



COLLECTION 2024-2025

« LES INCONTOURNABLES DE LA CUISINE SLOW, DURABLE ET MINIMALISTE »

FRANCE • SUISSE • ESPAGNE • UK • IRLANDE • DANEMARK • CANADA • MAROC • HONG KONG • THAÏLANDE • JAPON • SINGAPOUR • CAMBODGE • UAE



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 350 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.

Comme 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 note 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

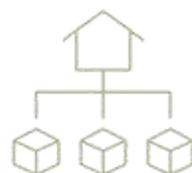
Création de l'e-shop, avec une collection pour les particuliers

2021

Distribuée dans 9 pays dans le monde

2022

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



152

Produits référencés



90%

Labellisés BIO, DOP, IGP



350

Chefs étoilés dans le monde

18

Zones de production intégrées

90%

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

90%

Produits sans additifs et conservateurs

2 600€

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

15

Pays de distribution

AU MENU

1. LA MER

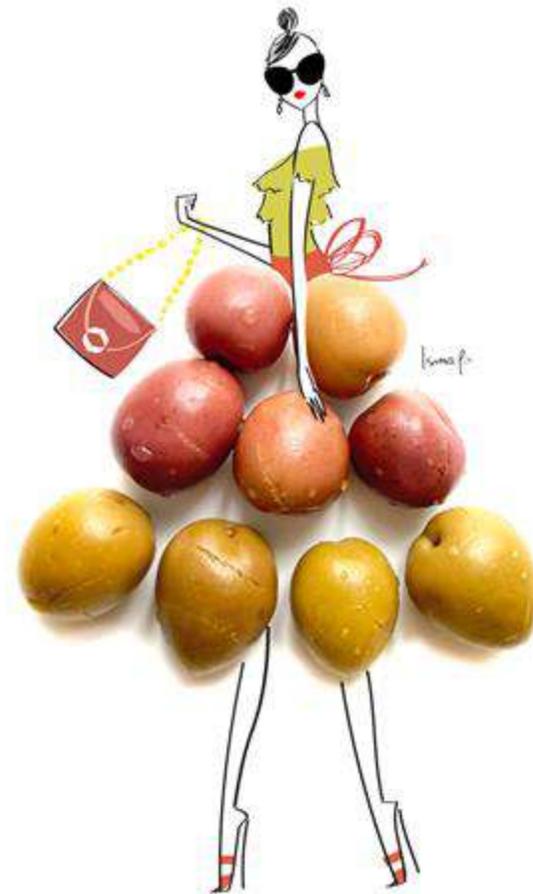
Nos élégantes charcuteries de mer s'invitent dans toutes vos entrées, plats ou apéros en 5 min chrono!
Elles valorisent tout le produit de mer et pas que sa chair!



2. LA TERRE

Le gras c'est la vie!

Millésimées ou biologiques, 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*
- Le poulpe cuit en carpaccio / en tentacules
- Le carpaccio de Gambero Rosso et les crevettes françaises

*produits disponibles pour le marché
de l'épicerie



L'ANCHOIS DE CANTABRIE XXL (ou XL)

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**.
- Notes **iodé** et de 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 et acidulé.**
- Aucune note de sel.
- Sans additif ni conservateur.

Format disponible : 450g



LA SARDINE 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 moins de deux heures après la pêche, 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

Confite 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.

Formats disponibles :
120g -280g 1850g





LE JAMBON DE THON ROUGE

La ventrèche de thon maturée, salé et fumé

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 « crue » (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 :

Tranchés: 40g - 80g

Entier : 800 g- 1kg



LE JAMBON DE THON ROUGE

La ventrèche de thon rouge (très légèrement) fumée



- Label de pêche soutenable «à la madrague»
- Fumage à la japonaise ultra léger.
- Gras minéral et soyeux.
- Texture du cru et juteuse
- Substitut du sashimi de thon rouge cru ou du thon maturé, à la d.l.c trop courte.
- DLC de 5 mois!

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 poutargues 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 :
150-200g





3 TEXTURES, 3 SAVEURS

CLASSIQUE

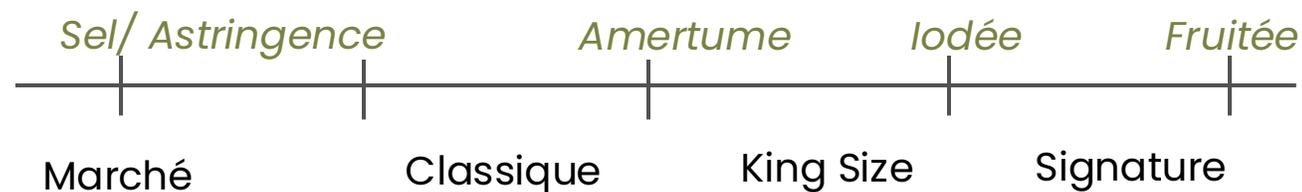
Texture **sèche** pour un usage en **poudre** avec une râpe. Notes **d'amertume et iodées puissantes**. A râper sur tous vos assaisonnements.

KING SIZE

Texture de **pâte de fruit confit**, la poutargue garde une belle souplesse. 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.



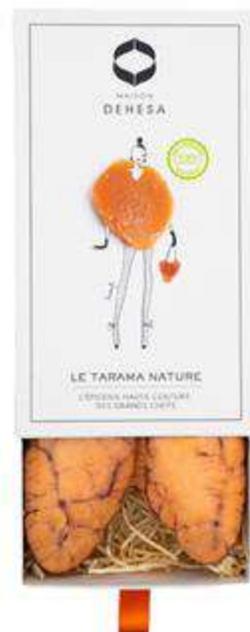
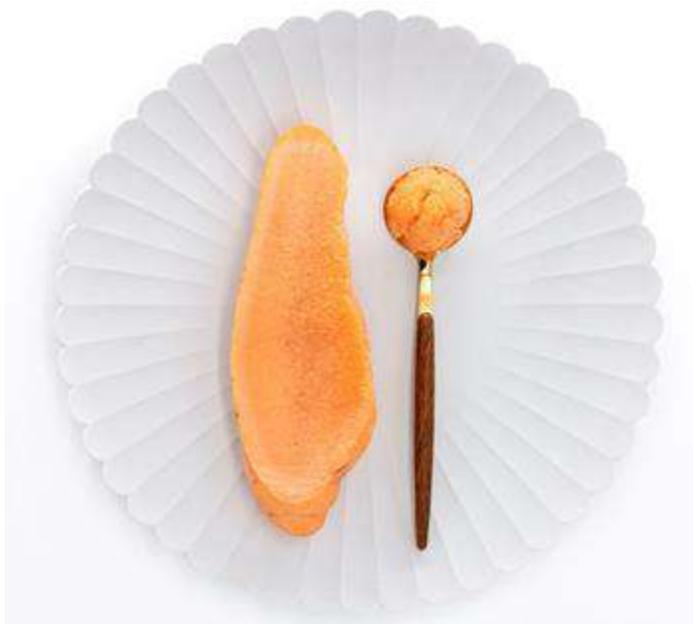


LE TARAMA NATURE

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 :
350-400g



LE COEUR DE THON ROUGE SÉCHÉ

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 un puissant 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.



- 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.

Format disponible :
160-200g



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 abattue (plutôt que laissée suffoquer) 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 : 1,5kg



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 abattue (plutôt que laissée suffoquer) 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 / 200g



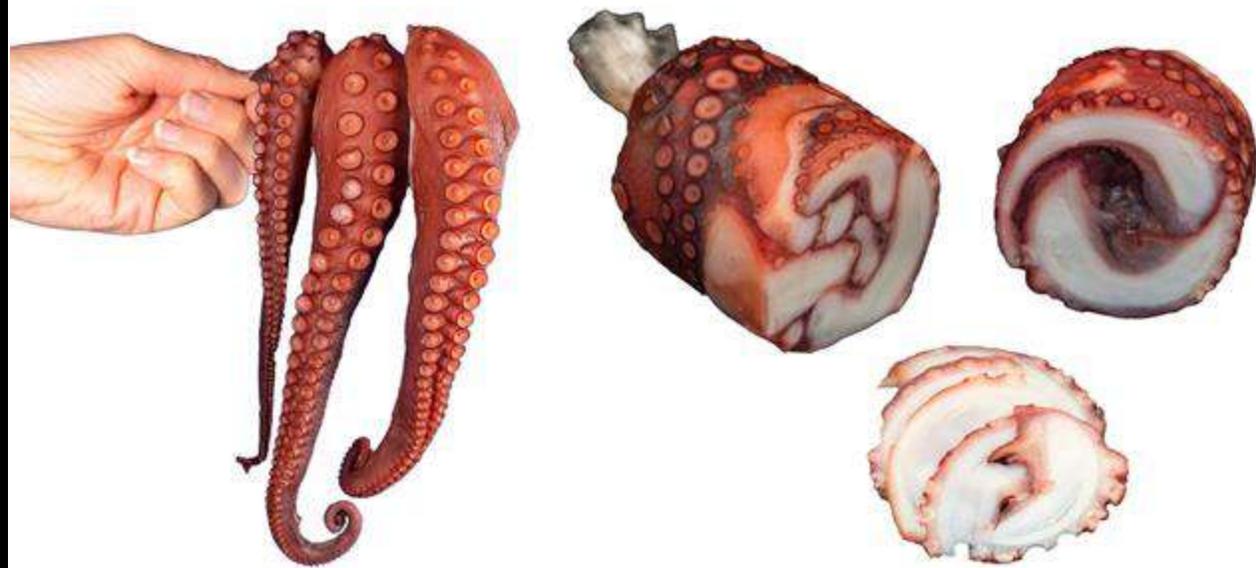
LE POULPE CUIT



En carpaccio / en tentacules

Découvrez la remarquable texture de notre poulpe, prisé par les plus grands chefs japonais. La cuisson à basse température et la surgélation en qualité IQF rend possible son incroyable tendreté. L'IQF permet de préserver toute sa saveur et ses propriétés organoleptiques et d'offrir une DLC jusqu'à 7 jours (après décongélation).

D'une qualité remarquable, il est particulièrement vendu aux restaurants et marché japonais. 2 formats disponibles cuits et surgelés IQF : en carpaccio ou en tentacules.



- Tendreté incomparable.
- Aucune perte lors de la décongélation.
- Saveur authentique du poulpe.
- Sans conservateur, ni additif.
- DLC après décongélation jusqu'à 7 jours.

Formats disponibles : tentacules
1kg ou 2kg / carpaccio 500G



LE GAMBERO ROSSO

Carpaccio



Découvrez notre **carpaccio de gamberos rossos**, issues d'une **petite pêche responsable** en mer Méditerranée.

Le savoir faire artisanal de haute précision permet d'obtenir un carpaccio très fin et régulier, **sans additif et sans conservateur**. En résulte un carpaccio semblable à une pièce de dentelle, qui offre une incomparable présentation en assiette. La **surgélation haute qualité** préserve le collagène du crustacé et la mâche du produit frais.



- **Pêche responsable**
- Carpaccio très fin et régulier
- Présentation en assiette
- Sans additif et sans conservateur
- Pas de perte pendant la décongélation

Format disponible : 50g x 12 unités



LES 1ERE GAMBAS FRANÇAISES 100% DURABLES



Triple zéro

Découvrez nos **gambas françaises**, élevées dans la **1ère ferme terrestre aquacole écoresponsable de France**, près de Nantes.

Cette ferme garantie une méthode d'élevage unique au monde en termes de durabilité et de santé publique! Les gambas sont garanties "**Triple Zero**", **sans antibiotique, sans conservateur et sans rejet polluant**. Faciles à décortiquer, leur texture est à la fois **ferme et moelleuse**. Leur délicat saveur est moins salée que les gambas du marché et permet de larges possibilités en cuisine.



- Ferme aquacole française
- Triple zero : 0 antibiotique, 0 conservateur et 0 rejet polluant
- Aucun ajout de sel
- Ferme et moelleuse
- Qualité de surgélation qui permet le maintien des collagènes et du gras du crustacé

Formats disponibles :

50/70

30/50

20/30





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 * (style Colonnata, Guanciale)
- Le jambon de Serrano 100% Duroc
- Les charcuteries de boeuf (Galice, Wagyu, Black Angus)
- Les viandes fraîches*

*biologique





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 labellisation. 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.**



Formats disponibles : entier 11kg, désossé 5,5kg, tranché 80g





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.

Il est disponible en deux gammes : **DOP / bio** et **sans additif**.



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. Il est disponible en deux gammes : **DOP / bio** et **sans additif**.

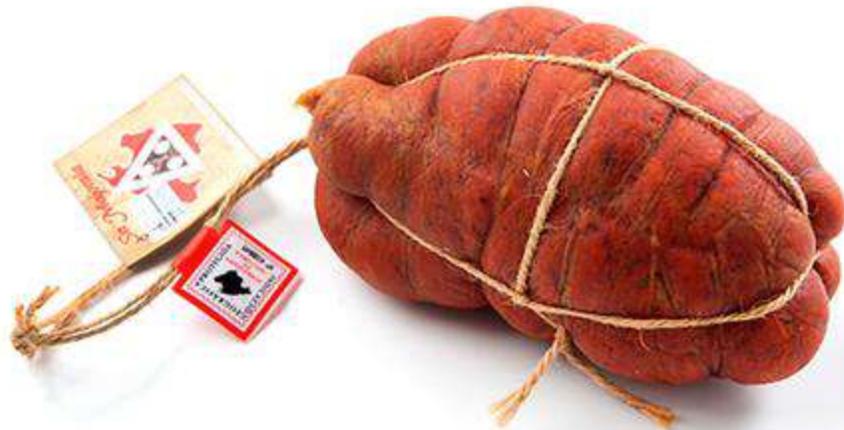


Formats disponibles : 100g / 500g



ESPUMA DE SOUBRESSADE 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 Mallorca
- Bio de Bellota sans additif

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

Formats disponibles : 200g / 1,2kg



LES LARDO DE BELLOTA « ITALIAN STYLE »

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 notre lardo et ganciaie, sans note de sel prononcé et sans additif! Les notes herbacées en fin de bouche rappellent la Provence, sans nul doute. Uhn must-have pour la cuisine méditerranéenne et bistronomique.



Déclinaisons :

- **Guanciaie** de bellota avec du poivre noir de cayenne et de la fleur de sel bio
- **Lardo di Colonnata de Bellota** avec des fines herbes et fleur de sel bio

Format disponible : 300g / 900g



LE JAMBON DE SERRANO

100% Duroc - 22 mois d'affinage



Pour obtenir le meilleur jambon de Serrano espagnol, nous avons sélectionné la race Duroc, la plus proche génétiquement du porc Pata Negra de Bellota, ce qui lui confère les charmes subtils du Pata Negra avec sa chair persillée et sa texture fondante.

Une alimentation naturelle et en pleine liberté dans les montagnes de la Sierra de Alcarama, confèrent aux porcs un gras fondant et minéral.

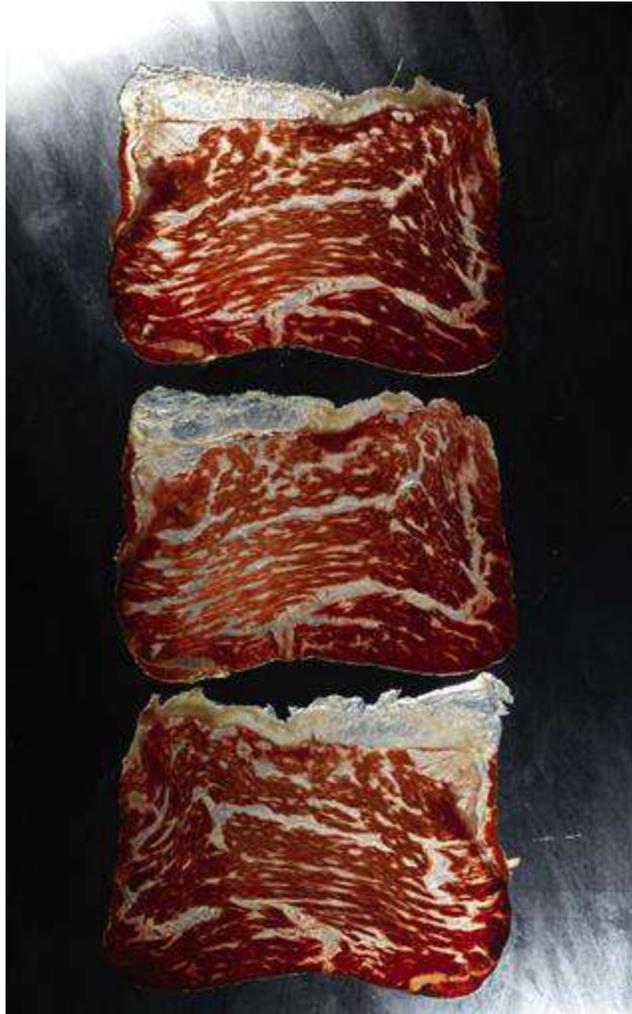
- Chair persillée et texture fondante.
- Affinage naturel 20 mois min.
- Délicat arôme de noisette.
- Sans note prononcée de sel.
- Sans conservateur ni additif.

Formats disponibles : tranché 100g / entier 5,5kg ou 8kg



JAMBON DE BOEUF

100% Wagyu japonais – Halal certifié



Affiné selon les méthodes du jambon de Pata Negra pendant **24 mois**, ce jambon de boeuf offre le goût typique des charcuteries de porc ibérique, **sans note de sel** (certifié Halal).

- Race **100% Wagyu** du Japon.
- **Élevage typique** de la région de Kobé au Japon.
- Alimentation 100% naturelle issue d'**agriculture bio**.

Formats disponibles : tranché 70g / entier 2,5kg

CHORIZO / SAUCISSON DE BOEUF

100% Wagyu japonais – Halal certifié



Ces saucisses de bœuf sont élaboré selon les recettes **du chorizo andalou et le fuet basque**.

Sans aucune note de sel, ces charcuteries dévoilent une incroyable **persistance aromatique en fin de bouche, mêlant les saveurs de la viande maturée et un gras aux notes légèrement sucrées**.

Fait avec du bœuf de Wagyu uniquement (Halal certifié).

- Race **100% Wagyu** du Japon.
- **Tendreté et persillage** unique.
- Élevage **typique** de la région de Kobé au Japon.
- Notes de **gras douces**, pas de note de sel.
- Alimentation **100% naturelle**, issue **d'agriculture bio**.

Format disponible : 250g



VIANDE DE BOEUF DE BLACK ANGUS OU DE BLONDE DE GALICE FUMÉE AU BOIS DE CHÊNE

Élaborée dans une réserve naturelle **protégée par l'UNESCO à Gordon**.

Notre Cecina est le fruit d'un **élevage extensif de bœufs** et d'un fumage 100% naturel au bois de chêne vert (qui met en exergue des notes originales d'épices, de foin et de foie gras propre aux belles viandes maturées).



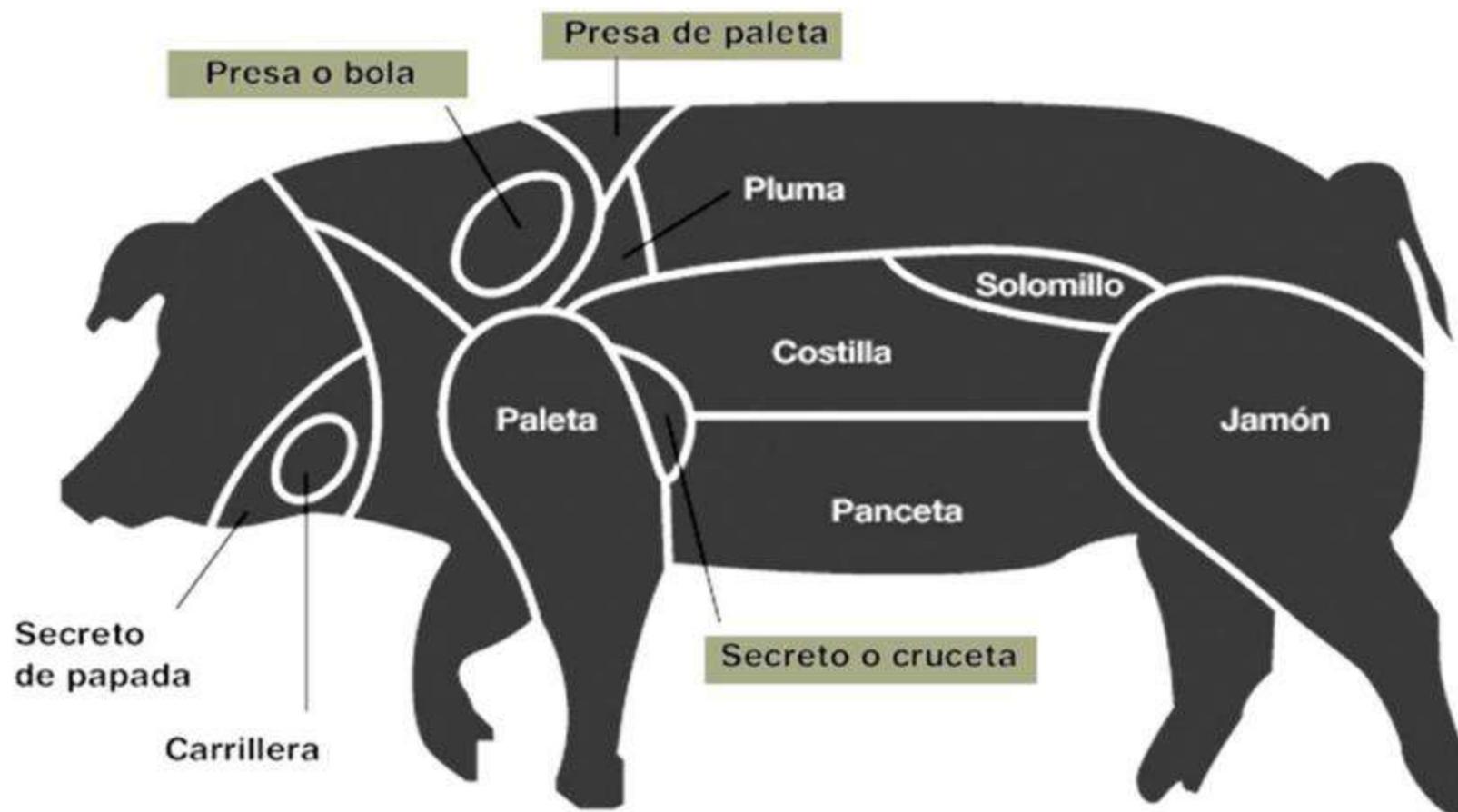
- Triple processus de séchage : maturation 30 jours, fumage au chêne, séchage à l'air de la montagne.
- Sans additif ni conservateur.

Formats disponibles :
tranché 100g
entier 2,5kg



LES VIANDES FRAÎCHES

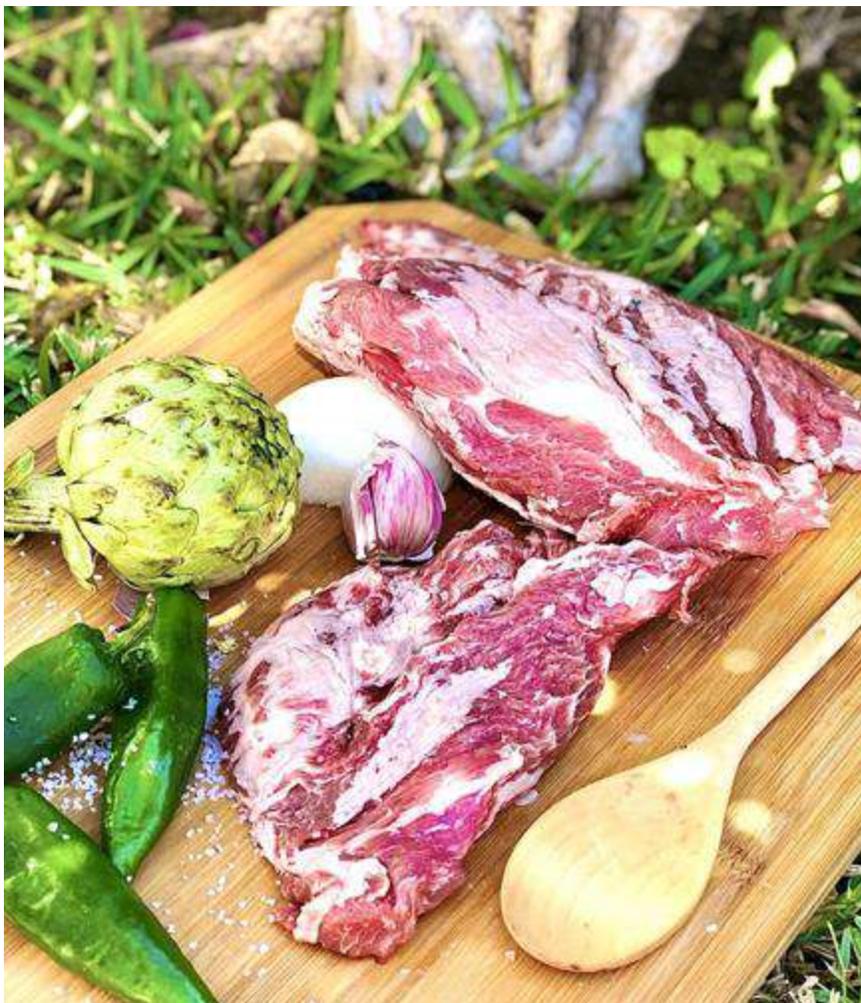
Iberico de Bellota



LES VIANDES FRAÎCHES



Secreto, Pluma secode et Presa de Bellota



La pluma est située à l'avant du filet. C'est un muscle en forme de pointe de silex dont la particularité est d'offrir une texture très fondante et un gras très goûteux et minéral propre au cochon Iberico de bellota.

Le secreto est la partie située derrière l'épaule du cochon Iberico de bellota.

La presa est la partie située à l'avant de l'épine dorsale du cochon ibérique, au-dessus de l'épaule. C'est un morceau très moelleux et aux délicats arômes de noisette. Les chefs étoilés espagnols la nomme "le kobe espagnol" tant sa jutosité et sa texture s'apparentent à celles du bœuf japonais de Kobé.

- Puissance aromatique de bellota.
- Texture fondante et juteuse.

Format disponible : 1kg





LES NOUVEAUX CONDIMENTS (FERMENTÉS)

- Les **garums** de thon et d'anchois (2025) *
- 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 peut remplacer le **katsuobushi**.



- Label de pêche **soutenable** dite « à la madrague ».
- Arôme **salin persistant**.
- Idéal pour les accords terre-mer.
- Sans conservateur, ni additif.

Format disponible : 100ml





LE VIEUX VINAIGRE DE PEDRO XIMENEZ

INSPIRATION BALSAMIQUE

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 caramel ajouté.
- Palette aromatique **complexe et équilibrée**, allant de l'amertume (cacao, chocolat) à des tonalités plus douces de fruits confits, fruits rouges, noix et miel.

Formats disponibles : 375ml ou 5litres
Age de vieillissement: 5 ans, 25 ans, 50 ans
Degré d'alcool : 6° ou 8°





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 dans les années 70 pour préserver les derniers oliviers du désert d'Europe, dans une **réserve naturelle protégée** appelée « Laguna de Fuente de Piedra ».

Elle y fabrique une huile d'olive biologique **fruitée vert** incroyable, **ardente et ultra herbacée**, avec un**E 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 / 500 ml / 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 désamérisage** 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 charnu nous obtenons par un procédé de maturation lente une texture ferme au toucher et une complexité aromatique 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.
- Sans additif ni conservateur.

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 : 250g

- 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 AOP



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 **A.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 : 500g / 1kg





CONTACT

FRANCE -ES

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

CANADA

GROUPE AXYON
Eric Portrait
ericportrait@groupe-axyon.com
+1 514 937 4884 ext 2
460 rue Sainte-Catherine O., suite 714.
H3B 1A7 Montréal QC CANADA

SUISSE

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

MAROC

LE MARCHÉ DES GOURMETS
Raffali Mouna
m.raffali@gmail.com
+212 661-922349
LOT 99 Z I MY RACHID
Casablanca

UK

Terra Firma Foods
Richard Victoria
richard@terrafirmfoods.co.uk
+44 (0) 7501 067317
4, Enterprise Way London
NW10 6UG

DANEMARK

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



MAISON DEHESA | L'épicerie haute couture des grands chefs

www.maisondehesa.com

#maisondehesa





CONTACT

THAILANDE

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

CAMBODGE

Bring the Best Co. Ltd
Cédric Chevalier
cedric@bringthebest.asia
+855 (0)85 645 286
Aquation building, #504, Koh Pich
Street, Diamond Island, Sangkat Tonle
Bassac, Khan Chamkarmorn,
PHNOM PENH, Cambodia

HONG-KONG

M&C Asia Limited
César de Sainte Maresville
cesar@mnc-asia.com
+852 2563 6380
Kwong Ga Factory Building
Unit F, 17F, 64 Victoria Road
Kennedy Town

TAÏWAN

Somm Spirit Taiwan
Yohan Morel
yohan@somm.tw
+886 901 018 363
K109-2 Wenhua Road,
Sect 2, Banciao
249002 TAIPEI

JAPON

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, Tokyo
143-0006 Japan

DUBAI

Chef Middle East
Marie Rogagnou
marie@chefmiddleeast.com
T +971 4 815 9888
P.O. Box 26747
Dubai, U.A.E.

SINGAPOUR

Gourmet Partner(s) PTE LTD
Rémi Montariol
remi@gourmetpartner.com.sg
+65 6602 0790
47, Jalan Buroh
Singapore 619491

QATAR

Benina Food
Mohamad Fahs
mohamad.fahs@beninafood.com
T +974 7000 26 50
Industrial Area, str 05, zone 57,
bdlg 201
Doha, Qatar



MAISON DEHESA | L'épicerie haute couture des grands chefs

www.maisondehesa.com

#maisondehesa

