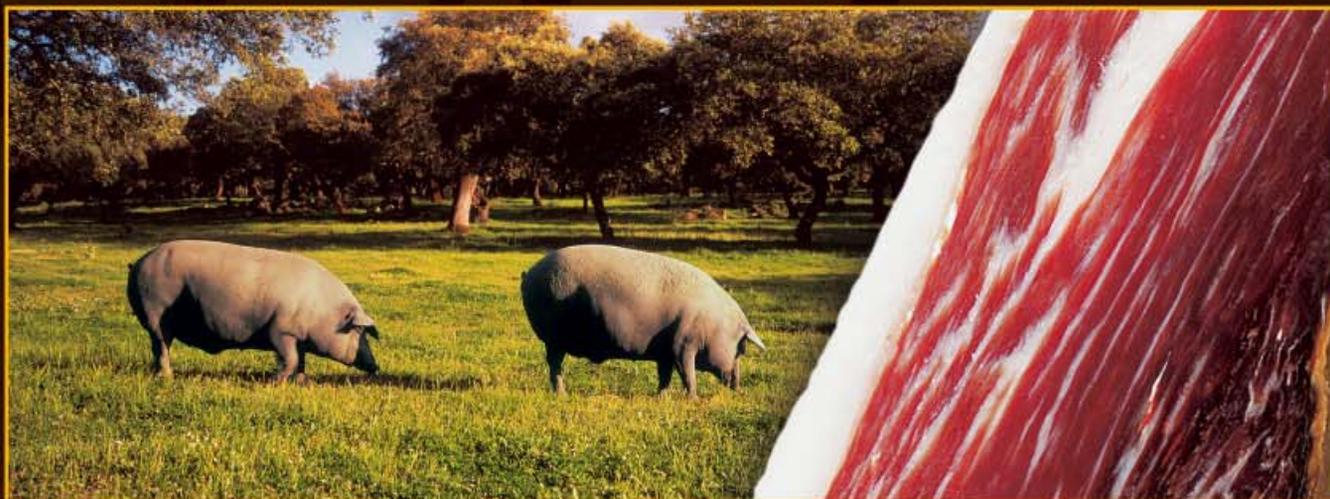




SEÑORÍO DE MONTAÑERA



Exclusivamente Raza Ibérica, Bellota, Tiempo y Arte



CONDALCHEF



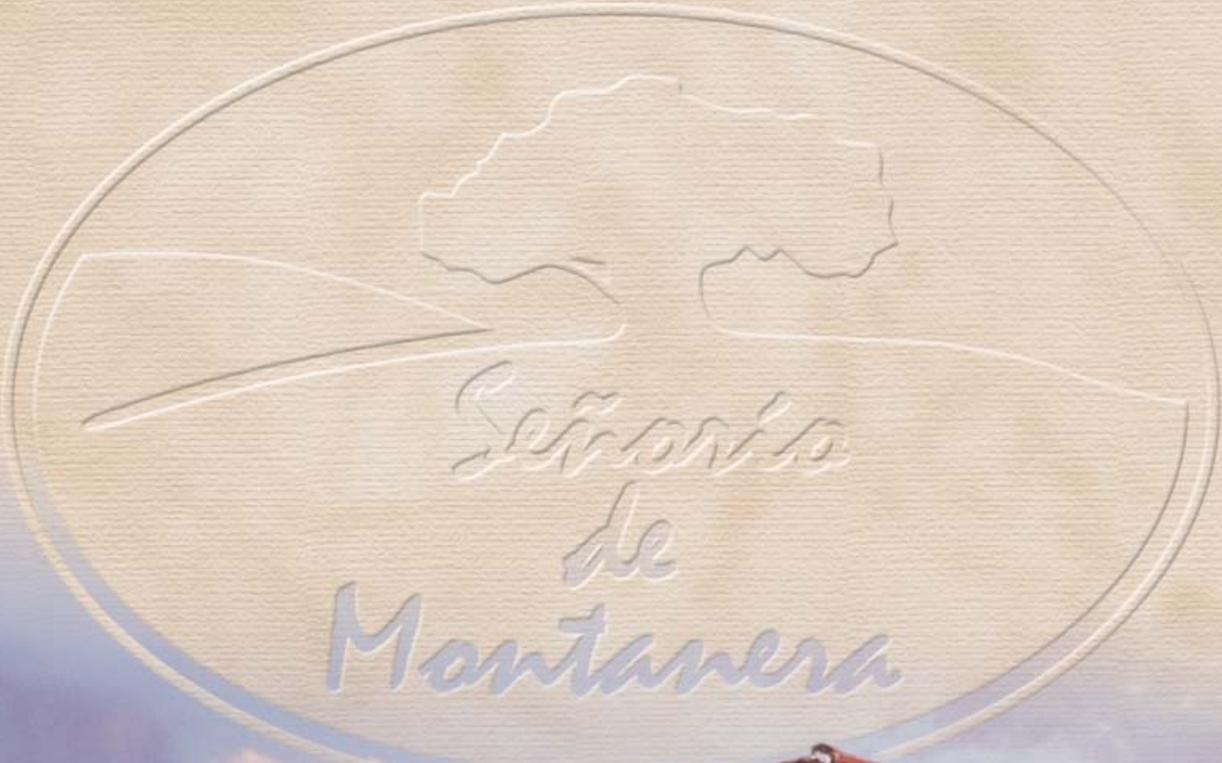
GRUP GALVEZ

Distribuidor de Señoría de Montañera



Con una amplia experiencia en el sector Horeca (Hostelería, Restauración y Catering), el Grupo Galvez se caracteriza por su filosofía de trabajo, basada en un cuidado trato hacia el cliente y una oferta de productos que destacan por su calidad e innovación.

Nuestro equipo humano de más de treinta personas y unas instalaciones de 2000 m², son los responsables de dar un trato directo al cliente,teniéndolo informado de las novedades del mercado y de la gestión adecuada de sus pedidos. Para ello, nos basamos en el sistema informático más avanzado que nos permite saber en todo momento el estado de la más amplia gama de productos de calidad que podrá encontrar en el sector.



The logo is an oval emblem with a white border. Inside, there is a stylized white outline of a mountain range. Below the mountains, the text "Departamento de Montanera" is written in a white, cursive script. The background of the entire image is a photograph of a building at sunset.

Departamento
de
Montanera



Historia de *Señorío de Montanera*



El principal objetivo de Señorío de Montanera es elaborar productos de máxima calidad procedentes de cerdos ibéricos puros alimentados con bellota.

La sociedad se inició en 1992 y en la actualidad está formada por sesenta y cuatro socios ganaderos con dehesas arboladas de encinas y alcornoques en Extremadura y Andalucía.

Todos los socios de Señorío de Montanera son ganaderos tradicionales, que crían exclusivamente cerdos de tronco ibérico en pureza y hacen el periodo de engorde final, cada otoño-invierno, en régimen de montanera, es decir, a base de pastos naturales y bellota.

De esta forma, Señorío de Montanera elabora únicamente jamones, paletas, lomos y embutidos de cerdo ibérico puro de bellota, productos seleccionados,

controlados y garantizados por la más prestigiosa de las Denominaciones de Origen existentes: la D.O. "Dehesa de Extremadura".

Señorío de Montanera tiene el núcleo de sus instalaciones situado en Salvaleón (Badajoz), que es la zona de la Península Ibérica con mayor extensión de encinar. En este lugar privilegiado se ubican matadero, sala de despiece, secaderos y bodegas naturales excavadas en roca que permiten la elaboración y maduración de sus productos, colocándola como la empresa de mayor volumen de fabricación de jamones, paletas y embutidos de bellota en Extremadura.

A estas instalaciones se suman las de Badajoz, donde se realiza el almacenamiento, clasificación y expedición de productos, además del centro administrativo de la empresa.





El Cerdo Ibérico Puro y la Dehesa



La denominación “cerdo ibérico puro” define una agrupación racial de cerdos autóctonos que pueblan la Península Ibérica desde tiempo inmemorial. Es una raza privilegiada de la ganadería española, sin lugar a dudas única en su especie que permite obtener productos cárnicos curados de máxima calidad y características peculiares,

apreciados por los paladares más exquisitos y exigentes.

El cerdo ibérico puro es un animal de tamaño medio, piel pigmentada con variaciones entre negro intenso y colorado o retinto y con pelo escaso (entrepelado) o ausente (lampiño). Tiene la espalda, grupa, dorso y jamones muy musculados.



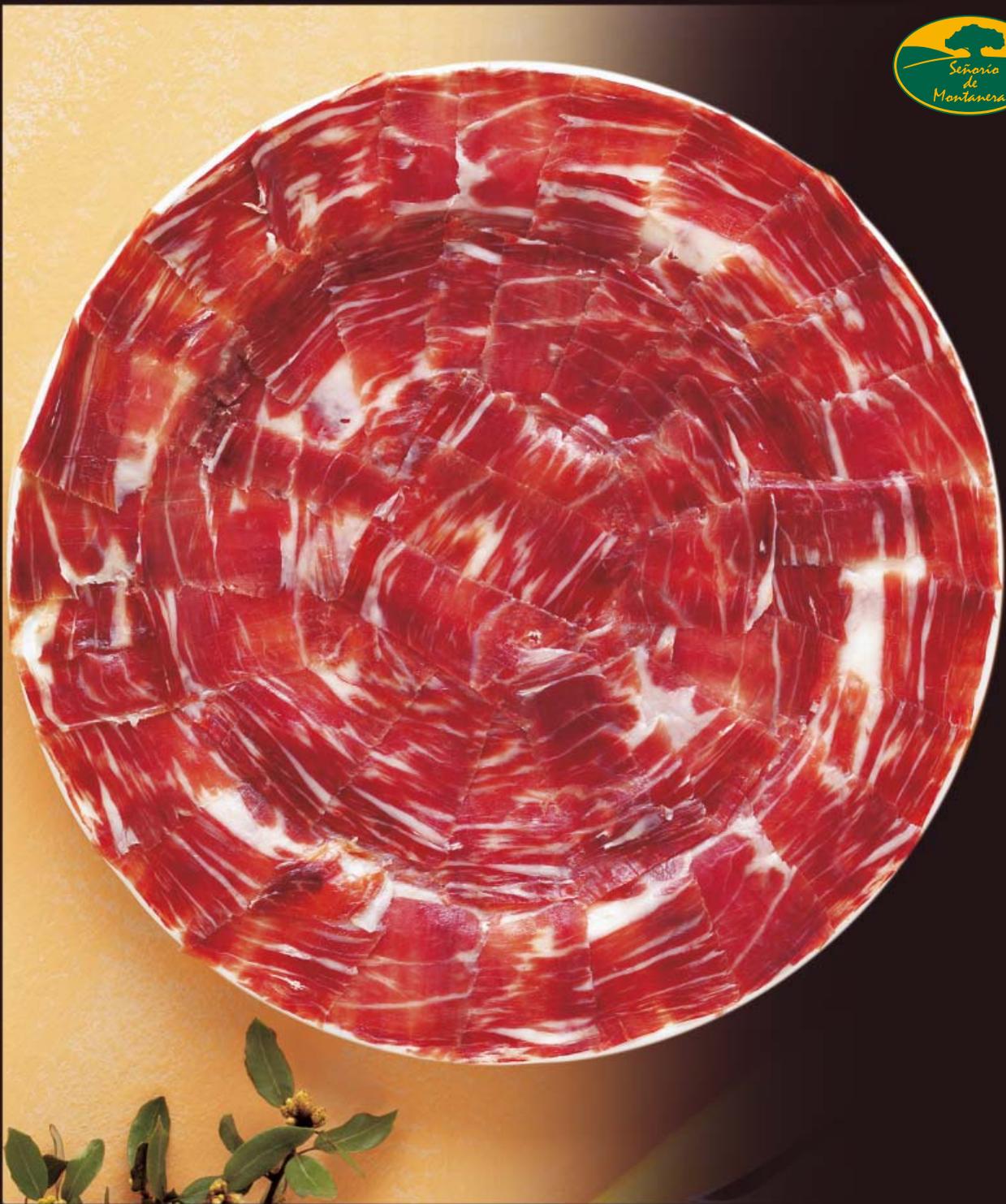
Sus extremidades o cañas son finas, resistentes y están provistas de pezuña de color negro entero o con rayas blanquecinas como en la estirpe Torbiscal. La cría del cerdo ibérico se mantiene ligada a las dehesas del suroeste español, permite y asegura la supervivencia de este ecosistema que representa un perfecto ejemplo de equilibrio entre la acción del hombre y el medio ambiente.

La dehesa, el último bosque natural mediterráneo, es uno de los ecosistemas más hermosos del paisaje ibérico. En él se crían y engordan nuestros cerdos ibéricos, rodeados de árboles centenarios, encinas y alcornoques, productores de bellota y envueltos en

aromas de jara, charneca, lentisco, enebro, jaguarzo y romero y sobre un inacabable mosaico de pastizal que muestra todos los matices de verde en otoño e invierno y aparece multicolor en primavera o repleto de ocres, amarillos y pardos en verano.

En las dehesas, durante la montañera, los cerdos buscan ávidamente las bellotas, que son su alimento principal.





El Jamón de Cerdo Ibérico Puro y de Bellota

Señoría de Montanera



En nuestro jamón de cerdo ibérico puro y de bellota cuidamos hasta el mínimo detalle con el fin de obtener cada día un mejor producto. Además de elaborarlo artesanalmente, cada pieza permanece en nuestras bodegas naturales más de dos años completando su periodo de curación.

Gracias a ello, conseguimos resultados inmejorables, apreciables a simple vista: La carne magra presenta un color entre rojo púrpura y rosa pálido, que destaca las vetas de grasa infiltrada y su tocino jugoso. Alcanza un perfecto equilibrio entre sabor intenso y delicado aroma a bellota.



IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD EN LOS JAMONES Y PALETAS



Los jamones y paletas de Señorío de Montanera se identifican con un precinto plástico indeleble que se coloca sobre cada pieza en la línea de faenado del matadero y se mantiene en ella durante todo el proceso de elaboración, hasta su puesta en mercado. El color del precinto varía con el año, pero siempre va numerado individualmente y mediante

código de barras. Además, cada precinto lleva asociado diversos datos del animal de procedencia, la finca de origen, la reposición de bellota y el perfil de ácidos grasos de la pieza.

Si el jamón o paleta procede de un cerdo amparado por la D.O. "Dehesa de Extremadura", al precinto de nuestra empresa hay que añadir el preceptivo de la D.O. siempre de color rojo para la categoría de bellota y también colocado sobre la pieza en línea de faenado.

Para asegurar la identificación de cada pieza, al terminar su maduración en bodega, se marcan a fuego en el codillo con el logotipo y nombre de Señorío de Montanera.

A MAZA

C PUNTA

B BABILLA
O CONTRAMAZA



Embutidos de Cerdo Ibérico Puro y de Bellota

Señoría de Montañera



Lomo

Elaborado con el lomo procedente de cerdos ibéricos puros y de bellota, adobado con sal, pimentón y ajo y embuchado en tripa natural. No presenta grasa externa, pero sí una infiltración en la carne que le proporciona aroma y jugosidad. El producto alcanza el máximo de sus cualidades aromáticas tras cuatro meses de secadero y bodega natural.





Lomito

Elaborado con presa de paleta, también llamada presa entraña o bola, la cual se adoba y embucha de manera similar al lomo. Presenta al corte un color rojo vivo con aspecto marmóreo debido a la grasa infiltrada en el músculo que lo hacen especialmente jugoso.

Chorizo, Salchichón y Morcón

Elaborados con magros de cerdo ibérico puro y de bellota, que picados y adobados con sal y especias se embuchan en tripa natural. El secado de más de cuatro meses afina sus características de aroma y sabor.





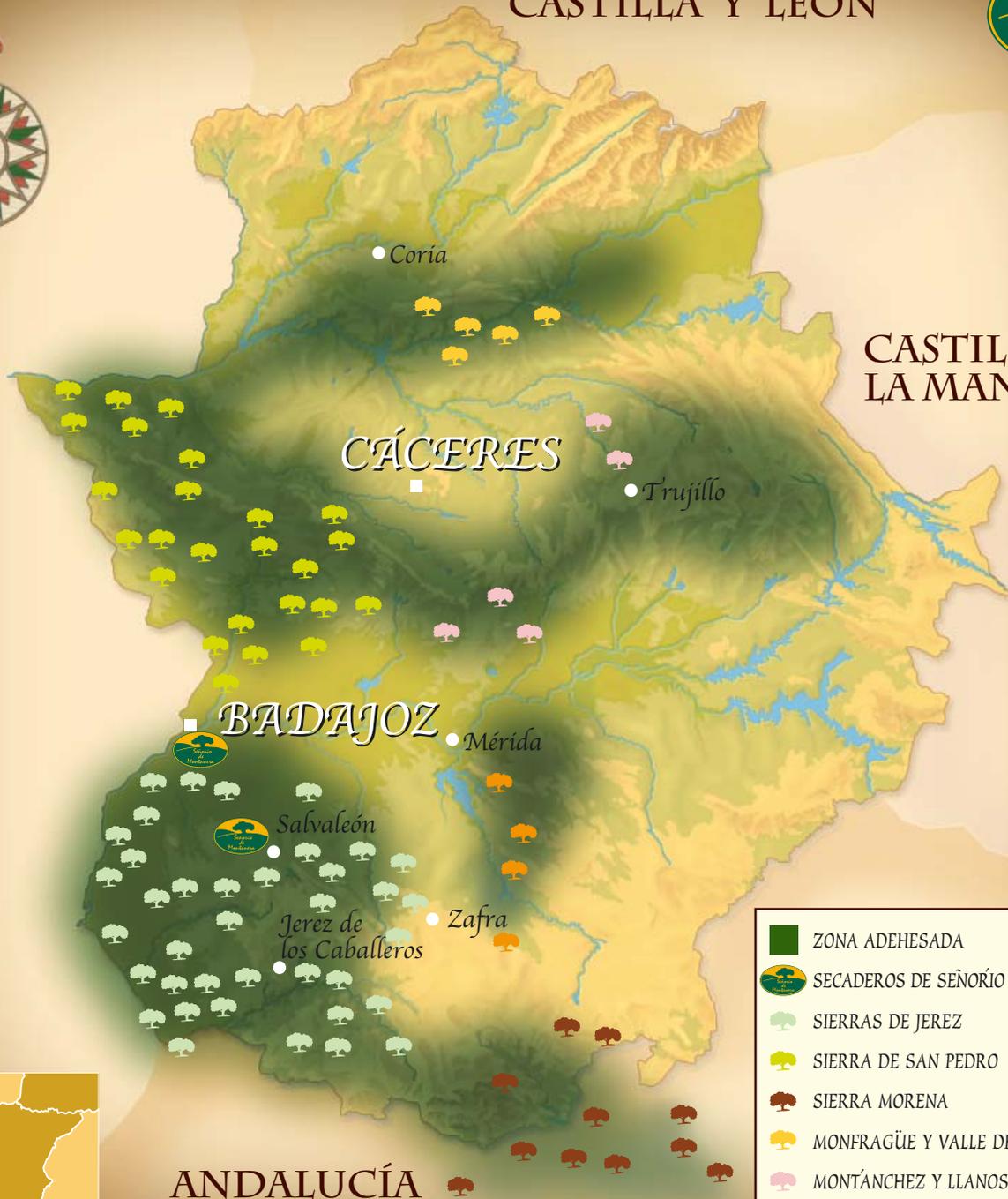


CASTILLA Y LEÓN



PORTUGAL

CASTILLA
LA MANCHA



ANDALUCÍA

-  ZONA ADEHESADA
-  SECADEROS DE SEÑORIO DE MONTANERA
-  SIERRAS DE JEREZ
-  SIERRA DE SAN PEDRO
-  SIERRA MORENA
-  MONFRAGÜE Y VALLE DEL ALAGÓN
-  MONTÁNCHEZ Y LLANOS DE TRUJILLO
-  SIERRA DE HORNACHOS

