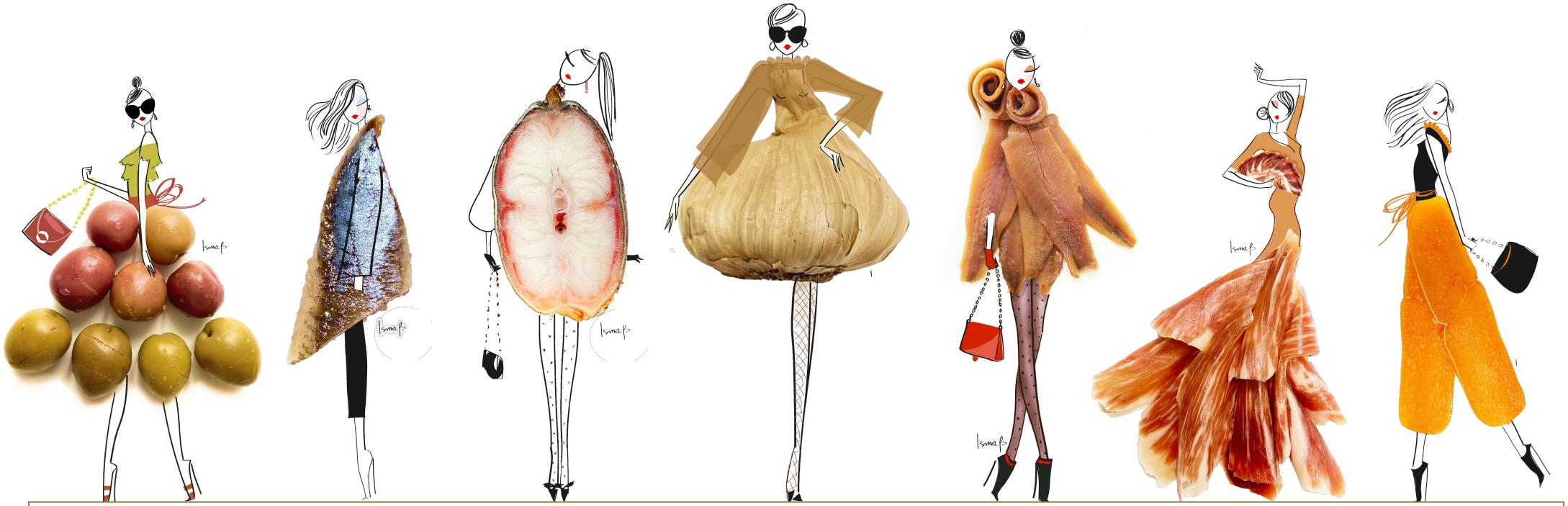
MAISON

DEHESA



KOLLEKTION 2022

"DIE IKONEN DER STERNEKÖCHE"

FRANCE-SUISSE-ESPAGNE-DANEMARK-CANADA-HONGKONG-THAILANDE-SINGAPOUR-JAPON

MAISON
DEHESA

UNSERE WERTE

Eine Philosophie des Geschmacks, die auf der Zeit basiert.

01 . EXCELLENZ

Förderung des handwerklichen Know-hows im Bereich der Fermentation in der ganzen Welt (Pökeln, Räuchern,...). Durch unsere Produkte wollen wir unser kulinarisches und ökologisches Erbe bewahren.

02 . ZEIT

Indem wir die Zeit und die Natur unsere Produkte formen lassen, mit den fachmännischen Gesten unserer Handwerker, heben wir die aromatische Komplexität hervor, ohne Zusatzstoffe, ohne Aromatisierung oder Geschmacksverstärker.

03 . DURABILITÄT

Wir unterstützen Kleinproduzenten finanziell und personell, die eine nachhaltige Landwirtschaft, biologische Landwirtschaft und nachhaltige Fischerei betreiben. Alle unsere Produkte sind mit einem Gütesiegel ausgezeichnet.

04 . DIE KREATION

Mit der Unterstützung von 500 Sterneköchen weltweit und unserer hauseigenen Expertise in der Slow-Maturation© bieten unsere Produkte neue Textur- und Geschmacksspiele, die den Trends der internationalen kulinarischen Avantgarde entsprechen.

MAISON
DEHESA

UNSER FACHWISSEN

Slow-Maturation© oder die Kunst, die tiefe Natur des Lebendigen zu enthüllen.

Wie bei einem großen Wein reifen wir langsam und lange, um den komplexen Geschmack unserer Produkte aus der Region zu entfalten.

Dieses hauseigene Wissen wird Slow-Maturation © genannt.

Unsere handwerklichen Konservenhersteller veredeln auf diese Weise die Materie, indem sie das Lebendige respektieren, in natürlichen Reifungsprozessen, die das Produkt nicht frieren lassen.

Die Ergebnisse?

- Pökelfleisch ohne Salzgeschmack oder Adstringenz;
- Keine Zusatzstoffe keine Konservierungsstoffe ;
- Keine Aromatisierung. Das Produkt spricht für sich selbst!
- Alle Aromen werden hervorgehoben! Mit einem Schwerpunkt auf Bitterkeit, Mineralien, Säure und Umami, um eine komplexere und entwicklungsfähige Aromenpalette zu bieten. Wie ein Wein!
- Neue, spielerische und überraschende Konsumgewohnheiten für alte regionale Produkte, um sie wieder kennen zu lernen und zu genießen.

"Die Integrität des Produkts zu respektieren beginnt mit der Zeit, die man ihm widmet.

Florence Châtelet,
Gründerin des DEHESA-Hauses

MAISON
DEHESA

IN EINIGEN ZAHLEN

2011
Gründung des Hauses Dehesa

2020
Einrichtung des E-Shops, mit einer Kollektion für Privatpersonen

2021
Weltweit in 9 Ländern vertrieben

2022
Erstes Flagship in Gstaad, das der Kunst des guten Essens gewidmet ist

148
Produkte

18
Integrierte Produktionszonen mit Rückverfolgbarkeit und kurzen Wegen

3
Logistikzentren Madrid, Paris, Genf

75%
Ausgezeichnet mit dem BIO, DOP, IGP

87%
Glutenfreie Produkte

82%
Produkte ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe

500
Sterneköche in der Welt

2
Goldener Epicure-Preis (Essig im Jahr 2018 und Sardine im Jahr 2022)

2 600€
Unser Pata Negra wurde 2012 auf der Auktion Art Curial Paris zum teuersten Pata Negra der Welt verkauft.

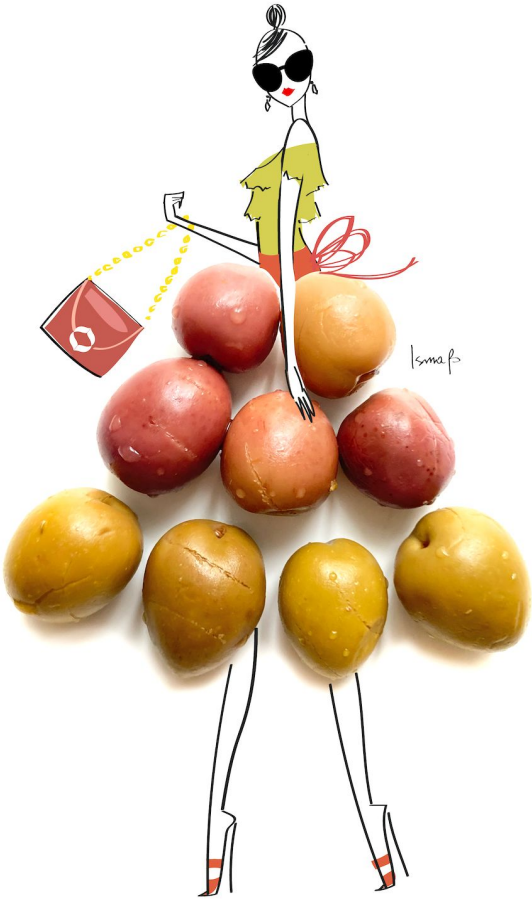
MAISON
DEHESA

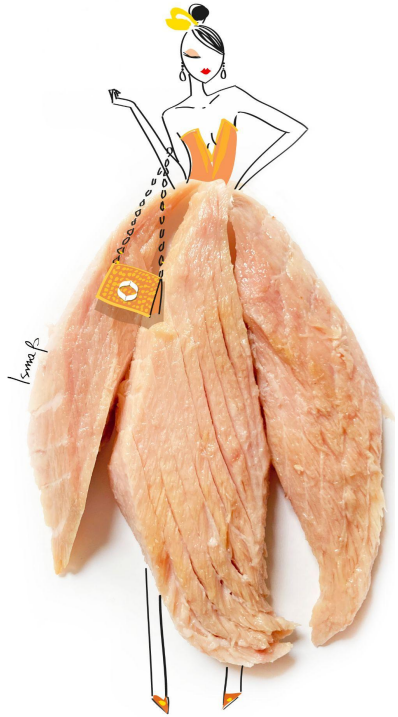
AUF MENU

1. DAS MEER

Peppen Sie Ihre Teller mit unseren eleganten Meereswurstwaren auf, die Sie in 5 Minuten zu Vorspeisen, Hauptgerichten oder Aperitifs servieren können!

Wenn Kochen der neue Trend ist, sollten Sie sich nicht in der Tendenz irren!





2. ERDE

Fett ist Leben!
Jahrgangs- oder Bio-Wein, der Hype geht in Richtung Wurstwaren! Wir sagen es Ihnen!

Wir verraten Ihnen alle Geheimnisse und ikonischen Produkte der großen Küchenchefs!

3. DIE NEUEN GEWÜRZE (FERMENTIERT)

Fermentiert und biologisch, entscheiden Sie sich für die Must-haves der Avantgarde-Küche gesund, pflanzlich und/oder fettfrei!

MAISON
DEHESA

DAS MEER

- Sardellen aus Kantabrien XXL* .
- XXL-Sardinen, geräuchert auf japanische Art*.
- XXS-Sardinen in Olivenöl*.
- Das Thunfisch-Herz vom Weißen Thun* (Ventrêche)
- Schinken vom Roten Thun (Ventrêche)
- Die Poutargues von Meeräsche/ Kabeljau/ Thunfisch*.
- Geräucherter Aal auf japanische Art *.
- Der erste biologisch zertifizierte Kaviar der Welt*.

*Produkte, die für den Markt verfügbar sind des Lebensmittelgeschäfts

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

SARDELLE AUS KANTABRIEN XXL

Zwischen 12 und 24 Monaten Reifung min.

Sardellen aus der Dose haben oft eine mehlige Textur und einen sehr salzigen Geschmack. Das Haus DEHESA wollte Anchovis mit einer buttrigen Textur und delikaten salzigen und nussigen Noten neu erfinden, dank einer rekordverdächtigen Reifezeit von 12 bis 24 Monaten. Die einzigartige Entgrätung mit der Pinzette verleiht ihnen den niedrigsten Salzgehalt auf dem Markt.

- Nachhaltige Fischerei im Golf von Kantabrien.
- Butterige und zartschmelzende Textur.
- Jodhaltiges Aroma und Trockenfrüchte.
- Keine Salznote.
- Ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

LACTOSE FREE

GLUTEN FREE

ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

GERÄUCHERTE SARDINEN XXL

Japanische Art

Das Haus DEHESA erfindet die Sardine in der Dose im Sashimi-Stil neu, dank des Räucherns nach japanischer Art. Die einzigartige Entgrätung mit der Pinzette verleiht ihnen den niedrigsten Salzgehalt auf dem Markt. Zusätzlich zum Pökeln werden sie kalt geräuchert, um ihr Fett und ihre feste, zartschmelzende Textur im Sashimi-Stil hervorzuheben.

- Nachhaltige Fischerei im Golf von Kantabrien.
- Eine "rohe" Textur im Sashimi-Stil.
- Ein zartes Fett mit langem Abgang.
- Die Frische wird durch die Knusprigkeit und den irisierenden Schimmer auf der Haut wiedergegeben.
- Ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

LA SARDINE XXS

Olivenöl

Unsere kleinen Sardinen stammen aus nachhaltiger Fischerei und werden direkt nach dem Fang in Galizien ausgewählt. Sie werden dann gewaschen, gespült und nach einem traditionellen, jahrhundertaltes Verfahren, das typisch für die Konservenfabriken in Nordspanien ist, gewässert.

Lassen Sie sich von diesen kleinen Sardinen mit dem niedrigsten Salzgehalt auf dem Markt überraschen.

- Nachhaltige Fischerei im Golf von Kantabrien.
- Kleines Kaliber, selten auf dem Markt.
- Nicht mehlige Textur.
- Eine delikate Fettigkeit ohne ausgeprägte Salz- oder Ölnote.

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

THUNFISCHBAUCH

In Olivenöl eingelegt

Wir haben einen italienischen Konservenhersteller ausgewählt, der im spanischen Baskenland tätig ist und das italienische, spanische und französische Handwerk, das seit der Antike im Mittelmeerraum praktiziert wird, für ein einzigartiges Ergebnis nutzt. Die ultraweiche Textur und das zarte Fett werden durch die wunderschön rosafarbenen Scheiben hervorgehoben.
Um seine Zartheit hervorzuheben, haben wir die erste Konserve mit dem Herzen des Thunfischbauchs kreiert! Der Bauchfleischrolls in der Dose!

- Weiche Textur und zartes Fett.
- Perfekte Präsentation durch gleichmäßiges Schneiden in dünne Streifen.
- Ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe.

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

SCHINKEN VOM ROTEN THUNFISCH

Bauchfleisch von Thunfisch

Unser Blauflossen-Thunfisch stammt aus nachhaltiger Fischerei im Golf von Cádiz und wird in der "Madrague" gefangen.

In dieser Schinkenvariante finden Sie das feine Fett des Bauchs vom Roten Thun dank einer ultraleichten Pökelung. Seine "rohe" (und überraschende!) Textur ermöglicht es Ihnen, ihn als Sashimi zu verwenden!

Dieser Schinken aus rotem Thunfisch ist in feine Blätter geschnitten, wie unsere Pata Negra Wurstwaren, und elegant auf einem Teller angerichtet, so dass Sie ihn sofort genießen können!

- Label für nachhaltige Fischerei "à la madrague".
- Räuchern nach japanischer Art.
- Mineralische und seidige Fülle.
- Frische und rohe Textur, wie Sashimi.
- Elegante Präsentation in feinen Blütenblättern.
- Fertig für den Verzehr!

GLUTEN FREE

MAISON
DEHESA

DIE MEERÄSCHEN-BALKENFISCHE

Unsere Boutargues stammen aus verantwortungsvoller Fischerei im Mittelmeer und im Atlantik und werden von reifen weiblichen Meeräschen entnommen, um King Size-Eier zu erhalten. Die einzigartige Größe der Eier ermöglicht eine langsamere und längere Reifung und verhindert Adstringenz und Salz, zwei Mängel, die oft in vielen Boutargues auf dem Markt zu finden sind.

- Verantwortungsvolles Angeln.
- Schöne Bitterkeit mit jodhaltigen und fruchtigen Noten, ohne Adstringenz oder salzige Noten.
- Cremige und köstliche Textur, die an kandierte Früchte oder Seeigel erinnert.
- Unvergleichlich gerollt im Mund.
- Ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe.

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

3 TEXTUREN, 3 GESCHMACKSRICHTUNGEN

KLASSIK

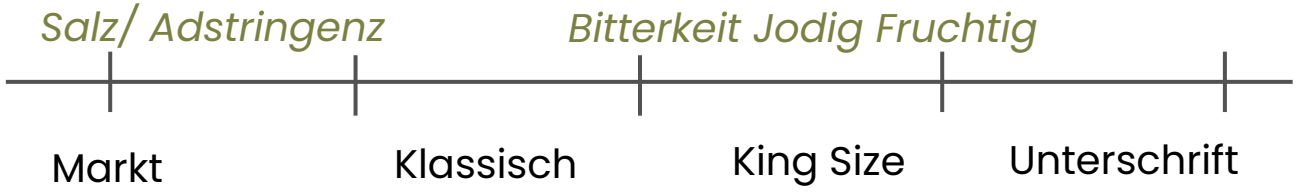
Trockene Textur für die Verwendung als Pulver mit einer Reibe. Starke bittere und jodhaltige Noten. Reiben Sie es über alle Ihre Dressings.

KING SIZE

Textur von kandierter Fruchtpaste, um in Streifen genossen zu werden. Zarte bittere, jodhaltige und fruchtige Noten. In dünnen Streifen zu genießen.

SIGNATUR

Seeigeltextur, um wie Seeigelzungen genossen zu werden. Dominierende mineralische Noten, fruchtig im Abgang. Genießen Sie ihn kühl wie Sashimi oder löffelweise wie Kaviar.



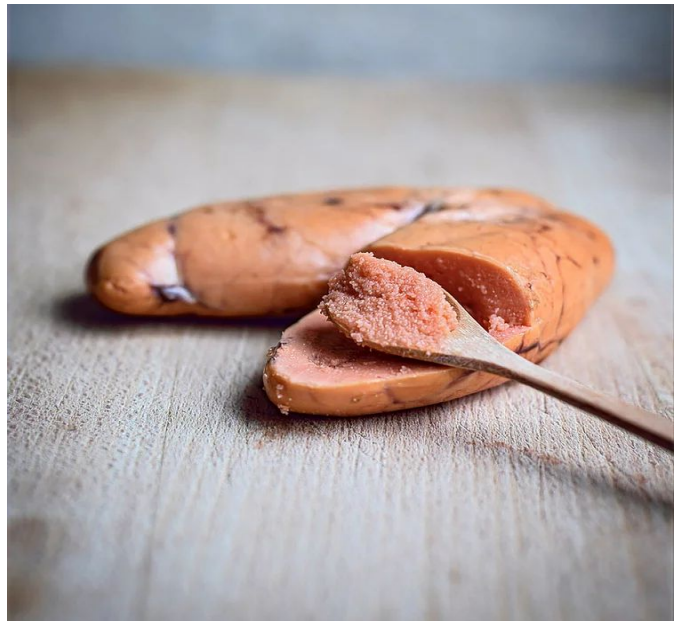
MAISON
DEHESA

TARAMA NATUR

Kabeljau-Poutargue

Wir haben Kabeljau aus den kalten Meeren Islands ausgewählt, weil die Wasserqualität den Eiern eine unvergleichliche Reinheit verleiht.

Wir räucherten die Haut der Tasche auf japanische Art sehr leicht, um den vollen Geschmack des Taramas ohne jegliche Zusatzstoffe oder Zutaten des klassischen Rezepts zu erhalten.



- Ausgewählter Kabeljau aus Island.
- Geschmack von Tarama Natur.
- Cremige Textur und unvergleichliches Mundgefühl.
- Ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe.

LACTOSE FREE

GLUTEN FREE

ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

BOTTARGA VOM ROTEN THUNFISCH

Unser Blauflossen-Thunfisch wird im Golf von Cádiz mit phönizischen Fangmethoden, der sogenannten "madraga", gefangen. Diese Fangmethode wurde von der Europäischen Union als nachhaltig deklariert.

Als Ersatz für Katsuobushi ehrt das Haus DEHESA die japanische Tradition der Boutargue aus Rotem Thunfisch, indem es das Herz langsam trocknet, um einen starken natürlichen Geschmacksverstärker zu erhalten, der alle Aromen des Meeres konzentriert.

Seine an Leber erinnernde Textur erinnert auch daran, dass der Thunfisch wie der Steinbutt ein Fisch ist, dessen Fleisch ihn ebenso wie den Fisch in die Welt des Fleisches einordnet. Ideal für Land-Meer-Kombinationen.

- Label für nachhaltige Fischerei "à la madrague".
- Anhaltendes salziges Aroma.
- Textur, die an Schokolade und Leber erinnert.
- Ideal für Land-Meer-Assoziationen.
- Ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe.

LACTOSE FREE

GLUTEN FREE

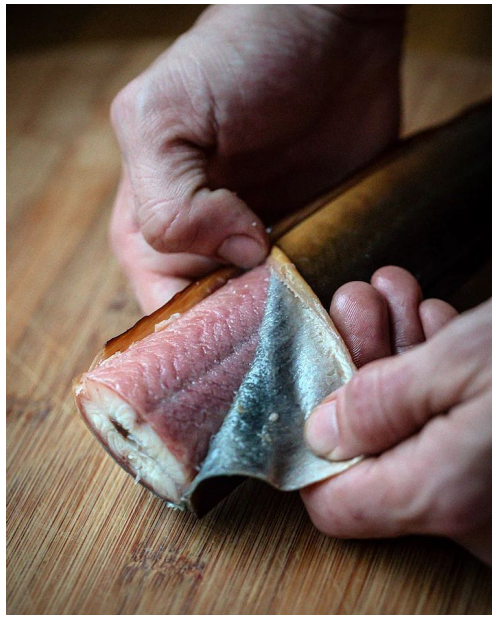
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

GERÄUCHERTER AAL IKÉJIMÉ

Japanische Art

Unser Aal stammt aus einem geschützten Ökosystem im Mündungsgebiet des Ebro im Mittelmeer. Er wird noch lebend nach der japanischen Ikejimé-Tradition zerlegt, um eine knackige Textur zu erhalten und das Kollagen des Fisches zu bewahren. Diese Textur wird dann durch eine natürliche Räuchertechnik mit Olivenholz garantiert.



- Verantwortungsvolle Zucht.
- Sehr knusprige Textur.
- Salzige und seidige Fülle mit Noten von Olivenholz.
- Ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

LACTOSE FREE

GLUTEN FREE

ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

DER ERSTE FRISCHE BIO-KAVIAR

ORIGIN

Auf dem Markt hat Kaviar oft einen schlammigen Geschmack und eine weiche Textur. Das Haus DEHESA enthüllt den Kaviar von früher, frisch und ultra-jodiert, und respektiert dabei die Herausforderungen der nachhaltigen Entwicklung. Unser Kaviar ist der erste Bio-Kaviar der Welt.

Unsere Farm verwendet eine 100% natürliche Ernährung, die die natürliche Ernährungsweise des Tieres in seinem Biotop nachahmt. In Übereinstimmung mit dem Lebenszyklus des Störs liefern die 18 Jahre alten Weibchen Eier der Größe 3 mm, die nur die Beluga-Störe erhalten.

Dank eines kurzen Pökelprozesses und des geringsten Salzverbrauchs auf dem Markt bietet dieser frische Kaviar ultra-jodierte Aromen mit einem "Oscimeter"-Geschmack.

- Verantwortungsvolle Zucht.
- 3 mm Kaliber mit einer knackigen Textur.
- Ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe.
- Erster frischer und biologischer Kaviar
- MHD: 9 Monate.

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

ERDE

BIO- und DOP-Wurstwaren

- Iberischer Schinken und Paleta Iberico de Bellota*.
- Bellota Iberico Lomo * und Iberico Lomito *.
- Bellota Iberico Salami
- Iberische Chorizo von Bellota *.
- La sobrassada Iberico de Bellota *.
- Iberico de Bellota-Speck * (Colonata, Guanciale, Speck...)

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

Der Qualitätsstandard aus der Verordnung vom Januar 2014

- Reine iberische Rasse
- Aufzucht im Freien zu Bellota

- 75% iberische Rasse
- Aufzucht im Freien zu Bellota

- 50% iberische Rasse
- Aufgewachsen im Freien mit Getreide und Gras

- % nicht kontrollierte iberische Rasse
- Auf dem Bauernhof und mit Getreide gezüchtet

DIE QUALITÄTSGARANTIE FÜR UNSERE SCHINKEN UND PALETTEN

Wir garantieren Ihnen die perfekte Rückverfolgbarkeit unserer Schinken durch die geschützte Ursprungsbezeichnung (europäisches DOP) und das europäische Biosiegel*.

Seit 2022 **ist MAISON DEHESA die erste französische Marke, die Wurstwaren aus 100% Iberico de bellota oder Patanegra herstellt und vertreibt:**

Bio-Label
Ohne jegliche Zusatz- oder Konservierungsstoffe
Nur unberührtes Meersalz ist in unseren Produkten enthalten!
(und die Zeit...)

* Die DOP- und BIO-Spezifikationen bezüglich der Zucht-, Rasse- und Fütterungsbedingungen finden Sie auf unserer Website.

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MAISON
DEHESA

DER SCHINKEN 100% oder 75% IBERICO DE BELLOTA

42 bis 82 Monate gereift und handgeschnitten.

Seit 1914 hat die Leidenschaft unserer Familie, die iberischen Schinken herstellt, die Standards für Zucht und Reifung auf ein Niveau gebracht, das in Spanien unübertroffen ist.

- 100 % REINRASSIGER IBERICO DE BELLOTA

Wir garantieren die Reinheit der schwarzen Schweine aus den Dehesas mit dem Gütesiegel. Wir schlachten die Schweine nicht mit **18 Monaten, sondern mit 36 Monaten,** damit sie 2 Bellota-Saisons genießen können!

- 100 % NATURE

Unsere Schweine werden in völliger Freiheit aufgezogen und erhalten eine natürliche Ernährung mit Eicheln und einer außergewöhnlichen mediterranen Flora und Almen im Herzen der Extremadura. **Garantiert ohne Antibiotika, Hormone oder Mastmittel gefüttert**.

- 100 % HANDWERKLICH

Die Schinken werden in Guijuelo, Extremadura und Salamanca **42 Monate bis 82 Monate** lang getrocknet, wobei der traditionelle Prozess der Reifung in Bergluft eingehalten wird.

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MAISON
DEHESA

LOMO DE BELLOTA

12 Monate gereift

Unser Lomo, der bei der Feria von Madrid mehrfach ausgezeichnet wurde, bietet eine unvergleichliche Textur dank einer intensiven Petersilie und einen nuancierten Geschmack dank eines handwerklich hergestellten Pimentons von höchster Qualität.

GLUTEN FREE

ADDITIVE FREE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MAISON
DEHESA

BELLOTA-WURST

12 Monate gereift

Unsere nach dem traditionellen französischen Rezept hergestellte Salami wird Sie mit ihrer zartschmelzenden Textur, einem nuancierten Geschmack mit grobkörnigem Cayennepfeffer und dem völligen Fehlen von Salz im Mund überraschen.

GLUTEN FREE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MAISON
DEHESA

CHORIZO DE BELLOTA

12 Monate gereift

Diese Chorizo wird aus Presa, dem zartesten Muskelfleisch des Iberico-Schweins, und Bellota-Fett hergestellt und hat eine zarte Textur und eine blumige, sehr ausgewogene Aromenpalette.

GLUTEN FREE

ADDITIVE FREE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MAISON
DEHESA

LA SOBRASSADA DE BELLOTA

12 Monate gereift

Inspiriert von dem traditionellen Rezept der mallorquinischen Soubressade, erfindet Maison Dehesa es neu und bietet eine Espuma-Textur und einen zarten, aber anhaltenden Chorizo-Geschmack ohne jegliche Salznote.

Erhältlich in 2 Versionen:
- IGP Mallorca
- Bio von Bellota

- Zartschmelzende, nicht fettende Textur.
- Ausgewogener Geschmack mit den typischen süßen Gewürznoten der Chorizo.

GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MAISON
DEHESA

DER 100% IBERISCHE BELLOTA-LARDO

BIO-ZERTIFIZIERUNG

Warum sollte man zwischen den besten italienischen und iberischen Wurstwaren wählen? Bei Dehesa haben wir beide handwerklichen Fähigkeiten vereint, um die außergewöhnliche Qualität des Fettes unserer schwarzen Bio-Schweine zu veredeln!

Genießen Sie den Lardo bei Raumtemperatur, Sie können ihn als Ersatz für Öl und Butter in Ihrer Küche verwenden!

Deklinationen :

- Guanciale mit schwarzem Pfeffer und Fleur de Sel aus biologischem Anbau
- Colonata mit Kräutern und Bio-Fleur de Sel

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MAISON
DEHESA

DIE NEUEN GEWÜRZE
(GEGART)

- Die Garums*.
- Extra natives Bio-Öl, fruchtig grün, und grüne Oliven aus der Wüste von Cordoba*.
- Die alten Balsamico-Essige von Pedro Ximenez ohne Zuckerzusatz oder Kochen von Traubenmost *.
- Schwarze Zitrone, schwarzer Knoblauch, schwarze Mandarine und schwarze Schalotte aus biologischem Anbau *.
- Calaspara Bomba-Reis DOP

* Produkte, die für den Lebensmittelmarkt verfügbar sind

LACTOSE FREE · VEGAN · GLUTEN FREE · ADDITIVE FREE · INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE · APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MAISON
DEHESA

THUNFISCH-GARUM

Unser Garum ist von dem römischen Rezept "Haimatum" inspiriert, das auf getrockneten und fermentierten Innereien von Thunfisch aus verantwortungsvollem Fischfang "à la madrague" basiert. Dieses Garum ist ein natürlicher Geschmacksverstärker und kann als Ersatz für Soßen oder andere Gewürze verwendet werden.

Für dieses Garum haben wir die aromatische Persistenz und den subtilen Umami-Geschmack über die Kraft des Salzigen gestellt. Die Textur ist absichtlich körnig, um einen langen Nachhall und ein einzigartiges Spiel mit der Materie zu erzielen. Ersetzt Katsuobushi.

- Siegel für nachhaltige Fischerei, die so genannte "Tordalk-Fischerei".
- Anhaltendes salziges Aroma.
- Textur, die an Schokolade und/oder Leber erinnert.
- Ideal für Land-Meer-Vereinbarungen.
- Ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe.

LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

DIE GARUMS DES KOCHS

Nach der Förderung von Produzenten mit nachhaltiger Landwirtschaft fördert Maison DEHESA nun die junge Generation von Köchen, die die fermentierte Küche und die Null-Abfall-Küche schätzen! Für die Winterkollektion 2022 präsentieren wir ein Trio von originellen Garums, die gemeinsam mit den Küchenchefs Florent Pietravalle (La Mirande *), Sébastien Tantot (Auberge à la Bonne Idée*) und Omar Dhiab entwickelt wurden.

Garum von Sardinen von Sébastien Tantot

Oxidierte und saure Noten
Verwendung: in Brühen und Salaten oder auf gegrilltem Fisch

Shoyu-Garum und Kaffee von Florent Pietravalle

Bittere, röstige Noten
Verwendung: zu allen Arten von herzhaften Gerichten

Garum d'encornet von Omar Dhiab

Salzige und süße Noten
Verwendung: in Brühen und Salaten, ideal für eine pflanzliche Küche

MAISON
DEHESA

ALTER BALSAMICO-ESSIG

Von Pedro Ximenez

Das Haus DEHESA hat den ersten Balsamico-Essig ohne Zucker- oder Karamellzusatz kreiert. Sein Traubenmost wird nicht gekocht, sondern eingetrocknet, gemäß der Tradition der großen gekochten Weine von Xeres. Sein natürlicher Zucker wird aus der süßesten Rebsorte der Welt gewonnen: Pedro Ximenez.

Um ihm den Adelsbrief eines Grand Cru Sherrys zu verleihen, reifen wir den Essig mit 5 bis 50 Jahre alten P.X.-Weinen nach der traditionellen Solera-Methode und ohne Filterung.

- Designflasche im Stil von Tio Pepe, eine Hommage an die großen PX-Weine.
- Der erste Balsamico-Essig ohne Zucker oder Karamellisierungsprozess.
- Komplexe und ausgewogene Aromenpalette, die von bitteren Noten (Kakao, Schokolade) bis zu süßeren Tönen von kandierten Früchten, roten Früchten, Nüssen und Honig reicht.

VEGAN · LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MAISON
DEHESA

NATIVES WÜSTEN-OLIVENÖL EXTRA

" Haru "

Das Haus DEHESA ehrt Rosa, eine Olivenölproduzentin in Córdoba, die in den 1970er Jahren als erste in Spanien chemische Inputs auf ihrem Boden ablehnte, um die letzten Wüstenolivenbäume Europas in einem nunmehr geschützten Naturschutzgebiet namens "Laguna de Fuente de Piedra" zu erhalten.

Hier stellt sie ein unglaublich grünes, fruchtiges Bio-Olivenöl her, das feurig und ultra-kräuterig ist und im Abgang eine pfeffrige Note aufweist. Es verschärft die Jodnoten von Meeresfrüchten und die pflanzlichen Noten von Gemüse.

Es ist nicht fettig und erinnert in seiner Textur an japanische Olivenöle, da es nicht am Gaumen klebt und sich diskret zurückhält, um das Herzstück eines Gerichts aufzuwerten.

Dieses Öl ist ein Must-have für die neue Garde der Köche, da es der beste Verbündete der pflanzlichen Küche ist.

VEGAN · LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

DIE GRÜNEN OLIVEN

Nicht pasteurisiert und nicht gekocht

Diese grünen andalusischen Oliven stammen von einer alten, "vergessenen" Sorte, die in nachhaltiger Landwirtschaft angebaut wird. Sie werden von Hand gepflückt und bieten eine unvergleichliche Bitterkeit und Mineralität.

Die alten Olivenbäume aus der Wüste, aus denen sie stammen, sind das Herzstück eines Projekts zur Aufwertung eines geschützten natürlichen Ökosystems, das wir unterstützen.

Die Oliven werden in eine Marinade aus Knoblauch, rotem Paprika, Orangen und Karotten aus lokaler Produktion eingelegt.

VEGAN
LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

SCHWARZER KNOBLAUCH BIO

Inspiriert vom japanischen kandierten Knoblauch aus Aomori, stammt unser schwarzer Knoblauch aus zertifizierter ökologischer Landwirtschaft. Durch die Auswahl von Arten mit fleischigem Geschmack erhalten wir durch einen langsamen Reifungsprozess eine feste Textur und eine aromatische Komplexität, die von einer seltenen balsamischen Säure und Umami-Noten begleitet wird.

Ausgewählte Sorte mit fleischigen Hülsen für eine gute Haltbarkeit.

- Bio-Label.
- Ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe.
- Feste Textur, die sich gut anfühlt und cremig im Mund ist.
- Dominante Note von Balsamico-Essig.

VEGAN
LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

SCHWARZE BIO-SCHALOTTE

Inspiriert vom japanischen kandierten Knoblauch aus Aomori, wird unsere schwarze Schalotte in einem zertifizierten ökologischen Landbau produziert und kontrolliert getrocknet, um eine überraschende aromatische Komplexität zu entwickeln, die an Balsamico-Essig, japanische Pflaumen oder Agen-Pflaumen erinnert.

- Feste Textur, die sich gut anfühlt und cremig im Mund ist.
- Süße Noten von Pflaumen und unserem P.X Balsamico-Essig.
- Ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

VEGAN
LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

SCHWARZE BIO-ZITRONE

Inspiriert von der schwarzen Zitrone aus dem Iran, bietet unsere Zitrone in der Kopfnote die balsamische Säure unseres alten P.X Essigs und im Abgang die Bitterkeit der Zitrusfrucht.

Unsere Fermentation respektiert den ursprünglichen Geschmack dieser uralten Zitrusfrucht, so dass die klassischen Kombinationen mit Fisch und anderen Speisen erhalten bleiben.

Dieses breite und einzigartige Aromenspektrum wird durch einen einzigartigen Fermentationsprozess ermöglicht, bei dem die Zitrone in Scheiben geschnitten und in zwei Teile geteilt wird: die getrocknete Schale für die Bitterkeit und das innere fermentierte Fruchtfleisch für die Säure.

VEGAN
LACTOSE FREE
GLUTEN FREE
ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

SCHWARZE BIO-MANDARINE

Inspiriert von der schwarzen Zitrone aus dem Iran, bietet unsere Mandarine eine milde Säure, die die Bitterkeit der Zitrusfrucht hervorhebt.

Unsere Fermentation respektiert den ursprünglichen Geschmack dieser uralten Zitrusfrucht, so dass die klassischen Kombinationen mit Fisch und anderen Speisen erhalten bleiben.

Dieses breite und einzigartige Aromenspektrum wird durch einen einzigartigen Fermentationsprozess ermöglicht, bei dem die Mandarine in Scheiben geschnitten und in zwei Teile geteilt wird: die getrocknete Schale für die Bitterkeit und das innere fermentierte Fruchtfleisch für die Säure.

VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE ADDITIVE FREE

MAISON
DEHESA

REIS BOMBA CALASPARA DOP

Der Bomba-Reis wird in dem sonnigen Bergdorf Calasparra angebaut. Der Reisanbau ist hier sehr alt und es werden spezielle Erntemethoden angewandt, die heute durch eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung, die D.O.P., geschützt sind.

Dieser strenge Produktionsrahmen und die kleine Anbaufläche machen diesen Reis zu einem sehr seltenen Produkt. Diese Reissorte, die von den Köchen so sehr geschätzt wird, hat die Eigenschaft, dass sie in der Lage ist, sich zu entwickeln.
Er kann seine Größe und sein Volumen verdoppeln und nimmt die anderen Geschmacksrichtungen besser als jede andere Sorte auf.

Es dauert länger als andere, bis es klebrig wird, und behält seine kulinarischen und organoleptischen Eigenschaften besser bei.

VEGAN · LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · ADDITIVE FREE · APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

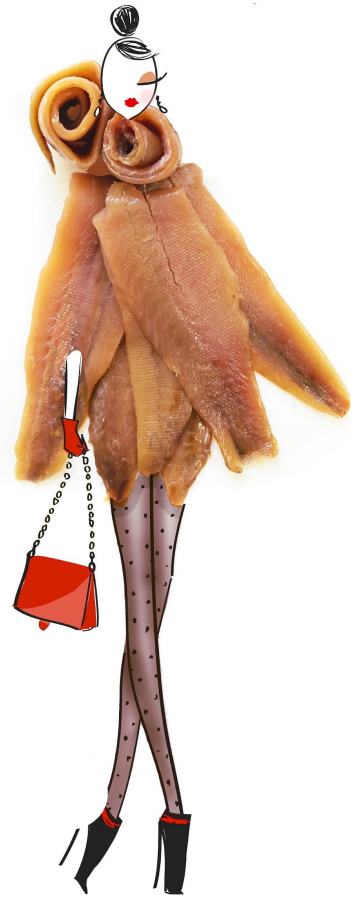
MAISON
DEHESA

KONTAKT

Florence Châtelet
CEO
florence@maisondehesa.com
+33 6 61 93 75 00

Jade Gameiro
Verantwortlich für Kommunikation
jade@maisondehesa.com
+33 6 69 18 32 32

Sophie Ribault
Pressearbeit
sophie.ribault@wokitokiparis.com



MAISON DEHESA, der Haute-Couture-Lebensmittelladen für Spitzenköche

www.

maisonondehesa.com