



MAISON
DEHESA



KOLLEKTION 2022

"DIE MUST-HAVES DER SLOWENISCHEN, NACHHALTIGEN UND MINIMALISTISCHEN KÜCHE".

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

UNSERE WERTE

Eine Philosophie des Geschmacks, die auf der Zeit basiert.

01 . DIE EXZELLENZ

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

02 . DIE NACHHALTIGKEIT

Wir unterstützen unsere kleinen Produzenten finanziell und technisch, um die Gesten der biologischen und nachhaltigen Landwirtschaft sowie der nachhaltigen Fischerei zu erhalten. Unsere Produkte propagieren die Anti-Asset-Küche, indem sie Innereien durch unsere Meereswurstkreationen und fermentierten Gewürze aufwerten. Alle unsere Produkte sind mit einem Gütesiegel ausgezeichnet.

03 . DIE SCHÖPFUNG

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.

04 . ZEIT

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



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 regionalen Produkte zu entfalten.

Diese hausgemachte Expertise nennt sich **Slow-Maturation ©**.

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?

- Gepökelt ohne Salzgeschmack oder Adstringenz ;
- Keine Zusatzstoffe keine Konservierungsstoffe ;
- Es wird nicht aromatisiert. Das Produkt spricht für sich selbst!
- Alle Geschmacksrichtungen werden hervorgehoben! Mit einem Schwerpunkt auf Bitterstoffen, Mineralien, Säuren und Umami, um eine komplexere und entwicklungsfähigere Aromenpalette zu bieten. Wie ein Wein!
- Neue, spielerische und überraschende Konsumgewohnheiten bei alten Produkten aus der Region, um sie wieder kennen und genießen zu lernen.



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

Florence Châtelet,
Gründerin des DEHESA-Hauses

HAUS DEHESA IN EINIGEN ZAHLEN



2011

Gründung des Dehesa House

2020

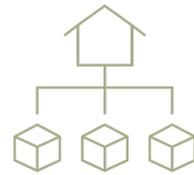
Einrichtung des E-Shops, mit einer Kollektion für Privatpersonen

2021

Weltweit in 9 Ländern vertrieben

2022

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



148

Produkte referenziert



85%

Mit dem Gütesiegel BIO, DOP, IGP



500

Sterneköche in der Welt

18

Integrierte Produktionszonen, die Rückverfolgbarkeit und kurze Wege bieten

87%

Glutenfreie Produkte

3

Goldener Epikur-Preis (Essig im 2018 und Sardine + Garum im 2022)

3

Logistikzentren Madrid, Paris, Genf

82%

Produkte ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe

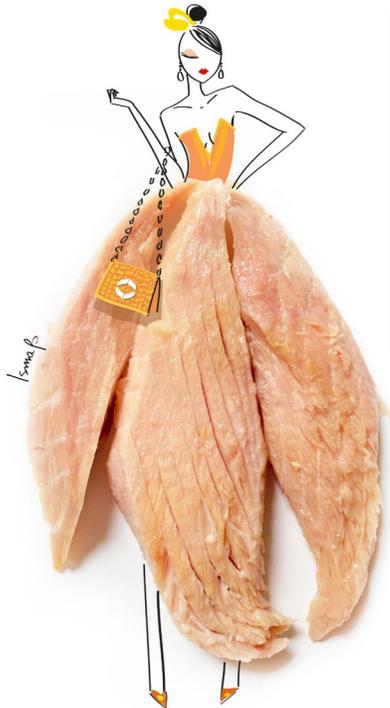
2 600€

Unser Pata Negra, der 2012 bei der Auktion Art Curial Paris als teuerster Pata Negra der Welt verkauft wurde

AUF MENÜ

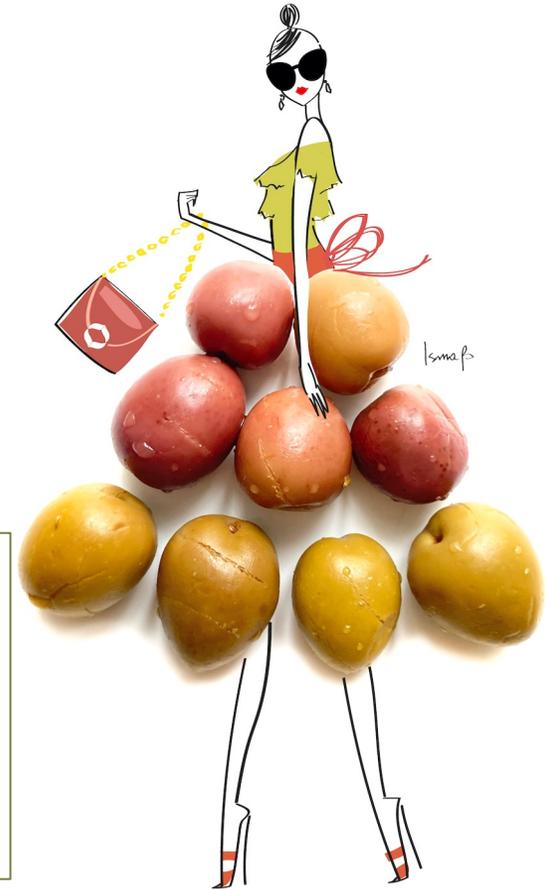
1. DAS MEER

Unsere eleganten Wurstwaren aus dem Meer sind in 5 Minuten in allen Vorspeisen, Hauptgerichten oder Aperitifs zu finden! Sie bringen das ganze Meeresprodukt zur Geltung, nicht nur das Fleisch!



2. DIE ERDE

Fett ist das Leben! Ob Jahrgangs- oder Bioprodukte und vor allem ohne Zusatzstoffe: Unsere Kreationen vereinen italienisches, spanisches und französisches Know-how, um die Tradition der Wurstherstellung zu erneuern! Explosive Ergebnisse sind garantiert!



3. DIE NEUEN GEWÜRZE

Fermentiert und biologisch, entscheiden Sie sich für die Must-haves gesunde, pflanzliche und/oder fettfreie Avantgardküche!



DAS MEER

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

*Produkte, die für den Markt verfügbar
aus dem Lebensmittelgeschäft



KANTABRISCHE SARDELLE XXL

Zwischen 12 und 24 Monaten Reifung min.

Sardellen aus der Dose haben oft eine mehlig Textur mit sehr salzigem Geschmack. Das Haus DEHESA wollte Anchovis neu erfinden, die dank einer rekordverdächtigen Reifezeit von 12 bis 24 Monaten eine buttrige Textur und delikate salzige und nussige Noten bieten. Auch das einzigartige Entgräten mit der Pinzette verleiht ihnen den **niedrigsten Salzgehalt auf dem Markt**.



- Nachhaltiges Fischen im Golf von Kantabrien.
- **Buttrige, zartschmelzende** Textur
- **Jodhaltiges** Aroma und Trockenfrüchte.
- Keine Salznote.
- Ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.



DIE GERÄUCHERTEN SARDINEN XXL

Auf japanische Art

Das Haus DEHESA **erfindet** die Sardinenkonserve im Sashimi-Stil **neu**, dank des **Räucherns nach japanischer Art**. Durch das einzigartige Entgräten mit der Pinzette haben sie **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.



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



LA SARDINE XXS

Mit 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, überlieferten Verfahren gewässert**, das typisch für die Konservenfabriken in Nordspanien ist.

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



- Nachhaltiges Fischen im Golf von Kantabrien.
- Kleines Kaliber, das auf dem Markt selten ist.
- Nicht mehlig Textur.
- Ein zartes Fett ohne ausgeprägte Salz- oder Ölnote.
-



DER BAUHLAPPEN VON THUNFISCH

In Olivenöl eingelegt

Wir haben einen italienischen Konservenhersteller ausgewählt, der im spanischen Baskenland tätig ist und das **italienische, spanische und französische handwerkliche Können**, das seit der Antike im Mittelmeerraum praktiziert wird, für ein einzigartiges Ergebnis aufgreift. **Die ultraweiche Textur und das zarte Fett werden durch die herrlich rosafarbenen Scheiben hervorgehoben.**

Um seine Zartheit hervorzuheben, haben wir die erste Konserve mit dem Herz des Thunfischbauchs kreiert! Die Bauchfleischrolle in der Dose!



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





MAISON
DEHESA

SCHINKEN VOM ROTEN THUNFISCH

Bauchfleisch von Thunfisch

Unser Blauflossen-Thunfisch stammt aus nachhaltiger Fischerei **im Golf von Cádiz und** wird in "la madrague" gefangen.

Als Schinken angeboten, finden Sie das **feine Fett** des Bauchs vom Roten Thun dank einer ultraleichten Pökellung wieder. Seine **"rohe"** (und überraschende!) Textur ermöglicht es Ihnen, ihn wie Sashimi zu verwenden! Dank seines Aufschneidens in feine Blütenblätter, die unserer Pata-Negra-Wurst würdig sind, und seiner eleganten Präsentation auf dem Teller ist dieser Schinken aus rotem Thunfisch bereit zum Verzehr!



- Label für **nachhaltige Fischerei** "à la madrague".
- **Räuchern nach japanischer Art.**
- **Mineralisches, seidiges Fett.**
- Frische, rohe Textur, wie Sashimi.
- Elegante Präsentation in feinen Blütenblättern.
- Fertig zum Genießen!



DIE MEERÄSCHEN-BALKEN

Unsere Boutargues stammen aus **verantwortungsvollem Fischfang im Mittelmeer und Atlantik** und werden von reifen weiblichen Meeräschen entnommen, um **King Size-Eier** zu erhalten. Ihre einzigartige Größe 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**, die von **Jod-** oder sogar **Fruchtnoten** begleitet wird, ohne Adstringenz oder salzige Note.
- **Cremige** und **leckere** Textur, die an kandierte Früchte oder sogar Seeigel erinnert.
- **Unvergleichlich gerollt im Mund.**
- **Ohne Konservierungsmittel und Zusatzstoffe.**





3 TEXTUREN, 3 GESCHMACKSRICHTUNGEN

KLASSIK

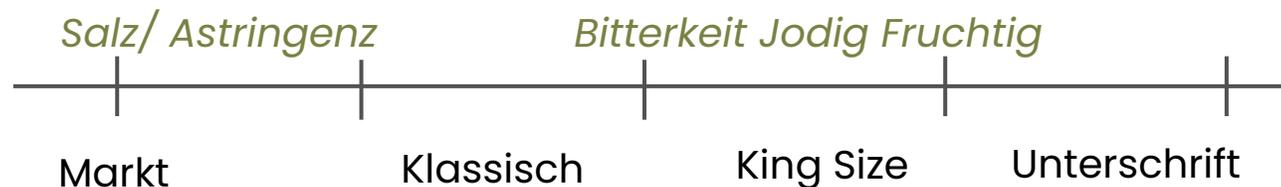
Trockene Textur für die Verwendung als **Pulver** mit einer Reibe. **Kräftige bittere und jodhaltige** Noten. Zum Reiben über alle Ihre Dressings.

KING SIZE

Textur von **kandierter Fruchtpaste**, um in **Streifen** genossen zu werden. **Bittere** Noten und **zarte Jod- und Fruchtnoten**. In feinen Streifen zu genießen.

SIGNATUR

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

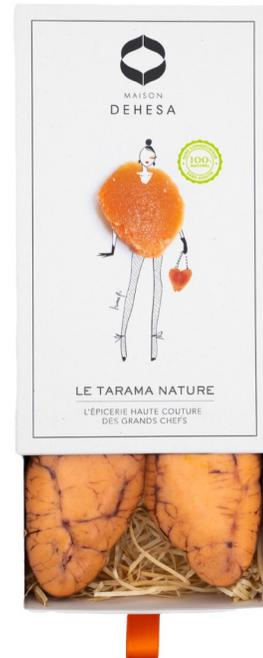


DER TARAMA NATUR

Kabeljau-Poutargue

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

Wir haben die Haut der Tasche auf **japanische Art sehr leicht geräuchert**, um alle Aromen des Taramas ohne jegliche Zusatzstoffe oder Zutaten aus dem klassischen Rezept zu erhalten.



- Auswahl an Kabeljau aus Island.
- Geschmack von Tarama Natur.
- Cremige Textur und unvergleichliche Mundrolle.
- Ohne Konservierungsmittel und Zusatzstoffe.



BOTTARGA VOM ROTEN THUNFISCH

Unser Blauflossenthunfisch wird im **Golf von Cádiz nach phönizischen** Fangmethoden gefangen, die als "madruga" bezeichnet werden. 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 und Zusatzstoffe.



DER GERÄUCHERTE AAL IKÉJIMÉ

Auf 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 Viehzucht.
- Ultra-knackige Textur.
- Salzige, seidige Fülle, die durch Noten von Olivenholz verfeinert wird.
- Ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.



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 somit der weltweit **erste Kaviar mit Bio-Label**.

Unsere Farm greift auf eine **100% natürliche** Ernährung zurück, die die natürliche Ernährungsweise der Tiere in ihrem Biotop nachahmt. Unter Beachtung des **Lebenszyklus** des Störs bieten die 18 Jahre alten Weibchen Eier der Größe 3 mm an, die **nur die Belugas erhalten**.

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



- Verantwortungsvolle Viehzucht.
- Ein 3-mm-Kaliber, das mit einer knackigen Textur ausgestattet ist.
- Ohne Konservierungsmittel und Zusatzstoffe.
- 1. frischer und biologischer Kaviar
- MHD: 9 Monate.



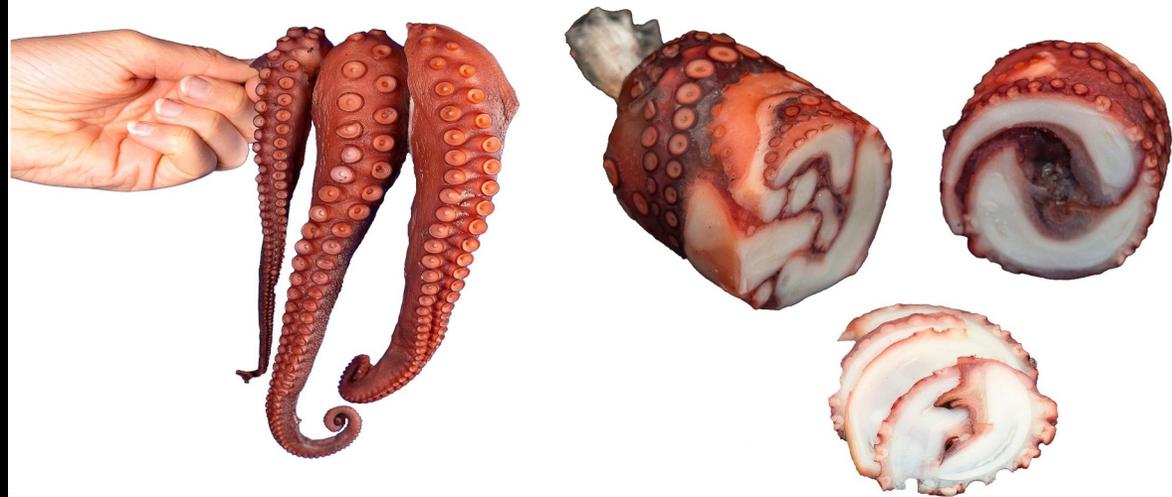
DAS GEKOCHTE PULVER

Als Carpaccio / in Tentakeln

Entdecken Sie die bemerkenswerte Textur unseres Oktopus, der von den besten japanischen Köchen geschätzt wird. Durch das **Garen bei niedrigen Temperaturen** und das Einfrieren **in IQF-Qualität** ist seine unglaubliche **Zartheit** möglich. Durch die IQF-Qualität bleiben **sein Geschmack und seine organoleptischen Eigenschaften voll erhalten, und er hat** ein MHD von bis zu 7 Tagen (nach dem Auftauen).

Es ist von hervorragender Qualität und wird ausschließlich an Restaurants und auf dem japanischen Markt verkauft.

2 Formate erhältlich gekocht und tiefgefroren IQF: als Carpaccio oder als Tentakel.



- **Unvergleichliche Zartheit.**
- Kein Verlust beim Auftauen.
- Authentischer Geschmack von Oktopus.
- Ohne Konservierungsmittel und Zusatzstoffe.
- MHD nach dem Auftauen bis zu 7 Tage.





DIE ERDE

BIO- und DOP- Wurstwaren

- Der **Schinken und Paleta** Iberico de Bellota*.
- Bellotas **Lomo** Iberico * und **Lomito** Iberico *
- Die Iberico-Bellota-Wurst
- Die **Chorizo** Iberico de Bellota *.
- La **sobrassada** Iberico de Bellota *
- Iberico-Speck von Bellota * (Colonata, Guanciale, Speck...)
- Serrano-Schinken
- Schinken und Wurstwaren aus Rindfleisch
- Frisches Fleisch



Der Qualitätsbenchmark aus den **Vorschriften vom Januar 2014**

- - Reine iberische Rasse
 - Im Freien gezüchtet zu Bellota
- - 75% iberische Rasse
 - Im Freien gezüchtet zu Bellota
- - 50% iberische Rasse
 - Im Freien mit Getreide und Gras aufgezogen
- - % unkontrollierte iberische Rasse
 - Auf Bauernhöfen und mit Getreide aufgezogen

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:**



**Von Bio-Siegel
Ohne jegliche Zusatz- oder
Konservierungsstoffe
Nur unberührtes Meersalz wird in unseren
Produkten verwendet!
(und die Zeit...)**

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



DER SCHINKEN 100% oder 75% IBERICO DE BELLOTA

42 bis 82 Monate gereift und von Hand
aufgeschnitten.

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

- **100 % REINRASSIG IBERICO DE BELLOTA**

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

- **100 % NATUR**

Unsere Schweine werden in völliger Freiheit aufgezogen und erhalten eine natürliche Ernährung, die auf Eicheln von Eichen und einer außergewöhnlichen Mittelmeer- und Almflora im Herzen der Extremadura basiert. **Garantiert antibiotika-, hormon- und mastmittelfreie Ernährung.**

- **100 % HANDWERKLICH**

Respektvoll vor dem traditionellen Prozess der Reifung in Bergluft werden die Schinken in Guijuelo, Extremadura und Salamanca von **42 Monaten bis zu 82 Monaten** getrocknet.



LOMO DE BELLOTA

12 Monate Reifung

Unser Lomo, der bei der Feria de Madrid mehrfach **prämiert wurde**, bietet **eine unvergleichliche Textur dank intensiver Petersilie** und einen nuancierten Geschmack dank eines handwerklich hergestellten Pimentons von höchster Qualität.



DIE BELLOTA-WURST

12 Monate Reifung

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



DIE CHORIZO DE BELLOTA

12 Monate Reifung

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



LA SOBRASSADA DE BELLOTA

12 Monate Reifung



Inspiziert vom **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 von Mallorca
- Bio von Bellota

- **Zartschmelzende**, nicht fettende Textur.
- **Ausgewogener** Geschmack, der die für Chorizo typischen milden Gewürznoten bietet.



DER 100% IBERISCHE LARDO VON BELLOTA

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 Fetts unserer schwarzen **Bio-Schweine** zu veredeln!

Genießen Sie den Lardo bei Zimmertemperatur. Sie können ihn auch als Ersatz für Öl und Butter in Ihrer Küche verwenden!

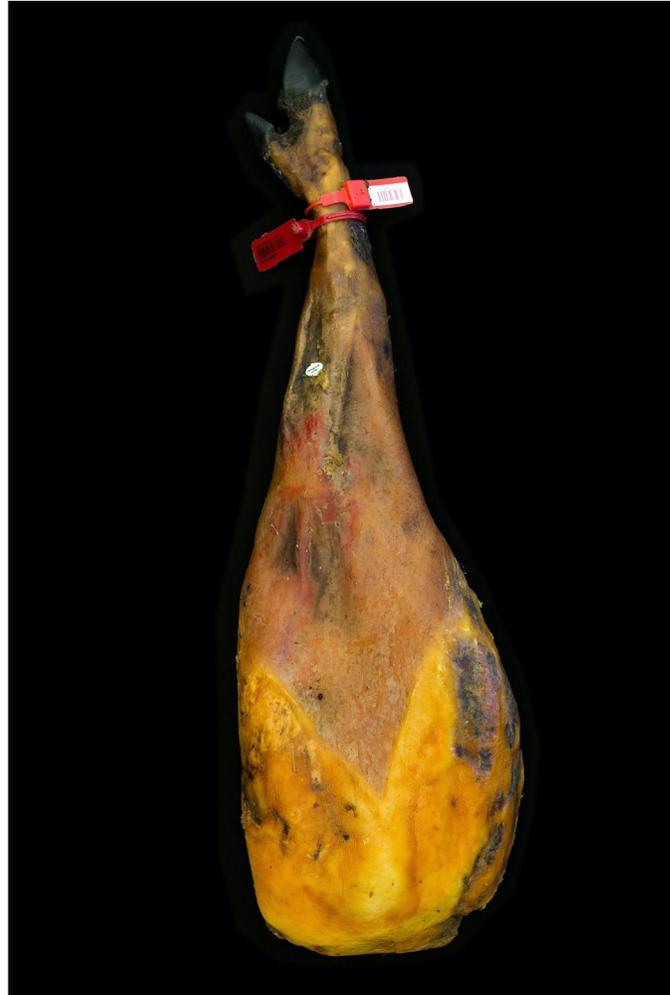
Deklinationen :

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



SERRANOSCHINKEN

100% Duroc
22 Monate Reifung



Um den **besten** spanischen **Serrano-Schinken** zu erhalten, haben wir die **Duroc-Rasse** ausgewählt, die dem Pata-Negra-Schwein aus Bellota genetisch am nächsten steht. Dies verleiht ihm den subtilen Charme des Pata Negra mit **seinem marmorierten Fleisch und seiner zartschmelzenden Textur**.

Eine natürliche Ernährung in freier Wildbahn in den Bergen der Sierra de Alcarama verleihen zu Schweinen ein schmelzendes, mineralisches Fett.

- **Persiliertes** Fleisch und **zartschmelzende** Textur
- Natürliche Reifung 20 Monate min.
- Zartes **Haselnussaroma**.
- Ohne ausgeprägte Salznote.
- Ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe.



RINDERSCHINKEN

100% Wagyu Kobe Stil



24 Monate lang nach den Methoden des Pata-Negra-Schinkens gereift, bietet dieser Rinderschinken den typischen Geschmack von Wurstwaren aus iberischem Schweinefleisch, **ohne Salznote** (Halal-zertifiziert).

- **100% Wagyu-Rasse** aus Japan.
- **Typische Zucht** aus der Region Kobe in Japan.
- **100% natürliche Nahrung** aus **biologischem Anbau**.

RINDERCHORIZO

100% Wagyu Kobe Stil



Diese Chorizo aus Rindfleisch wird nach einem **andalusischen** Rezept hergestellt, in dem **Fleisch**, andalusische Chilischoten, **Salz** und **Knoblauch** verarbeitet werden.

Mit würzigen Nuancen und ohne ausgeprägte Salznote enthüllt diese Chorizo einen **starken Charakter** und eine unglaubliche **Tiefe im Abgang**.

Ausschließlich aus Wagyu-Rindfleisch hergestellt (Halal-zertifiziert).

- 100% Wagyu-Rasse aus Japan.
- Einzigartige Zartheit und Petersilie
- Typische Zucht aus der Region Kobe in Japan.
- Milde Fettnoten, keine Salznote.
- 100% natürliche Nahrung aus biologischem Anbau.

GETROCKNETES RINDFLEISCH



Hergestellt in einem von der UNESCO geschützten Naturschutzgebiet in Gordon.

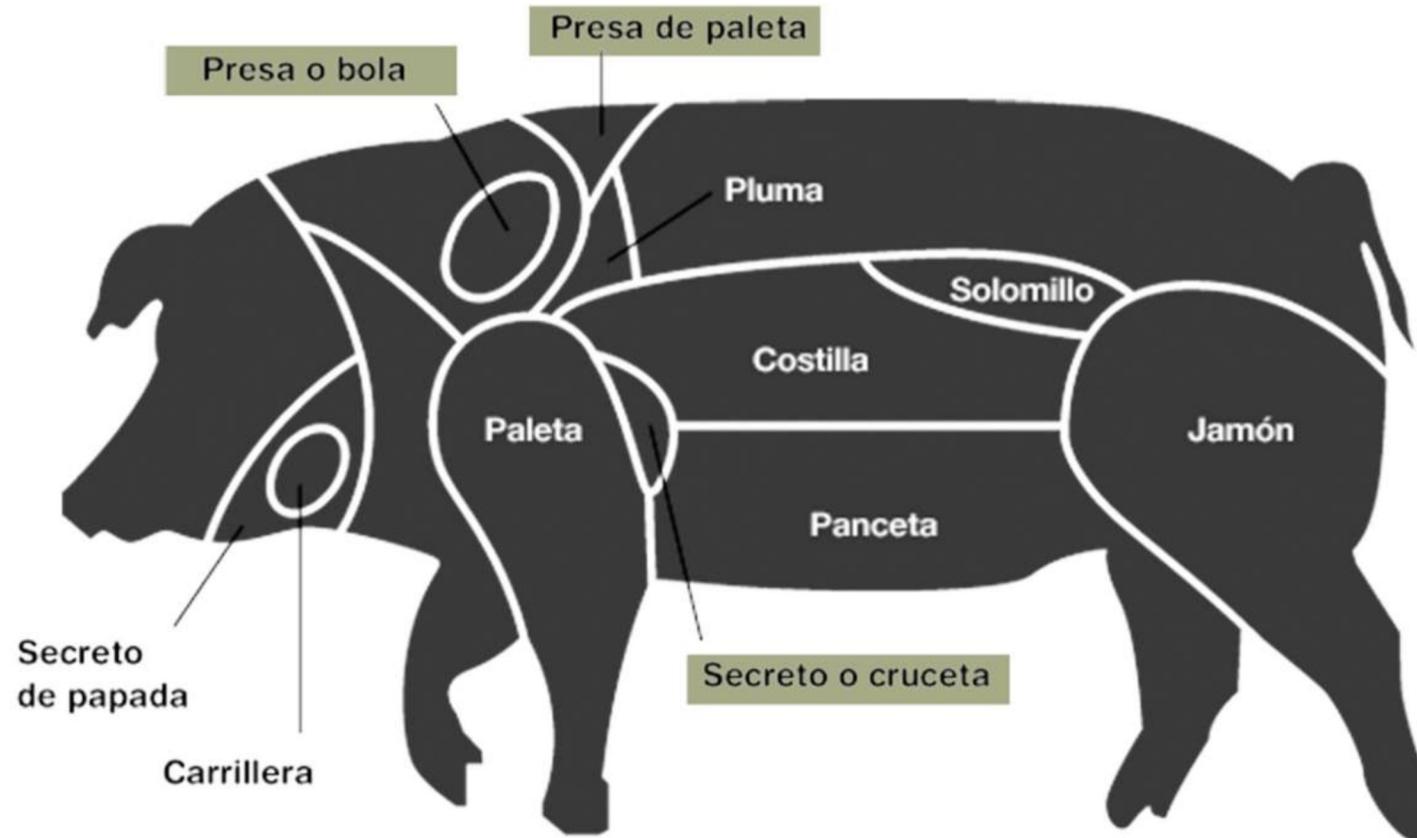
Unser Cecina ist das Ergebnis einer extensiven Aufzucht von Ochsen und einer 100% natürlichen Räucherung mit Steineichenholz (was die originellen Noten von Gewürzen, Heu und Fett hervorhebt, die schönem, gereiftem Fleisch eigen sind).

- Dreifacher Trocknungsprozess: 30 Tage Reifung, Räuchern mit Eichenholz, Trocknen mit Bergluft.
- Ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.



FRISCHES FLEISCH

Iberico de Bellota



FRISCHES FLEISCH

Bellota Secreto, Pluma und Presa



Die Pluma befindet sich an der **Vorderseite des Filets**. Es ist ein Muskel in Form einer Feuersteinspitze, dessen Besonderheit darin besteht, dass er eine sehr **schmelzende** Textur und ein **sehr geschmackvolles, mineralisches Fett** bietet, das dem Iberico de bellota-Schwein eigen ist.

Der Secreto ist der Teil hinter der Schulter des Iberico de bellota-Schweins.

Die Presa ist der Teil vor dem Rückgrat des Iberico-Schweins, oberhalb der Schulter. Es ist ein **sehr weiches** Stück mit einem **zarten, nussigen Aroma**. Spanische Sterneköche nennen sie "spanische Kobe", da ihre Saftigkeit und Textur der des japanischen Kobe-Rindes ähnelt.

- Aromatische Kraft von Bellota.
- Zartschmelzende, saftige Textur.





DIE NEUEN GEWÜRZE (GESCHLOSSEN)

- Die **Garums**
- Natives Bio-**Öl** extra, fruchtig-grün und grüne Oliven aus der Wüste von Cordoba*.
- Pedro Ximenez' alte **Balsamico-Essige** ohne Zuckerzusatz oder Kochen von Traubenmost*.
- Die **schwarze Zitrone**, schwarzer Knoblauch, schwarze Mandarine und die schwarze Schalotte bio*.
- **Bomba-Reis** aus Calaspara DOP

* Produkte, die für den Lebensmittelmarkt verfügbar sind



DAS THUNFISCH-GARUM

Unser Garum ist von dem Rezept der Römer "Haimatum" inspiriert, das auf **getrockneten und fermentierten** Innereien von **Thunfisch** aus verantwortungsvollem Fischfang "à la madrague" beruht. 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** der kräftigen Salzigkeit vorgezogen. Die Textur ist absichtlich **körnig**, um den Nachhall und ein einzigartiges Spiel der Materie zu bringen. Es ersetzt das **Katsuobushi**.



- Siegel für **nachhaltige** Fischerei, die sogenannte "Tonnare-Fischerei".
- Anhaltendes **salziges** Aroma.
- Textur, die an **Schokolade** und/oder Leber erinnert.
- Ideal für Land-Meer-Akkorde.
- Ohne Konservierungsmittel und Zusatzstoffe.



DIE GARUMS DES CHEFS

Nachdem Maison DEHESA Produzenten aus nachhaltiger Landwirtschaft gefördert hat, fördert es nun die junge Generation von Küchenchefs, die **die fermentierte Küche** und **Zero Gaspi** aufwerten! Für die Kollektion Winter 2022 präsentiert es ein Trio origineller Garums, die Hand in Hand mit den Küchenchefs Florent Pietravalle (La Mirande *), Sébastien Tantot (Auberge à la Bonne Idée*) und Omar Dhiab erdacht wurde



Garum von Sardinen
von Sébastien Tantot

Oxidierter und saurer Noten

Verwendung: in Ihren Brühen und Salaten oder auf gegrilltem Fisch



Shoyu-Garum und Kaffee
von Florent Pietravalle

Bittere, röstige Noten

Verwendung: mit allen Arten von herzhaften Zubereitungen



Garum d'encornet
von Omar Dhiab

Salzige und süße Noten

Verwendung: in Ihren Brühen und Salaten, ideal für eine pflanzliche Küche

DER ALTE BALSAMICO-ESSIG

Von Pedro Ximenez

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

Um ihm die **Adelsbriefe** eines Sherry-Grand-Cru zu verleihen, reifen wir den Essig mit alten, 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.
- **1. Balsamico-Essig ohne Zucker** oder Karamellisierungsprozess fügt hinzu.
- **Komplexe** und **ausgewogene** Aromenpalette, die von bitteren Noten (Kakao, Schokolade) bis zu süßeren Tönen von kandierten Früchten, roten Früchten, Nüssen und Honig reicht.



NATIVES WÜSTENOLIVENÖL 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 inzwischen **geschützten Naturschutzgebiet** namens "Laguna de Fuente de Piedra" zu erhalten.

Dort stellt sie ein unglaublich **grünes, fruchtiges** Bio-Olivenöl her, das **feurig und ultrakrautig** ist und im Abgang eine **pfeffrige Note aufweist**. Sie verschärft die Jodnoten von Meeresfrüchten und die pflanzlichen Noten von Gemüse.

Es ist nicht fettig und seine Textur erinnert an japanische Olivenöle, denn es klebt überhaupt nicht am Gaumen und kann sich diskret zurückhalten, um das Herzstück eines Gerichts aufzuwerten!

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



DIE GRÜNEN OLIVEN

Nicht pasteurisiert und nicht gekocht



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

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

Wir halten uns an die **traditionelle** Zubereitung **der Entbitterung**, die darin besteht, die Oliven anzustechen und sie dann in einer Marinade aus Knoblauch, roter Paprika, Orangen und Karotten aus lokaler Produktion zu konservieren.



BIO SCHWARZER KNOBLAUCH

Inspiziert 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 Reifeprozess eine feste Textur, die sich gut anfühlt 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-Siegel.**
- **Ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.**
- **Feste Textur, die sich gut anfühlt und im Mund cremig ist.**
- **Dominante Note von Balsamico-Essig.**
- **Ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.**



DIE SCHWARZE BIO-SCHALOTTE

Inspiziert vom japanischen kandierten Knoblauch aus Aomori, wird unsere schwarze Schalotte in **zertifizierter ökologischer Landwirtschaft produziert und kontrolliert** getrocknet, um eine überraschende **aromatische Komplexität zu** entwickeln, die an Balsamico-Essig, japanische Pflaumen oder die Pflaume von Agen erinnert.



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



DIE SCHWARZE BIO-ZITRONE



Inspiziert 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 somit den ursprünglichen Geschmack dieser uralten Zitrusfrucht, um die klassischen Kombinationen insbesondere mit Fisch zu erhalten.

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



DIE SCHWARZE BIO-MANDARINE



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

Unsere Fermentation respektiert somit den ursprünglichen Geschmack dieser **uralten Zitrusfrucht**, um die klassischen Kombinationen insbesondere mit Fisch zu erhalten.

Dieses breite und einzigartige Aromenspektrum wird durch **ein einzigartiges Fermentationsverfahren** ermöglicht, bei dem die Mandarine in Scheiben geschnitten und in zwei Teile zerlegt wird: die getrocknete Schale für die Bitterkeit und das innere fermentierte Fruchtfleisch für die Säure.



DER REIS BOMBA CALASPARA DOP



Der Bomba-Reis wird in dem sonnigen Bergdorf Calasparra angebaut. Der Reisanbau dort ist sehr alt und verwendet **spezielle Erntemethoden, 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 **seltene**n Produkt. Diese bei Köchen so beliebte Reissorte hat die Fähigkeit, **seine Größe und sein Volumen zu verdoppeln**, und nimmt noch besser als jede andere Sorte die anderen Geschmacksrichtungen in sich auf.

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





MAISON
DEHESA

KONTAKT

FRANKREICH – UK – ES

Paris: Romain Chauvin
logistic@maisondehesa.com
+33 6 83 95 29 68
Gold Gate
ZI de la porte des loges - rue de la
Croix Blanche
78350 Les Loges en Josas

KANADA

AXYON GRUPPE
ericportrait@groupe-axyon.com
+1 514 937 4884 ext 2
AXYON Gruppe
460 Rue Sainte-Catherine O., Suite
714.
H3B 1A7 Montréal QC CANADA

SCHWEIZ

Florence Chatelet Sanchez
florence@maisondehesa.com
+41 79 793 31 58
Happy Food Gourmet
Place de la Navigation 8
1204 Genf

SINGAPUR

Elite Fine Food
Stéphane Hervé
+65 6226 3269
85 Lor 4 Toa Payoh,
Singapur 310085

HONG-KONG

New food project
massimo@newfoodproject.com
+852 9180 6529
37D, Leyburn Villas
South Lantau Road
LANTAU – Hong Kong

THAILAND

AVRIL FOODS
Elodie Sauthier
elodie@avrilfoods.com
+66 (0)2 090 2131
1/8 Sukhumvit 49., Khlong Tan
Nua, Wattana,
Bangkok 10110 Thailand

JAPAN

CLASSIC FINE FOOD
Christophe Suzuki
suzuki-c@f-b.co.jp
T +81-(0)3-6823-4147
TRC BE5-N, 6-1-1 Heiwajima,
Ota-ku,
Tokio, 143-0006 Japan

DÄNEMARK

FJORD ENGROS
Alex Klemensen
alex@fjordengros.dk
+45 53736500
Kattegatvej 71
2150 København



MAISON DEHESA, der Haute-Couture-Lebensmittelladen der Spitzenköche

www.maisondehesa.com
#maisondehesa

