

*Ein freundschaftliches Verhältnis,
gleiche Lebensprinzipien,
Sympathie für und echtes Vertrauen untereinander sind das eine...
handwerkliche Kompetenz das andere!*

*Was uns an PAÍS DE QUERCUS fasziniert, ist das traditionsgebundene
Know-how im Umgang mit den Produkten.*

Unsere garantierten Kriterien für *luftgetrocknete Fleischprodukte* vom Cerdo Iberico



- 1. Die Rasse** | Die reine Rasse „Ibérico“ ist unabdingbar, um die ungesättigten Fettsäuren aus den Eicheln in die Fleischfasern zu übertragen und gleichzeitig den phantastischen Geschmack und die ölige Konsistenz bei Raumtemperatur zu gewährleisten.
- 2. Die Aufzucht** | Freilaufend ist Bedingung, um den Prozess der Fettverteilung in den Fleischfasern zu gewährleisten. Das einzelne Tier benötigt für seine unbehinderte Ernährung und Entwicklung 25.000 m² eichenbestandene Dehesa. Dort weidet das Cerdo Ibérico das ganze Jahr und natürlich in der Zeit der „Montanera“ (Im Herbst und Winter lassen die Eichen ihre Schätze fallen)
- 3. Das Futter** | Eicheln (bellota) (vom Baum namens Quercus Ilex). Gemessen wird in einer alten Maßeinheit, genannt „arroba“. 1 arroba entspricht einem Gewicht von 11.5kg, somit hat ein Iberico Schwein mit der Bewertung 6@ und einem Gesamt (= Schlachtgewicht) von 15@ , 6 x 11.5kg = 69kg über den Verzehr von Eicheln zugenommen. Dabei ist das Fressen von Gras und Kräutern von ebenso hoher Bedeutung, denn nur damit kann die Eichelaufnahme optimal umgesetzt werden. Der Baum der Art Quercus Ilex wächst nur im südlichen und westlichen Teil Spaniens. Deswegen sind das „Cerdo Iberico“ und die Dehesa eins!
- 4. Die Schinkenreifung** | Die Schinken werden in einem Prozess von mehreren Phasen, „Paleta“ (Vorderschinken) oder „Jamón“ (Hinterschinken) gereinigt, ausgeblutet, mit Salz massiert, wieder gewaschen und letztendlich nach 36 Monaten Reifezeit und einer abschließenden veterinärärztlichen Kontrolle in den Handel gebracht.

Unsere garantierten Kriterien für *Frischfleisch* (TK)

- 1.** Die Tiere sind Weidetiere, d.h. freilaufend ohne Stall mit einem Lebensraum von etwa 500 Hektar.
- 2.** Die Tiere leben in ihren natürlichen Familienverbänden
- 3.** Die Tiere erhalten kein Kraftfutter
- 4.** Das Lebensalter übersteigt das von Mastvieh um ein Vielfaches Cerdo Iberico bis 18 Monate, Vaca de Dehesa (Rind) bis 15 Jahre
- 5.** Es handelt sich bei der Topqualität (gekennzeichnet) stets um reine Rasse
- 6.** Um die maximale, gleichbleibende Qualität des Fleisches, auch über den langen Transportweg hinaus, arbeiten wir mit Schockfrostung bei -50°C.



In das SLOW MEAT Projekt sind die Tierarten
CERDO IBERICO, VACA DE DEHESA und
OVEJA MERINO eingebunden.

Vertrauen in die Herkunft



Wir verkaufen exklusiv unter dem Label

slowmeat

- ausgesuchte Fleischspezialitäten von Tieren, die unter natürlichen Bedingungen aufgewachsen sind, ein nahezu freies Leben genießen durften und sich entsprechend artgerecht ernährten.
- **SLOWMEAT**® wird grundsätzlich auf traditionelle Weise verarbeitet, um so den besonderen Geschmack der Herkunftsregion beizubehalten.
- **SLOWMEAT**® ist immer ein Stück Kultur.

SLOWMEAT® will eine Rückbesinnung auf alte Werte im Umgang mit Fleischprodukten in Anlehnung an **SLOW FOOD**®, eine vorbildliche Organisation mit Ideen, die wir unterstützen.

*Die Lieferanten im **SLOWMEAT**® – System werden genannt, zur Zeit ist dies PAIS DE QUERCUS aus Badajoz Extremadura in Spanien. Hier haben wir Zugang zu allen Einrichtungen bis hin zum jeweiligen Einzeltier.*

slowmeat® ist ein eingetragenes Markenzeichen
EXKLUSIVE SPANISCHE WEINE & TAPAS



slowmeat® und PAÍS DE QUERCUS

PAÍS DE QUERCUS – ein Zusammenschluss traditionsbewusster und ökologisch ausgerichteter Viehzüchter in der spanischen Extremadura – erfüllt sämtliche Kriterien einer **SLOWMEAT**®-Partnerschaft.

*Premiumfleisch aus den
Savannen der Extremadura.*



Die feinfühligke Nutzung einer uralten Naturlandschaft, der „Dehesa“, einer eichenbestandenen Savanne von gewaltigen Ausmaßen, stellt die Basis von PAÍS DE QUERCUS dar. Dieses unvorstellbar große Reservat (4000 km²) ist Europas größtes Naturschutzgebiet und besteht aus 500 Jahre altem Kulturland.

Über Jahrhunderte hinweg kultivierten hier Menschen die bestehenden Stein- und Korkeichenwälder durch partielle Rodungen und nachhaltige Aufpflanzungen. So entstanden parkähnliche Baumkulturen und Weideflächen für große (Nutz)-Tierherden, die in Freiheit durch die riesige Savanne ziehen und sich tatsächlich artgerecht von Steppengräsern, Kräutern und Eicheln ernähren. Unter spanischen Viehzüchtern wie auch internationalen Naturschutzverbänden gilt diese Dehesa als „das tierisches Paradies auf Erden“, wo neben den Nutztieren beispielsweise auch Hunderte Millionen Vögel überwintern bzw. ganzjährig leben (größtes Vogelreservat Europas).

Neben Iberischen Rindern und den Merinoschafen haben es vor allem die Iberischen Schweine (Cerdo Iberico) der Dehesa zu Weltruhm gebracht. Diese uralte Rasse ernährt sich größtenteils von Eicheln und liefert das Fleisch für edle (zertifizierte und klassifizierte) Spezialitäten.



**„Wir wollen wie ein guter Verwandter auf dem Land unsere
„Familie“ mit dem Besten versorgen, was die Natur zu bieten hat!“**