi trasparente.
- Aroma intenso e penetrante.
- In bocca ha una consistenza liscia e succosa, senza bordi. Sapore rotondo, permanente, leggermente salato con tocchi dolci; qualità raggiunte grazie agli alti livelli di acido oleico forniti dalla ghianda e dalla pura razza iberica.



- La temperatura ottimale di consumo è compresa tra 18 e 24 ° C.

BENEFICI DEL PROSCIUTTO IBERICO PER LA SALUTE

Sapore + Salute

Il prosciutto iberico di ghiande al 100% di Señorío de Montanera ha un alto livello di acido oleico e antiossidanti naturali, quindi il suo consumo moderato è un piacere altamente salutare. Le caratteristiche della ghianda e della razza iberica lo rendono benefico per la salute

Le alte percentuali di grassi monoinsaturi e tocoferoli agiscono come potenti antiossidanti naturali che, oltre a renderli squisiti, danno loro un effetto protettivo contro le malattie cardiovascolari, regolando il nostro metabolismo e aiutando a ridurre il colesterolo, simile all'olio d'oliva e posizionandoli tra i cibi più completi della dieta mediterranea.

