ecober.

#Soy
Eco
Raza

PRODUCTO

Catálogo

2023

Ibérico
Ecológico
ES-ECO-002-AN
Agricultura UE
ecober.
Natural
mente
sano
#Soy
Eco
Raza
Jamón
de cebo
de campo
ibérico
50% raza
ibérica

e c o b e r .

INTRODUCCIÓN

En un entorno perfecto, hemos creado una red de instalaciones dedicadas a la transformación completa del cerdo ibérico de manera ecológica. Desde el sacrificio del animal hasta la elaboración final del producto, hemos diseñado nuestras instalaciones con un enfoque artesanal, combinando sabiamente prácticas tradicionales con tecnología avanzada para producir nuestros jamones y embutidos ecológicos.

Nuestro compromiso con el medio ambiente y el desarrollo sostenible se refleja en todo el ciclo de cría y elaboración, desde la dehesa hasta la fábrica. En nuestras 700 hectáreas, hemos reservado áreas para regeneración y llevamos a cabo proyectos de reforestación utilizando especies autóctonas para preservar y conservar nuestros bosques y garantizar la continuidad de las dehesas.

Nos enorgullecemos de nuestro enfoque sostenible y nos esforzamos por gestionar de manera óptima todos nuestros recursos, asegurando así un equilibrio armonioso entre tradición, tecnología y respeto por el

COMPROMETIDOS CON EL FUTURO

En el corazón de nuestro inquebrantable compromiso con la naturaleza y la sostenibilidad, nos posicionamos como artífices de una genuina experiencia gastronómica. Somos apasionados productores del cerdo ibérico ecológico y, en cada paso del camino, seguimos un enfoque totalmente innovador, desde nuestras propias fincas hasta la distribución de nuestros productos.

La excelencia de nuestra oferta radica en la creación de una raza única y exclusiva: la Raza Ibérica Ecológica. Cuidamos con esmero su alimentación, suplementándola con cereales y leguminosas certificados bajo los más rigurosos estándares ecológicos. en un entorno natural, lo que se refleja en la calidad excepcional de nuestra carne.

No solo somos productores ecológicos del cerdo ibérico, sino que también estamos profundamente comprometidos con el fomento del bienestar animal y la preservación del ecosistema. Nuestras acciones van más allá de lo convencional, buscando constantemente nuevas formas de innovar y elevar la calidad y sostenibilidad de lo que ofrecemos.
más altos estándares de calidad y sostenibilidad.

En cada etapa de nuestro proceso de producción, nos esforzamos por mantener un equilibrio perfecto con la naturaleza. Nuestro sistema de producción es completamente ecológico y certificado, desde el manejo responsable de la tierra hasta la crianza atenta y cariñosa de nuestros animales. Solo así podemos asegurar que cada bocado de nuestros productos ecológicos es una delicia única y respetuosa con el medio ambiente.

Ibérico
Ecólogico
ecober.
Natural
mente
sano
#Soy
Eco
Raza
Jamón de
bellota
100%
ibérico
Ibérico
Ecólogico
ES-ECO-002-AN
Agricultura UE
ecober.
Natural
mente
sano
#Soy
Eco
Raza
Lomo de
bellota
100%
ibérico
CERTIFICADO POR:
CERTICALIDAD
ES-ECO-002-AN

BELLOTA 100%

JAMÓN DE BELLOTA 100%

Presentamos nuestro exquisito Jamón de Bellota 100% Raza Ibérica ecológico, proveniente exclusivamente de cerdos ibéricos de pura raza, criados en total libertad por expertos ganaderos en la idílica Dehesa. Estos cerdos se alimentan de manera exclusiva con bellotas y pastos naturales durante la época de montanera, garantizando un sabor y calidad incomparables.

PALETA DE BELLOTA 100%

Presentamos nuestra exquisita paleta de Bellota 100% Raza Ibérica ecológica, elaborada mediante una cuidadosa maduración lenta y prolongada en nuestras bodegas naturales. Este proceso meticuloso nos permite obtener un producto de máxima calidad, destacando su inigualable sabor y aroma.

LOMO DE BELLOTA 100%

Descubre una de nuestras especialidades más destacadas: los lomos de Bellota 100% Ibéricos. Estos exquisitos manjares son elaborados cuidadosamente con cerdos de bellota 100% ibéricos, criados en total libertad en nuestras extensas dehesas.

Disfruta de la excelencia de un producto q ue fusiona tradición, calidad y autenticidad en cada exquisita porción.

Ibérico
Ecólogico
ecober.
Natural
mente
sano
#Soy
Eco
Raza
Lomo de
bellota
ibérico
50% raza
ibérica
Paleta de
bellota
ibérica
50% raza
ibérica
ES-ECO-002-AN
Agricultura UE

BELLOTA 50%

JAMÓN DE BELLOTA 50%

Te presentamos el Jamón de Bellota 50% Ibérico ecológico ECOBER, una verdadera delicia que representa la máxima expresión del sabor de bellota.

Este producto gourmet posee una personalidad única que cautiva los paladares más exigentes, y su calidad homogénea es altamente apreciada por reconocidos profesionales de la alta cocina.

PALETA DE BELLOTA 50%

Paleta de Bellota 50% Ibérica ecológica Ecober, una joya gastronómica que despliega un variado abanico de matices en su aroma y sabor.

Estas características organolépticas únicas se desarrollan y refinan a lo largo de su dilatada maduración natural en nuestras bodegas que dan como resultado un producto de calidad sin igual.

LOMO DE BELLOTA 50%

Lomo de Bellota Ibérico ecológico 50% raza Ibérica, una joya culinaria que proviene de la parte noble del cerdo ibérico criado en libertad en el campo y alimentado con bellotas.

Su fino veteado y delicada sensación en boca son características distintivas del auténtico ibérico de bellota Ecober, que deleitará tus sentidos con sus aromas únicos.

CEBO DE CAMPO 50%

JAMÓN DE CEBO CAMPO

Jamón de Cebo de Campo Ibérico, una auténtica delicia elaborada a partir de cerdos ibéricos cuidadosamente seleccionados y criados en semi-libertad.

Estos cerdos disfrutan de una alimentación basada en piensos ecológicos y pastos, lo que contribuye a su sabor y calidad excepcionales.

PALETA DE CEBO CAMPO

Nuestras paletas son elaboradas con el punto justo de salinidad y sometidas a una curación completamente natural.

Cada loncha de nuestra paleta de cebo de campo Ibérica ecológica te transportará a un deleite culinario único, ofreciéndote una experiencia gastronómica que destaca por toda la esencia de nuestros sabores más auténticos.

LOMO DE CEBO CAMPO

Nuestro lomo de cebo de campo ibérico ecológico es el resultado de un meticuloso proceso de curación artesanal y natural, que se extiende por un período superior a cinco meses en secadero.

Durante este tiempo, la combinación perfecta de la carne y el aliño da lugar a una simbiosis de sabores y aromas característicos que definen el auténtico lomo de cebo de campo ibérico.

CEBO IBÉRICO 50%

JAMÓN DE CEBO 50%

Nuestro Jamón de Cebo de Ibérico es una verdadera delicia que deleitará tus sentidos. Cada paso en su elaboración es cuidadosamente llevado a cabo, comenzando con la selección minuciosa de cerdos ibéricos de la más alta calidad.

El resultado es un Jamón de Cebo de Ibérico que representa la esencia misma de la gastronomía española.

PALETA DE CEBO 50%

Paleta de cebo ibérica ecológica es una auténtica joya culinaria. Cada paso en su elaboración es cuidado con esmero, asegurando el punto exacto de salinidad y sometiéndola a una curación completamente natural.

Nuestra paleta de cebo ibérica ecológica es el resultado del compromiso con la excelencia y el respeto por la tradición y la naturaleza.

LOMO DE CEBO 50%

Nuestro lomo de cebo ibérico es el resultado del buen hacer de una tradición centenaria, donde se combinan técnicas artesanales con el respeto por la naturaleza.

Cada loncha de este exquisito lomo es una muestra de nuestra pasión por la gastronomía y el legado centenario que nos inspira a seguir ofreciendo productos de excelencia.

CHORIZO IBÉRICO

Elaborado siguiendo una antigua receta de más de 80 años, nuestro chorizo mantiene toda su esencia sin ningún tipo de cambio hasta el día de hoy. Cada paso en su elaboración es llevado a cabo con esmero y dedicación, respetando las técnicas ancestrales que hacen de nuestro chorizo una delicia única.

Cada loncha de nuestro chorizo Ibérico ecológico es una muestra de la calidad y el respeto por nuestras raíces.

SALCHICHÓN IBÉRICO

Nuestro salchichón ibérico es elaborado con los mejores magros seleccionados, cuidadosamente aderezados con especias seleccionadas. Cada paso en su proceso de elaboración está pensado para resaltar su autenticidad y calidad.

La curación de nuestro salchichón se lleva a cabo de manera lenta y completamente natural en nuestras bodegas, lo que le confiere una textura y sabor excepcionales.

#Soy
Eco
Raza
ecober.