



MAISON
DEHESA



2023 INDSAMLING

"DE IKONISKE KOKKE

FRANKE-SUISE-ESPAGNE-DANEMARK-CANADA-HONGKONG-THAILANDE-SINGAPOUR-JAPON

VORES VÆRDIER

En smagsfilosofi baseret på tid.

01. EXCELLENCE

At fremme den **traditionelle viden om gæring** i hele verden (saltning, røgning osv.). Gennem vores produkter ønsker vi at bevare vores kulinariske og miljømæssige arv.

02. SKABELSEN

Med hjælp fra **500 Michelin-stjernede kokke rundt om i** verden og vores interne ekspertise inden for **slow-maturation©** tilbyder vores produkter nye teksturer og smagsoplevelser i tråd med tendenserne i den internationale kulinariske avantgarde.

03. BÆREDYGTIGHED

Vi støtter vores små producenter økonomisk og teknisk med henblik på at bevare **økologisk og bæredygtigt landbrug og fiskeri**. Vores produkter er en fortæller for **anti-gastronomisk** madlavning ved at værdsætte slagteaffald gennem vores kreationer af **havcharcuteri og fermenterede krydderier**. Alle vores produkter er mærket.

04. TIDEN

Ved at lade tiden og naturen forme vores produkter med vores håndværkers ekspertise fremhæver vi den **aromatiske kompleksitet uden tilsætningsstoffer, smagsforstærkere eller smagsforstærkere**.



MAISON
DEHESA

VORES EKSPERTISE

Langsom modning© eller kunsten at afsløre de levende væseners **dybe natur.**

Som med en god vin bruger vi **langsomme, lange modningsprocesser** for at afsløre de komplekse smagsnuancer i vores lokale produkter.

Denne interne ekspertise kaldes **langsom modning ©**.

Vores håndværkere sublimerer således materialet med respekt for det levende i naturlige modningsprocesser, som ikke fryser produktet.

Resultaterne?

- Pålæg uden saltsmag og uden astringerende smag;
- Ingen tilsætningsstoffer, ingen konserveringsmidler;
- Ingen aroma. Produktet taler for sig selv!
- Alle smagsvarianter er fremhævet! Med vægt på bitterhed, mineralitet, syre og umami, for at give en mere kompleks og udviklende aromatisk palet. Som en vin!
- Nye, legende og overraskende måder at indtage gamle lokale produkter på for at lære dem at kende og smage dem igen.



"Respekten for produktets integritet begynder med den tid, du bruger på det.

Florence Châtelet,
Stifter af DEHESA-huset



2011

Oprettelse af
Dehesa-huset

2020

Oprettelse af en e-shop med en
kollektion til enkeltpersoner

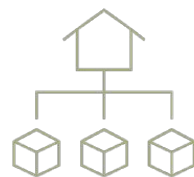
2021

Distribueret i 9 lande verden
over

2022

Første flagskib i Gstaad,
dedikeret til kunsten at spise
godt

MAISON DEHESA I TAL



148

Produkter
refereret



75%

Mærket
ØKOLOGISK, PDO, PGI



500

Stjernekokke i
verden

18

Integrerede
produktionsområder med
sporbarhed og korte
kredsløb

87%

Glutenfri
produkter

3

AwardModtagne priser
(2 Epicurean Gold og 1
Best of Best Gourmet
Selection)

3

Logistikcentre Madrid,
Paris, Genève

82%

Produkter uden
tilsætningsstoffer og
konserveringsmidler

2 600€

Vores Pata Negra blev
solgt til den højeste pris
i verden i 2012 på Art
Curial Paris-auktionen

PÅ MENUEN

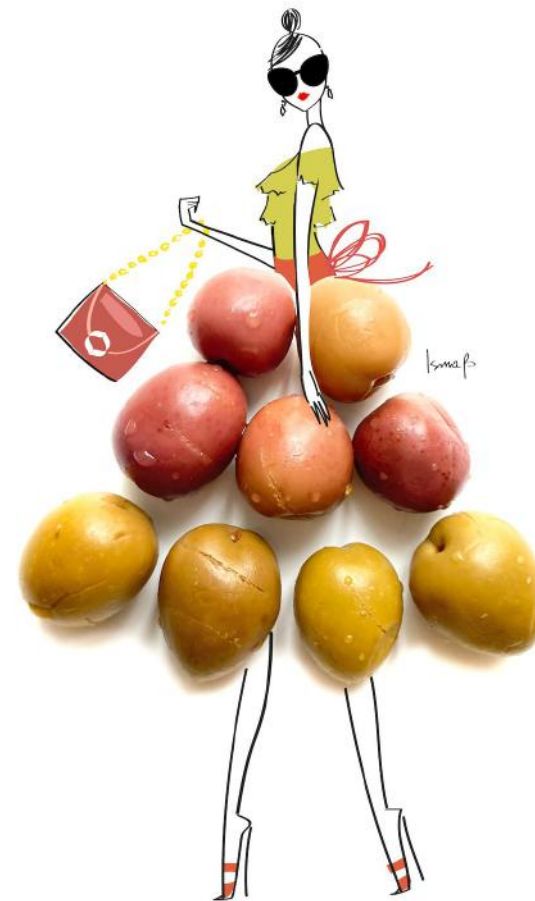
1. HAVET

Vores elegante fisk og skaldyrprodukter kan tilføjes til alle dine forretter, retter eller aperitiffer på bare 5 minutter! De øger værdien af alle fiske- og skaldyrprodukter, ikke kun kødet!



2. JORDEN

Fedt er livet! Vores kreationer, der er vintage eller økologiske og frem for alt uden tilsætningsstoffer, kombinerer italiensk, spansk og fransk knowhow for at forny charcuterietraditionen! Eksplosive resultater garanteret!



3. NYE KONDIMENTER

Gæret og økologisk, vælg de must-haves avantgarde madlavning, der er sund, vegetabilsk og/eller fedtfri!



HAVET

- **Ansjoser** fra Cantabria XXL*.
- XXL-sardiner røget på japansk måde*.
- **Sardiner** XXS i olivenolie* (på fransk)
- Thonmavens hjerte* (Cœur de Ventrêche de Thon Germon)
- **Skinke** af almindelig tun (ventrêche)*
- **Poutarguer** af multe/ torsk/ tun*.
- Røget **ål** japansk stil *
- Verdens første certificerede økologiske kaviar*.

* produkter, der er tilgængelige på mar
af købmandsbutikken





KONTAKT

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

Jade Gameiro
Kommunikationschef
jade@maisondehesa.com
+33 6 69 18 32 32

Sophie Ribault
Presseforbindelser
sophie.ribault@wokitoparis.com

MAISON DEHESA, Haute Couture-butikken for topkokke

www.maisondehesa.com

#maisondehesa

