



MAISON  
DEHESA



COLLECTION 2023

« LES ICONIQUES DES GRANDS CHEFS »

FRANCE • SUISSE • ESPAGNE • DANEMARK • CANADA • HONG KONG • THAILANDE • SINGAPOUR • JAPON

# NOS VALEURS

Une philosophie du Goût fondée sur le Temps.

## 01. L'EXCELLENCE

Promouvoir les savoir-faire artisanaux de la fermentation dans le monde entier (saumure, fumage,...). A travers nos produits, nous voulons préserver nos patrimoines culinaire et environnemental.

## 02. LA CRÉATION

Avec la complicité de 500 chefs étoilés dans le monde et notre expertise maison de slow-maturation©, nos produits offrent de nouveaux jeux de texture et de saveurs, en ligne avec les tendances de l'avant-garde culinaire internationale.

## 03. LA DURABILITÉ

Nous soutenons financièrement et techniquement nos petits producteurs pour pérenniser les gestes de l'agriculture bio, raisonnée et de la pêche durable. Nos produits prônent la cuisine antigaspi en valorisant les abats à travers nos créations de charcuterie de mer et ou les condiments fermentés. Tous nos produits sont labellisés.

## 04. LE TEMPS

En laissant le temps et la nature façonner nos produits, avec le geste expert de nos artisans, nous valorisons la complexité aromatique, sans additif, sans aromatisation, ni exhausteur de goût.

## NOTRE EXPERTISE

La **Slow-maturation**© ou l'art de révéler la nature profonde du vivant.

Tel pour un grand vin, nous procédons à **des maturations lentes et longues pour révéler les goûts complexes** de nos produits de terroir.

Cette expertise maison s'appelle la **slow-maturation** ©.

**Nos artisans conserveurs subliment ainsi la matière, en respectant le vivant, dans des processus naturels de maturation, qui ne figent pas le produit.**

### Les résultats ?

- Des salaisons sans goût de sel ni astringence ;
- Pas d'additif pas de conservateur ;
- Pas d'aromatisation. Le produit parle de lui-même!
- Toutes les saveurs sont mises en exergue! Avec un accent sur les amertumes, le minéral, les acidités et l'umami, afin d'offrir une palette aromatique plus complexe et évolutive. Tel un vin!
- Des nouveaux usages de consommation ludiques et surprenants sur des produits de terroir anciens pour réapprendre à les connaître et les déguster.



**« Respecter l'intégrité du produit commence par le temps qu'on lui consacre. »**

Florence Châtelet,  
Fondatrice de la Maison DEHESA

# MAISON DEHESA EN QUELQUES CHIFFRES



**2011**

Création de la Maison Dehesa

**2020**

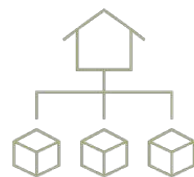
Création de l'e-shop, avec une collection pour les particuliers

**2021**

Distribuée dans 9 pays dans le monde

**2022**

Premier flagship à Gstaad, dédié à l'art du bien manger



**148**

Produits référencés



**75%**

Labellisés BIO, DOP, IGP



**500**

Chefs étoilés dans le monde

**18**

Zones de production intégrées offrant traçabilité et circuit court

**87%**

Produits sans gluten

**3**

Récompenses obtenues ( 2 Prix Épicure d'or et 1 Best of Best Gourmet Sélection)

**3**

Centres de logistiques Madrid, Paris, Genève

**82%**

Produits sans additifs et conservateurs

**2 600€**

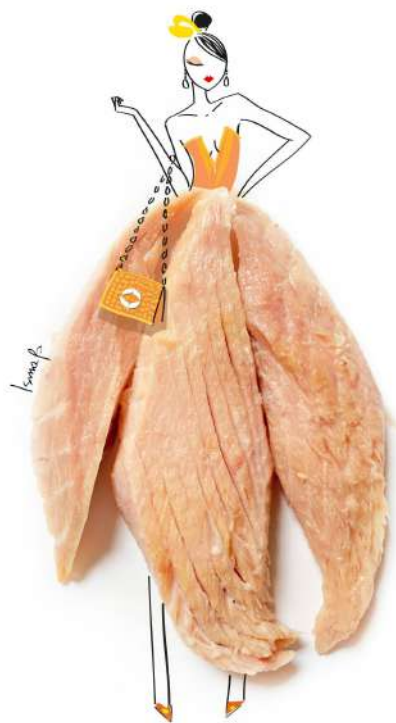
Notre Pata Negra vendu le plus cher du monde en 2012 aux enchères Art Curial Paris

# AU MENU

---

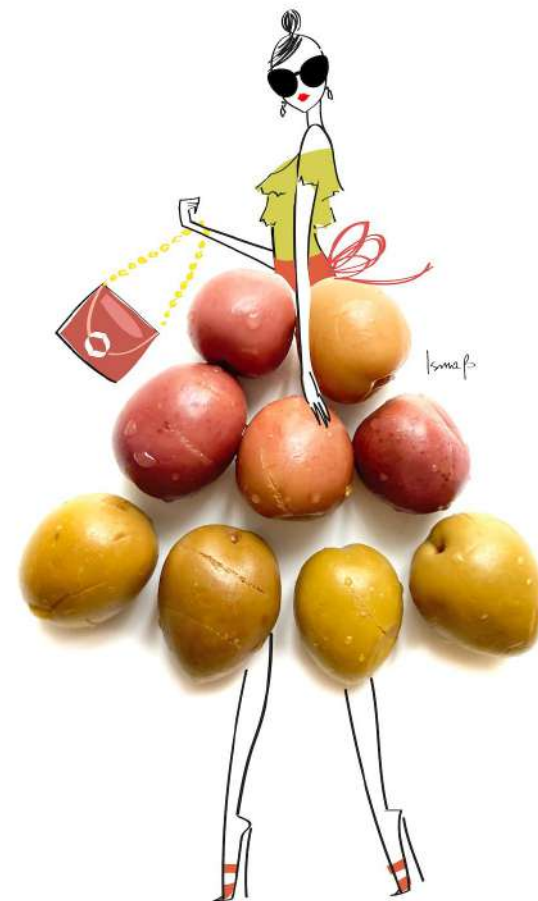
## 1. LA MER

*Nos élégantes charcuteries de mer s'invitent dans toutes vos entrées, plats ou apéros en 5 min chrono! Elles valorisent tout le produit de mer et pas que la chair!*



## 2. LA TERRE

*Le gras c'est la vie! Millésimée ou biologique, et surtout sans additif, nos créations conjuguent les savoir-faire italiens, espagnols et français pour renouveler la tradition charcutière! Résultat explosif garanti!*



## 3. LES NOUVEAUX CONDIMENTS

*Fermentés et biologiques, optez pour les must-have de la cuisine d'avant-garde saine, végétale et/ou sans gras!*





## LA MER

- Les Anchois de Cantabrie XXL\*
- Les Sardines XXL fumées à la Japonaise\*
- Les Sardines XXS à l'huile d'olive\*
- Le Cœur de Ventrêche de Thon Germon\*
- Le Jambon de thon rouge (ventrêche)\*
- Les Poutargues de mullet/ cabillaud/ thon\*
- L'Anguille fumée à la Japonaise \*
- Le premier Caviar de certification biologique au monde\*

\*produits disponibles pour le marché  
de l'épicerie



# L'ANCHOIS DE CANTABRIE XXL

Entre 12 et 24 mois d'affinage min.

Les anchois en conserve présentent souvent des textures farineuses au goût très salé. La Maison DEHESA a souhaité réinventer les anchois offrant une texture beurrée et des notes salines et de noix délicates grâce à un affinage record de 12 à 24 mois. Leur désarêtage à la pince à épiler, unique aussi, leur confère le **taux de sel le moins élevé du marché**.



- Pêche raisonnée dans le Golf de Cantabrie.
- Texture **beurrée** et **fondante**.
- Arôme **iodé** et fruits secs.
- Aucune note de sel.
- Sans additif ni conservateur.

Formats disponibles : 100g / 450g



# ANCHOIS DE CANTABRIE

## A l'escabèche

Produit phare des tapas espagnols, les boquerones présentent souvent une texture farineuse et des notes de sel. La Maison DEHESA a souhaité réinventer les anchois à l'escabèche offrant la fraîcheur du grand large, tant dans la mâche que dans ses notes iodées.

Leur désarêtage à la pince à épiler, unique aussi, leur confère le **taux de sel le moins élevé du marché.**



- Pêche raisonnée dans le Golf de Cantabrie.
- Arôme **iodé.**
- Aucune note de sel.
- Sans additif ni conservateur.

Format disponible : 450g





# LA SARDINES FUMÉE XXL

## À la Japonaise

La Maison DEHESA réinvente la sardine en conserve façon sashimi, grâce au fumage à la japonaise. Leur désarêtage à la pince à épiler, unique aussi, leur confère le taux de sel le moins élevé du marché. En sus d'un processus de salaison, elles sont fumées à froid afin de sublimer leur gras et une texture ferme et fondante façon sashimi.



- Pêche raisonnée dans le Golf de Cantabrie.
- Une texture « crue » façon sashimi.
- Un gras délicat long en bouche.
- Une fraîcheur rendue par le croquant et le reflet irisé sur la peau.
- Sans additif ni conservateur.

Formats disponibles : 100g / 450g



# LA SARDINE XXS

A l'huile d'olive

Nos **petites sardines** sont issues de **pêche raisonnée**, et sélectionnées au sortir de la pêche en Galice. Elles sont ensuite lavées, rincées et trempées selon **un processus traditionnel ancestral**, typique des conserveries du Nord de l'Espagne.

Laissez-vous surprendre par ces petites **sardines à la teneur en sel la moins élevée du marché**.



- **Pêche raisonnée** dans le Golf de Cantabrie.
- Petit **calibre rare** sur le marché.
- Texture **non farineuse**.
- Un gras délicat sans note de sel ni d'huile prononcées.

Format disponible : 115g



# LA VENTRÈCHE DE THON

## Confit à l'huile d'olive

Nous avons sélectionné un conserveur italien qui opère dans le pays basque espagnol et qui reprend les **savoir-faire artisanaux italien, espagnol et français**, qui s'opère en méditerranée depuis l'antiquité, pour un résultat unique. **La texture ultra moelleuse et le gras délicat sont mis en valeur par des tranches magnifiquement rosées.**

Afin de valoriser sa tendreté, nous avons créé la première conserve avec le cœur de ventrèche de thon! La rolls de la ventrèche en conserve!



- Texture **moelleuse** et gras **délicat**.
- Présentation parfaite grâce à un **tranchage en fines lamelles régulières**.
- Sans conservateur ni additif.

Format disponible : 120g



# LE JAMBON DE THON ROUGE

## Ventrèche de thon

Issu d'une pêche durable dans le golfe de Cadix, notre thon rouge est capturé à « la madrague ».

Décliné en jambon, retrouvez la finesse du gras de la ventrèche de thon rouge grâce à une salaison ultra légère. Sa texture "cru" (et surprenante !) vous permettra de l'utiliser comme un sashimi !

Grâce à son tranchage en fines pétales, digne de notre charcuterie de Pata Negra, et sa présentation élégante en assiette, ce jambon de thon rouge est prêt à déguster !



- Label de pêche soutenable « à la madrague ».
- Fumage à la japonaise.
- Gras minéral et soyeux.
- Texture fraîche et crue, comme un sashimi.
- Présentation élégante en fines pétales.
- Prêt à déguster !

Formats disponibles : 40g - 80g





# LES POUTARGUES DE MULET

Issus de **pêche responsable en Méditerranée et Océan Atlantique**, nos poutargues sont prélevées sur des mulets femelles ayant atteint l'âge de maturité afin d'obtenir des œufs **King Size**. Leur taille unique permet de pratiquer une **maturation plus lente et longue**, et d'éviter l'astringence et le sel, deux défauts souvent présents dans de nombreuses boutargues sur le marché.



- Pêche responsable.
- Belle amertume accompagnée de notes iodées voire fruitées, sans astringence ni note salée.
- Texture onctueuse et gourmande, proche du fruit confit, voir de l'oursin.
- Roulé en bouche incomparable.
- Sans conservateur, ni additif.

Format disponible : 120g







## 3 TEXTURES, 3 SAVEURS

### CLASSIQUE

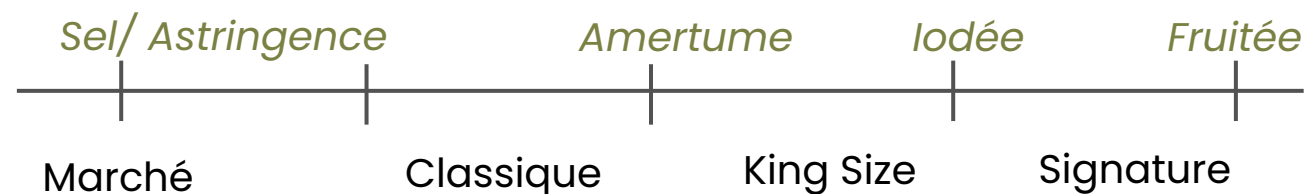
Texture **sèche** pour un usage en **poudre** avec une râpe. Notes **d'amertume et iodées puissantes**. A râper sur tous vos assaisonnements.

### KING SIZE

Texture de **pâte de fruit confit** pour être dégustée en **lamelles**. Notes **d'amertume et iodées et fruitées délicates**. A déguster en fines lamelles.

### SIGNATURE

Texture **d'oursin** pour être dégustée comme des **langues d'oursin**. Notes **minérales dominantes, fruitées** en fin de bouche. A déguster frais, comme un sashimi ou à la cuillère, comme un caviar.

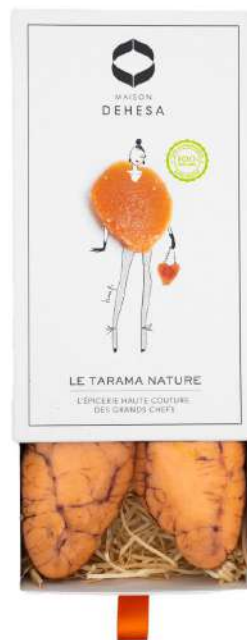
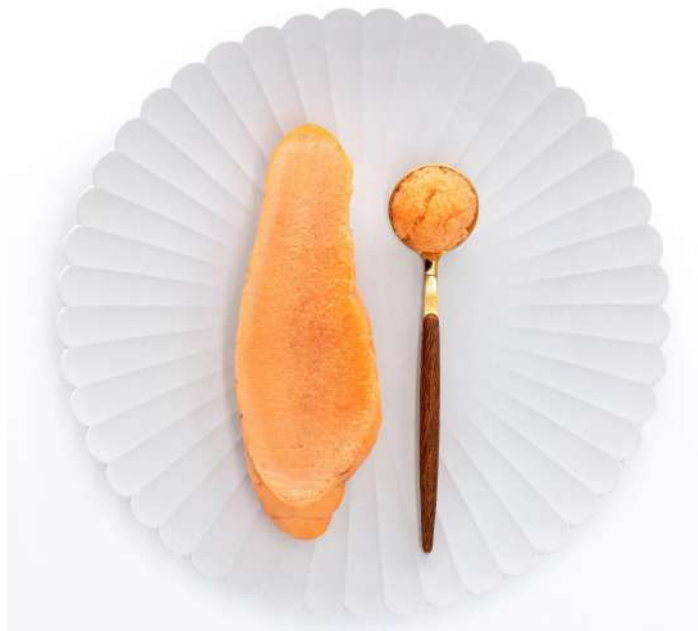


# LE TARAMA NATURE

## Poutargue de cabillaud

Nous avons sélectionné des cabillauds issus des mers froides d'Islande pour **la qualité des eaux qui offrent aux œufs une pureté sans égale.**

Nous avons opéré un **fumage très léger à la japonaise** sur la peau de la poche, pour obtenir toutes les saveurs du tarama sans aucun additif ou ingrédient de la recette classique.



- Sélection de cabillaud d'Islande.
- Saveur **du tarama nature.**
- Texture **onctueuse et roulé en bouche incomparable.**
- Sans conservateur, ni additif.

Format disponible : 350g



# LA POUTARGUE DE THON ROUGE

Pêché dans le golfe de Cadix, notre thon rouge est capturé selon des méthodes de pêche phéniciennes dites à « la madrague ». Cette technique de pêche est déclarée soutenable par l'Union Européenne.



En substitut du katsuobushi, la Maison DEHESA rend hommage à la tradition Japonaise de la boutargue de thon rouge en séchant le cœur lentement pour d'obtenir une puissante exhausteur de goût naturel concentrant tous les arômes de la mer.

Sa texture rappelant le foie rappelle aussi que le thon comme le turbot est un poisson dont la chair le place dans l'univers de la viande autant que le poisson. Idéal pour les accords terre mer.



Format disponible : 200g

- Label de Pêche soutenable « à la madrague ».
- Arôme salin persistant.
- Texture qui rappelle le chocolat et le foie.
- Idéal pour les accords terre mer.
- Sans conservateur, ni additif.



# L'ANGUILLE FUMÉE IKÉJIMÉ

## À la Japonaise

Issue d'un écosystème préservé dans la zone de l'embouchure de l'Ebre, en mer Méditerranée, notre anguille est découpée encore vivante selon la tradition japonaise de l'ikéjimé afin de maintenir une texture croquante et préserver le collagène du poisson. Cette texture est ensuite garantie par une technique de fumage naturel au bois d'olivier.



- Élevage responsable.
- Texture ultra croquante.
- Gras salin et soyeux sublimé par des notes de bois d'olivier.
- Sans additif ni conservateur.

Format disponible : 1,5g





# L'ANGUILLE FUMÉE IKÉJIMÉ

À la Japonaise

Issue d'un écosystème préservé dans la zone de l'embouchure de l'Ebre, en mer Méditerranée, notre anguille est découpée encore vivante selon la tradition japonaise de l'ikéjimé afin de maintenir une texture croquante et préserver le collagène du poisson. Cette texture est ensuite garantie par une technique de fumage naturel au bois d'olivier.



- Élevage responsable.
- Texture ultra croquante.
- Gras salin et soyeux sublimé par des notes de bois d'olivier.
- Sans additif ni conservateur.
- Présentation élégante en fines pétales.
- Prêt à déguster !

Formats disponibles : 115g / 350g





# LE PREMIER CAVIAR FRAIS ET BIO

## ORIGIN

Sur le marché, le caviar a souvent un goût de vase et une texture molle. La Maison DEHESA révèle le caviar d'antan, frais et ultra-iodée, tout en respectant les enjeux de **développement durable**. Notre caviar est ainsi le **1er caviar de label biologique** au monde.

Notre ferme recourt à une alimentation **100% naturelle** qui réplique le mode alimentaire naturel de l'animal dans son biotope. En respectant le **cycle de vie** de l'esturgeon, les femelles âgées de 18 ans offrent des œufs de taille 3mm, que **seuls les Béluga obtiennent**.

Grâce à un procédé de courte salaison, et un usage du sel le moins élevé du marché, ce caviar frais offre des arômes ultra-iodées au **goût « osciètre »**.



- Élevage responsable.
- Un calibre de 3mm, doté d'une texture croquante.
- Sans conservateur ni additif.
- 1er caviar frais et biologique.
- DLC: 9 mois.

Formats disponibles : 30g / 50g /  
120g / 250g





# LA TERRE

## Charcuteries BIO et DOP

- Le jambon et Paleta Iberico de Bellota\*
- Le lomo Iberico de Bellota \* et le lomito Iberico \*
- Le saucisson Iberico de Bellota
- Le chorizo Iberico de Bellota \*
- La sobrassada Iberico de Bellota \*
- Les lards Iberico de Bellota \* (Colonata, Guanciale, lard...)



## Le repère qualité issu de la réglementation de janvier 2014

- - Race **pure ibérique**
  - Elevé en plein air à la bellota
- - 75% de **race ibérique**
  - Elevé en plein air à la bellota
- - 50% de **race ibérique**
  - Elevé en plein air avec céréales et herbe
- - % de **race ibérique** non contrôlée
  - Elevé en ferme et aux céréales

# LA GARANTIE QUALITÉ DE NOS JAMBONS ET PALETAS

Nous vous garantissons la parfaite traçabilité de nos jambons par l'appellation d'origine protégée (DOP européen) et la label biologique européen\*.

Depuis 2022, **MAISON DEHESA est la première marque française à fabriquer et distribuer de la charcuterie 100% iberico de bellota ou Patanegra:**



**De label biologique**  
**Sans aucun additif ni conservateur**  
**Seul le sel de mer vierge compose nos produits!**  
**(et le temps...)**

\* Le cahier des charges DOP et BIO concernant les conditions d'élevage, de race et d'alimentation est à retrouver sur notre site internet.



# LE JAMBON 100% ou 75% IBERICO DE BELLOTA

Affiné de 42 à 82 mois et tranché main.

Depuis 1914, la passion de notre famille de producteurs de jambons ibériques a permis de porter les standards d'élevage et d'affinage à un niveau inégalé en Espagne.

- **100 % PURE RACE IBERICO DE BELLOTA**

Nous garantissons la pureté des porcs noirs issus des dehesa par la labélisation. Nous n'abattons pas les porcs à **18 mois mais 36 mois** pour qu'ils bénéficient de 2 saisons de bellota!

- **100 % NATURE**

Élevés en pleine liberté, nos porcs bénéficient d'une alimentation naturelle, à base de glands de chêne et d'une flore méditerranéenne et d'alpage exceptionnelle au cœur de l'Extrémadure. **Alimentation garantie sans antibiotique ni hormone ni engraissement.**

- **100 % ARTISANAL**

Respectueusement au processus traditionnel d'affinage à l'air de montagne, les jambons sont séchés à Guijuelo, en Extrémadure et Salamanque, de **42 mois jusqu'à 82 mois.**





# LE LOMO DE BELLOTA

12 mois d'affinage

Primé à de nombreuses reprises à la feria de Madrid, notre lomo offre **une texture incomparable grâce à un persillage intense** et un goût nuancé grâce à un pimenton artisanal de très haute qualité.



Formats disponibles : 80g / 500g





# LE SAUCISSON DE BELLOTA

12 mois d'affinage

Élaboré selon la **recette traditionnelle française**, notre saucisson vous surprendra par **sa texture fondante**, un goût nuancé marqué par la présence de poivre de Cayenne en gros grain et **l'absence totale de sel en bouche**.



Formats disponibles : 100g / 500g



# LE CHORIZO DE BELLOTA

12 mois d'affinage

Élaboré à partir de la Presa, **maigre le plus tendre** du **porc Iberico**, et du **gras de Bellota**, ce chorizo offre une **texture fondante** et une palette aromatique florale et très équilibrée.

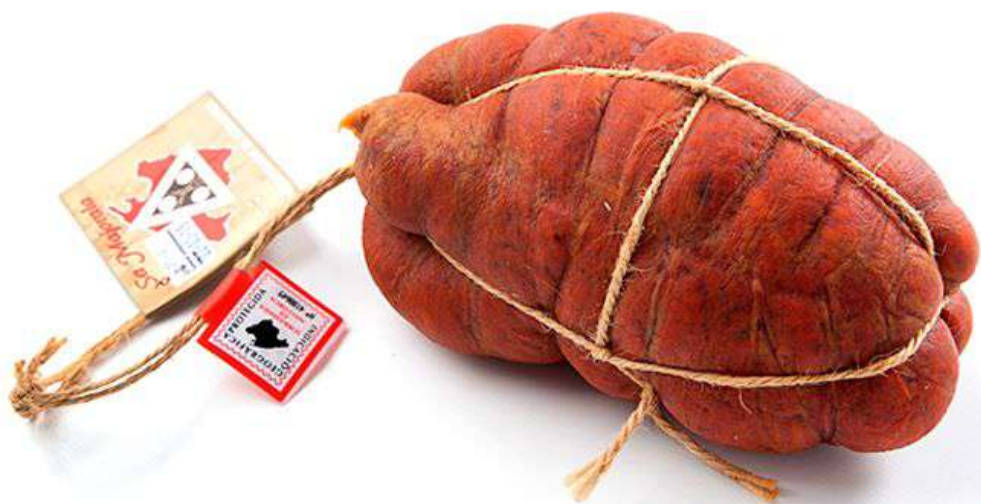


Formats disponibles : 100g / 500g



# LA SOBRASSADA DE BELLOTA

12 mois d'affinage



Inspirée de la recette **traditionnelle** de la soubressade de Majorque, Maison Dehesa la réinvente en offrant une **texture espuma** et un **goût délicat** mais **persistant de chorizo**, sans aucune note de sel.

Disponible en 2 versions :

- IGP de Majorque
- Bio de Bellota

- Texture **fondante** non grasse.
- Saveurs **équilibrées** offrant des notes d'épices douces typiques du chorizo.

Formats disponibles : 200g / 1,2kg



# LE LARD DE BELLOTA

## CERTIFICATION BIOLOGIQUE



Pourquoi choisir entre le meilleur de la charcuterie italienne et celle de l'ibérique ? Chez Dehesa nous avons réuni les deux savoir-faire **artisansaux** pour sublimer l'exceptionnelle qualité du gras de nos cochons noirs **biologiques**!

Dégustez le lardo à température ambiante, vous pouvez l'utiliser pour remplacer l'huile et le beurre dans votre cuisine!

Déclinaisons :

- Guanciaie avec du poivre noir et de la fleur de sel bio
- Colonata avec des fines herbes et fleur de sel bio

Format disponible : 300g







## LES NOUVEAUX CONDIMENTS (FERMENTÉS)

- Les **garums**\*
- L'**huile bio** vierge-extra, fruitée vert, et les olives vertes du désert de Cordoue\*
- Les vieux **vinaigres balsamiques** de Pedro Ximenez sans sucre ajouté ni cuisson du moût de raisin \*
- Les **citron noir**, **ail noir**, **mandarine noire** et l'**échalotte noire bio** \*
- Le **riz Bomba de Calaspara DOP**

\* produits disponibles pour le marché de l'épicerie



# LE GARUM DE THON

Notre garum est inspiré de la recette des Romains dite « Haimatum », à base d'abats de **thon séché et fermenté**, issu de pêche responsable, « à la madrague ». Exhausteur naturel, ce garum peut s'utiliser en substitut de sauces, ou autre condiment.

Pour ce garum, nous avons privilégié la **persistance aromatique** et la subtile **saveur umami** plutôt que la puissance du salé. La texture est volontairement **granuleuse**, pour apporter la persistance et un jeu de matière unique. Il remplace le **katsuobushi**.



- Label de pêche **soutenable** dite « à la maadrague ».
- Arôme **salin persistant**.
- Texture qui rappelle le **chocolat** et/ou le foie.
- Idéal pour les accords terre-mer.
- Sans conservateur, ni additif.

Format disponible : 100ml



# LES GARUMS DE CHEF

Format disponible : 100ml

Après avoir promu les producteurs en agriculture raisonnée, Maison DEHESA promeut la jeune génération de chefs qui valorise la cuisine fermentée et zéro gaspi ! Pour la collection Hiver 2022, elle présente un trio de garums originaux, imaginés main dans la main avec les chefs Florent Pietravalle (La Mirande \*), Sébastien Tantot (Auberge à la Bonne Idée\*) et Omar Dhiab.



Garum de sardine  
par Sébastien Tantot

Notes oxydées et acides

**Utilisation** : dans vos bouillons et salades ou sur vos poissons grillés



Garum de shoyu et café  
par Florent Pietravalle

Notes amères, torréfiées

**Utilisation** : avec tous types de préparations salées



Garum d'encornet  
par Omar Dhiab

Notes salines et sucrées

**Utilisation** : dans vos bouillons et salades, idéal pour une cuisine végétale

# LE VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE

De Pedro Ximenez

La Maison DEHESA a créé le **1er vinaigre balsamique sans sucre** ni caramel ajouté. Son moût de raisin n'est pas cuit mais passerillé, selon la tradition des grands vins cuits de Xerès. Son sucre naturel provient du cépage le plus sucré du monde : le **Pedro Ximenez**.

Pour lui offrir les lettres de **noblesse** d'un grand cru de sherry, nous vieillissons le vinaigre à l'aide de vieux vins de P.X de 5 à 50 ans, selon la méthode traditionnelle de solera et sans filtrage.



- Bouteille design façon **Tio Pepe**, en hommage aux grands vins PX.
- **1er vinaigre balsamique sans sucre** ni processus de caramélisation ajoutée.
- Palette aromatique **complexe** et **équilibrée**, allant de l'amertume (cacao, chocolat) à des tonalités plus douces de fruits confits, fruits rouges, noix et miel.

Format disponible : 375ml





# L'HUILE D'OLIVE DU DÉSERT VIERGE EXTRA

« Haru »



La Maison DEHESA rend hommage à Rosa, une productrice d'huiles d'olive à Cordoue, qui a été la première en Espagne à refuser les intrants chimiques sur son sol dans les années 70 pour préserver les derniers oliviers du désert d'Europe, dans une **réserve naturelle** désormais **protégée** appelée « Laguna de Fuente de Piedra ».

Elle y fabrique une huile d'olive biologique **fruitée vert** incroyable, **ardente et ultra herbacée, avec un note poivrée en fin de bouche**. Elle exacerbe les notes iodées des produits de la mer et des notes végétales des légumes.

Non grasse, sa texture rappelle les huiles d'olives japonaises car elle ne colle pas du tout au palais et sait se faire discrète pour valoriser la pièce maîtresse d'un plat!

Cette huile est le must-have des chefs de la nouvelle garde car elle est le meilleur allié de la cuisine végétale.

Formats disponibles : 250ml / 750ml / 5L



# LES OLIVES VERTES

## Non pasteurisées et non cuites



Ces olives vertes andalouses **sont issues d'une variété ancestrale** "oubliée" et cultivée **en agriculture raisonnée**. Cueillies manuellement, **elles offrent une amertume** et une minéralité incomparables.

Ces vieux oliviers du désert dont elles sont issues se déploient noblement au cœur d'un projet de revalorisation d'un écosystème naturel protégé, que nous supportons.

Nous respectons la préparation **traditionnelle de désamèrisage** consistant à piquer les olives puis les conserver dans une marinade d'ail, de poivrons rouges, oranges et carottes issus de productions locales.

Formats disponibles : 300g / 5kg



# L'AIL NOIR BIO

Inspiré de l'ail confit japonais d'Aomori, notre ail noir est issu d'une production en agriculture écologique certifiée. En sélectionnant des espèces au goût charnue nous obtenons par un procédé de maturation lente une texture ferme au toucher et une complexité aromatique qui s'accompagne d'une acidité balsamique rare, et de notes umami.

Espèce sélectionnée aux gousses charnues pour une belle tenue.



- Label Bio.
- Sans additif ni conservateur.
- Texture ferme au toucher et onctueuse en bouche.
- Note dominante de vinaigre balsamique.

Formats disponibles : 150g / 450g



# L'ÉCHALOTE NOIRE BIO

Inspiré de l'ail confit japonais d'Aomori, notre échalote noire procède d'une production en **agriculture écologique certifiée** et d'une technique de séchage **contrôlé**, afin de développer une **complexité aromatique** et surprenante, proche du vinaigre balsamique, de la prune japonaise ou du pruneau d'Agen.



Format disponible : 200g

- Texture **ferme au toucher** et **onctueuse** en bouche.
- Notes douces de pruneau et de notre vinaigre P.X balsamique.
- Sans additif ni conservateur.





## LE CITRON NOIR BIO



Inspiré du citron **noir d'Iran**, notre citron offre en note de **tête l'acidité balsamique**, de notre **vieux vinaigre P.X**, et en fin de bouche, **l'amertume de l'agrumes**.

Notre fermentation respecte ainsi le goût premier de cet agrume ancestral, afin de préserver les accords classiques autour des poissons notamment.

Ce spectre aromatique si large et si singulier est permis par **un procédé de fermentation unique** présentant le citron en rondelles et en deux parties: la peau séchée pour l'amertume et la chair intérieure fermentée pour l'acide.

Formats disponibles : 125g / 250g



# LA MANDARINE NOIRE BIO



Inspiré du citron noir d'Iran, notre mandarine offre une **douce acidité** mettant en valeur **l'amertume de l'agrumes**.

Notre fermentation respecte ainsi le goût premier de cet **agrumes ancestral**, afin de préserver les accords classiques autour des poissons notamment.

Ce spectre aromatique si large et si singulier est permis par **un procédé de fermentation unique** présentant la mandarine en rondelles et en deux parties: la peau séchée pour l'amertume et la chair intérieure fermentée pour l'acide.

Formats disponibles : 125g / 250g



## LE RIZ BOMBA CALASPARA DOP



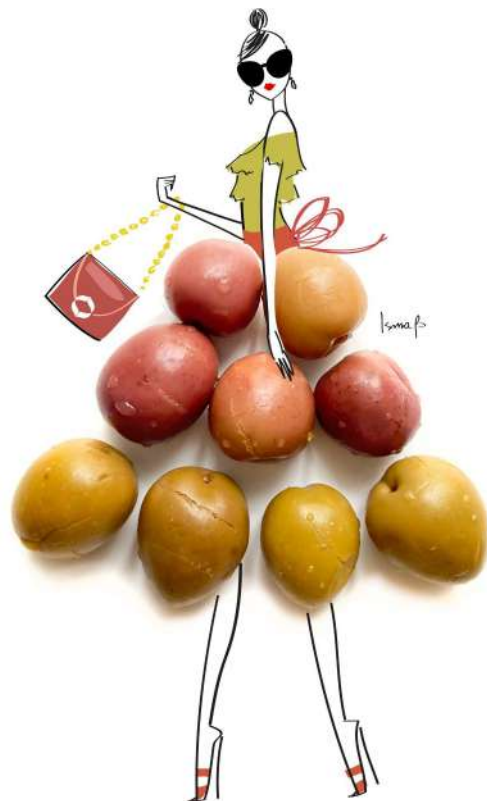
Le riz Bomba est cultivé dans le village montagneux et ensoleillé de Calasparra. La culture du riz y est très ancienne, utilisant des **méthodes de récolte spécifiques**, protégées aujourd'hui par une appellation d'origine contrôlée, le **D.O.P.**

Ce cadre rigoureux de production, conjugué à la petite superficie en culture, font de ce riz un produit très **rare**. Cette variété de riz si prisée des chefs a la capacité de **doubler de taille et de volume** et s'imprègne mieux encore que toute autre variété des autres saveurs.

Il met plus de temps que les autres à devenir collant et **conserve mieux ses qualités culinaires et organoleptiques**.

Format disponible : 1kg





# CONTACT

Florence Châtelet

CEO

[florence@maisondehesa.com](mailto:florence@maisondehesa.com)

+33 6 61 93 75 00

Jade Gameiro

Responsable Communication

[jade@maisondehesa.com](mailto:jade@maisondehesa.com)

+33 6 63 30 13 58



MAISON DEHESA | L'épicerie haute couture des grands chefs

[www.maisondehesa.com](http://www.maisondehesa.com)

#maisondehesa

