

NAVALPEDROCHE

DEHESAS Y BODEGA EN EL VALLE DE LOS PEDROCHES



NAVALPEDROCHE

La Empresa

Navalpedroche nace a principios del 2000, hace 12 años. Nuestra Sociedad está formada por un reducido grupo de ganaderos del Valle de los Pedroches con larga tradición en ganadería extensiva.

La empresa posee más de 4.000 Has. de Dehesa propias con una densidad media de encinar superior a los 50 árboles por Ha. Esta es la base y el origen de nuestra calidad y lo que nos otorga auténtica singularidad respecto de otras empresas del sector.

También disponemos de secadero y bodega propios donde, de la forma más natural y artesana pero en modernas y homologadas instalaciones completa todo el proceso.

Es decir, desde que nace el animal hasta que se degusta el jamón con-

trolamos rigurosamente todo el ciclo de producción, garantizando en todo momento la trazabilidad del producto.

Nuestro Secadero y Bodega se encuentran en Villanueva de Córdoba (Córdoba/España), localidad situada a más de 725 m. de altitud en Valle de los Pedroches y auténtico epicentro de la dehesa y del cerdo ibérico.

Todos los animales de los que se abastece la empresa proceden de nuestras fincas, situadas en el Valle de los Pedroches, comarcas ambas situadas en el Norte de la provincia de Córdoba, que conforman la mayor mancha de encinas homogénea de España.



Nuestro compromiso

Se trata de alcanzar no sólo la máxima calidad sino también la máxima homogeneidad de nuestros productos y para conseguirlo nos basamos en los siguientes principios:

- Todos los animales son de pura raza ibérica sin que se admitan nunca de otro tipo.
- Todos han sido criados desde su nacimiento en fincas propiedad de Navalpedroche con idéntica alimentación (hierba, piensos naturales y montanera) y con idénticas pautas de manejo.
- Durante la montanera, la densidad máxima admitida es de un animal por hectárea de encinas.
- La curación de nuestros productos conjuga el modo de hacer artesanal con las más modernas instalaciones, totalmente homologadas, de forma que la duración del proceso excede en el caso de los jamones, de los cinco años de duración desde que nacen los lechones.
- Nuestro principal activo como empresa es la calidad y no la cantidad. Por ello nuestra producción animal se limita única y exclusivamente al número de animales que criamos en nuestras dehesas. Ni uno más.



La Dehesa de Navalpedroche



Este ecosistema típico del suroeste de la Península Ibérica es el soporte de nuestra ganadería y la base de la calidad de nuestros productos.

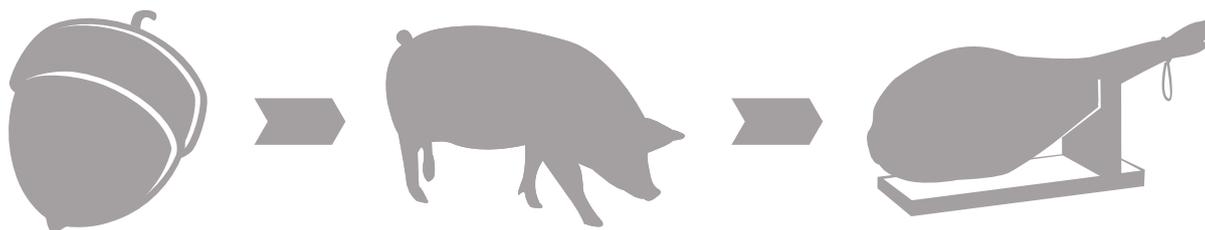
Con una densidad media superior a los 50 árboles por hectárea, nuestros encinares constituyen el hábitat ideal para el cerdo ibérico que sacrificamos tras la montanera, periodo que abarca desde el mes de Octubre hasta Febrero.

Navalpedroche posee más de 4.000 Has. de Dehesa propias. Nuestras fincas se encuentran situadas en La Comarca del Valle de Los Pedroches, a una altitud media de 650 metros y en ellos se desarrolla en libertad todo el ciclo vital de los animales que sacrificamos, desde el nacimiento hasta la matanza.

El pura sangre ibérico

El Cerdo Ibérico es una Agrupación Racial autóctona presente en la Península Ibérica desde tiempos inmemorables.

La selección que en los últimos años se está llevando a cabo, trata de establecer los caracteres diferenciadores de las variedades conocidas (Retinto, Entrepelado, Lampiño, Torbiscal, Mamellado, Portugués y Manchado) y mejorar sensiblemente sus producciones para evitar el cruce con razas extranjeras de altos rendimientos industriales.



NAVALEPESQUE

¿Por qué 100% ibérico?

En los últimos años numerosas explotaciones ganaderas están llevando a cabo sobre la cabaña del cerdo ibérico, cruzamientos con razas extranjeras de precoz crecimiento con el objetivo de incrementar su rendimiento productivo y atender así a la creciente demanda, pero a la vez este hecho está provocando una merma significativa en la calidad y las cualidades únicas que han hecho del cerdo ibérico un producto único en el mundo.

No existe en el mundo ninguna raza porcina que se asemeje a las características del cerdo ibérico, siendo inherente a nuestra raza la tendencia a la infiltración de grasa en el interior del músculo (grasa intramuscular), lo que confiere una textura, aroma y sabor netamente diferenciados.

La mejora de rendimientos cárnicos mediante el denominado “cruce industrial” aumenta la proporción de magro en las canales, disminuye la proporción de grasa inter e intramuscular y mejora la eficacia en los crecimientos del animal, pero todo ello desemboca en un alto deterioro de la calidad de las carnes tanto para su consumo en fresco, como para la elaboración de productos artesanales.

El Cerdo Ibérico 100% Puro tiene la facultad propia de depositar la grasa, no sólo en la superficie como en el caso del tocino, sino también en el interior de los músculos como grasa intramuscular confiriéndole ésta a su carnes un sabor, color y texturas que la hacen únicas en el mundo.



La cadena de calidad

Para garantizar un producto de la máxima calidad y homogeneidad es imprescindible controlar el ciclo productivo de principio a fin.

De esta forma nuestra empresa puede garantizar la trazabilidad del producto desde que nacen los lechones hasta que se corta un jamón.

Son escasísimas las firmas que pueden garantizar que todos los animales que sacrifican tienen la misma genética y el mismo manejo y que todos los productos son procesados en sus instalaciones en idénticas condiciones.

La obra maestra

Una vez sacrificados los animales se inicia en nuestras instalaciones un lento proceso puramente natural que en el caso de los jamones excede de cinco años desde que nacen los lechones.

Las etapas clave de este proceso son “la Salazón”, que ha de ser lo más breve posible para que el jamón sea dulce, y “la Bodega” que favorece una microflora que otorga al jamón todas sus características organolépticas.

Tras un periodo que oscila entre dos años y medio a cuatro años en el caso de los jamones, nuestros productos alcanzan el punto óptimo para ser consumidos como una auténtica obra maestra.



Nuestros productos

El Jamón Ibérico: Se caracteriza por ser de caña fina y silueta estilizada, por su grasa luminosa y de matices rosáceos así como por su tierna, fragante y entreverada carne de tonalidades rojizas, de sabor dulce y textura untuosa, que se funde en el paladar.

La Paleta Ibérica: A diferencia del jamón proviene de las patas delanteras del cerdo, que son de menor tamaño que las traseras. Nuestra paletilla se caracteriza por su grasa luminosa y de tonalidades rosáceas así como por su dulce, tierna y entreverada carne de matices cromáticos rojizos, de fragante aroma y textura untuosa.



La caña de lomo ibérico: De color rojo, entreverada, de textura suave, tierna y jugosa, con sabor y aromas intensos, que hacen de su degustación una experiencia inolvidable. Para resaltar su sabor se trata con los aliños estrictamente imprescindibles.

Lomito ibérico: El Lomito Ibérico de Bellota es una delicatessen, una pequeña delicia elaborada con presa de cerdo ibérico, sal y pimentón. De color rojo intenso, suave entreverado y muy sabrosa degustación.



Salchichón Ibérico: Nuestro salchichón Ibérico de Bellota se caracteriza por su acentuado aroma e intenso sabor así como por la textura fina de su carne, aderezada en su justa medida con pimienta y ajo natural.



Chorizo ibérico: Nuestro chorizo Ibérico de Bellota se caracteriza por su aroma intenso, y jugoso sabor, logrando un equilibrio perfecto entre sus componentes; magro de carne ibérica, pimentón, sal y ajo.

Carnes de despiece Top Quality: Pluma ibérica, Presa ibérica, Solomillo ibérico y secreto ibérico.

NAVALPEDROCHE

DEHESAS Y BODEGA EN EL VALLE DE LOS PEDROCHES



Carretera de Conquista, s/n
14440 Villanueva de Córdoba
Córdoba, España



Tel. (+34) 957 123 369
Fax (+34) 957 129 133

info@navalpedroche.com
www.navalpedroche.com