



*Piracanto*  
Productos Alimentarios



*Bernardo Losada procede de una familia de tradición agricultora y ganadera de Extremadura, y funda **Piracanto** como una apuesta firme por los alimentos de nuestra tierra. Con el convencimiento de que cada día más personas aprecian los productos tradicionales. Con el sabor auténtico, naturales y obtenidos a partir de la materia prima de nuestros campos.*

*La política de la empresa consiste en realizar una selección de estos productos, valorando la tradición, la artesanía y la calidad. Promocionarlos y comercializarlos ofreciendo a sus clientes la mejor relación calidad-precio posible y usando siempre un transporte seguro a cualquier punto de España.*

*Aportando su experiencia y junto con colaboradores y especialistas profesionales en agroganadería, enología, hostelería, restauración y gourmets, seleccionan los productos que comercializa, y con el distintivo **Piracanto** PRODUCTO SELECCIÓN certifican que han visitado sus instalaciones personalmente, conociendo todo el proceso de elaboración artesanal, que el producto es de la máxima calidad y garantía, después es degustado y catado, y finalmente elegido únicamente el más exclusivo al precio más competitivo.*

*En su mayor parte son negocios familiares, con una producción limitada y que siguiendo estrictamente las actuales normas sanitarias, aún continúan de forma tradicional heredada de sus mayores elaborando con esmero y cariño ese producto que va dirigido a las personas que desean recordar en su paladar el sabor de antaño. Por eso mismo, son siempre reconocidos y valorados como lo más selecto, ganando incluso galardones nacionales e internacionales.*

## JAMONES Y EMBUTIDOS

Empresa familiar desde 1949, conservando las costumbres y recetas artesanales tradicionales extremeñas y transmitidas generación tras generación. Dedicados a la cría y selección del cerdo ibérico y contando con una de las más reconocidas estirpes de la Dehesa de Extremadura. Productos de excelente calidad.



### Razas:

Cerdo Ibérico puro o con porcentaje de Duroc-Jersey

Cerdo blanco.

### Calidades:

**Bellota:** Cerdo ibérico cuya alimentación en su etapa de montanera es a base de bellotas y pastos de la dehesa exclusivamente.

**Recebo:** Cerdo ibérico alimentado con bellotas y pastos de la dehesa complementando en su fase de engorde con piensos naturales.

**Cebo:** Cerdo ibérico alimentado a base de piensos naturales.

**Bodega:** Cerdo blanco alimentado a base de piensos naturales.

**Primera:** Embutido elaborado con carnes magras de primera calidad del cerdo.

**Extra:** Embutido elaborado con carnes magras seleccionadas de calidad extra del cerdo.

### Productos:

**JAMONES, PALETAS Y CENTROS IBERICOS DE BELLOTA, RECEBO Y BODEGA**

**LOMO IBERICO DE BELLOTA, LOMO IBERICO EXTRA, CABEZA DE LOMO EXTRA.**

**SALCHICHONES IBERICOS DE BELLOTA, SALCHICHONES IBERICOS EXTRA, CHORIZOS IBERICOS DE BELLOTA, CHORIZOS IBERICOS EXTRA, MORCILLA PATATERA Y PANCETA IBERICA**

## LONCHEADOS DE IBERICO

Empresa situada en la zona productora extremeña por excelencia del mejor cerdo ibérico de bellota. Especializada en el corte y porcionado artesano de productos curados del cerdo ibérico, destacando el corte a mano a cuchillo de sus propios jamones, paletas y chacinas por cortadores profesionales. Producto exclusivo de primera calidad cuidadosamente tratado para el consumo humano y con una presentación atractiva. Adaptados a las normas de calidad más estrictas.

**JAMON Y PALETA CORTADOS A MANO, A CUCHILLO.**

**LOMO Y EMBUTIDOS LONCHEADOS DE FORMA ARTESANA.**



Envasados al vacío en bolsas individuales. Ideal para comercios, tiendas delicatessen y regalos, catering y particulares.



También disponibles piezas enteras del mismo productor.

## TORTAS Y QUESOS DE LA SERENA

Elaborados por una pequeña quesería con 20 años de experiencia, de forma artesanal, uniendo los nobles métodos y recetas tradicionales de los ganaderos de la zona, con una obsesión permanente por la calidad y un claro espíritu innovador. Estos quesos se han ganado la preferencia indiscutida de gustos refinados y exigentes. Además de sus incomparables Tortas de Oveja Merina, disponemos de una amplia gama de sus quesos.



**Quesos de pura leche cruda de oveja merina, sal yodada y cuajo vegetal.**

**TORTA DE OVEJA MERINA:** Atemperar a 20º para disfrutar plenamente sus cualidades de textura, aroma y sabor. Peso aprox. 600 grs. y 1 kg.

**TORTITA DE OVEJA MERINA:** Ideal para 2 comensales como aperitivo y para restauración. Peso aprox. 250 grs.

**SEMICURADO:** Mantecoso que permite su consumo tanto untado como al corte. Peso aprox. 1 kg.

**CURADO:** Curado durante 8 meses en condiciones óptimas de temperatura y humedad. Peso aprox. 1 kg.

**AÑEJO:** Con un largo proceso de curado durante 2 años para dar su característico sabor fuerte y picor. Peso aprox. 2,5 kg. También disponibles en cuñas al vacío de 375 grs. y cuñas al vacío de añejo al aceite de oliva virgen.

**TARRINAS DE QUESO AÑEJO:** Exquisita crema realizada con queso añejo mezclado con aceite de oliva virgen. Formatos de 300 grs. y 600 grs.

**TARRINAS DE TORTA:** Auténtica torta envasada directamente sin ningún tipo de aditivos. Formato 300 grs.

**TARROS DE BARRITAS AL ACEITE:** Queso añejo en aceite de oliva virgen. Formato 600 grs.

**Otros quesos elaborados:**

**MEZCLA:** Con leche pasteurizada de cabra y vaca, fermentos lácteos, cuajo animal y sal. Queso menos grasa equilibrado en sabor y textura. Peso aprox. 500 grs.

**CABRA:** Con leche pasteurizada de cabra, fermentos lácteos, cuajo animal y sal. Auténtico queso de cabra con un sabor característico y natural. Peso aprox. 1 kg.

## RECETAS CASERAS TRADICIONALES DE PATES Y MANTECAS

Elaboraciones totalmente artesanales. Utilizan como materia prima, productos escogidos de la máxima calidad de los cerdos ibéricos que sacrifican en sus propias instalaciones. La base principal es una buena manteca blanca, obtenida durante la campaña de bellota y el pimentón, siempre suministrado por el mismo proveedor de la Vera y seleccionado por la Denominación de Origen.



**CALDILLO EXTREMEÑO, MANTECA ROJA AL PIMENTON, PATE DE CERDO IBERICO, SOBRASADA IBERICA, ZURRAPA DE LOMO IBERICO Y ZURRAPA DE LOMO AL PIMENTON.**

Todo el proceso de fabricación es controlado por el Centro Veterinario Oficial, que hace un seguimiento y toma de muestras de los lotes. Producto exclusivo y natural sin conservantes ni aditivos que precisa frío para su óptima conservación.

Presentación en tarros de cristal con peso aproximado de 500 grs y una capacidad de 370 cc.

## ACEITUNAS

Pequeña empresa familiar dedicada durante años al aderezo y encurtido de aceitunas. Exquisito aliño tradicional de aceitunas de la zona en temporada.



**ACEITUNAS ALIÑADAS:** Aceitunas carrasqueña o basta, salmuera, ajos, pimiento natural y orégano silvestre. Auténtico aliño casero. (Sólo en temporada).

**ACEITUNAS SABOR ANCHOA:** Aceitunas manzanilla de primera o segunda categoría en salmuera sabor anchoa.

**ACEITUNAS GAZPACHAS:** Aceitunas manzanilla, salmuera, zanahoria, pepinillo, cebollita y guindilla.

**BANDERILLAS TROCEADAS:** Cebollita, guindilla, aceituna manzanilla, pimiento y pepinillo.

**PEPINILLOS ENTEROS.**

**KIMBITO:** Aceituna manzanilla y pepinillo.

Disponibles en botes de 1 y 3 Kg. y tarras de 5 Kg.

## *PIMENTON DE LA VERA*

Fábrica de pimentón con cien años de antigüedad en la Comarca de la Vera. Con una posición de prestigio que desde 1908 han logrado alcanzar sus antecesores, herederos a su vez de una bonita tradición ancestral. Protegido bajo la Denominación de Origen "Pimentón de la Vera".



Los pimientos son cuidadosamente seleccionados de la propia zona y secados de forma tradicional a la leña de roble o encina durante 15 días, en los cuales se voltean periódicamente hasta que logran alcanzar el grado idóneo de deshidratación. La variedad estrella es el **DULCE**, pero también producen el clásico pimentón **PICANTE** y el **AGRIDULCE** (mezcla resultante de los dos anteriores).

La calidad es sin duda el denominador común. Su color es rojo intenso, con aromas ahumados y sabor refinado. Sin aditivos ni conservantes.

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Molino de aceite situado en la comarca de Tierra de Barros, zona tradicional del cultivo de olivos y aceituna de almazara, elabora un extraordinario Aceite Virgen Extra de calidad superior, obtenido sólo de la primera prensada y exclusivamente por medios mecánicos sin ningún tipo de aditivos.

Puro zumo de aceituna, de las variedades típicas de la zona como la morisca y la carrasqueña. Con aromas frutales, color verde dorado, sabor intenso y suave amargor. Con una acidez máxima de 0,4 º



En formatos de 5 litros y 1 litro en plástico transparente y también bajo pedido en 250 ml en cristal. (Formato ideal para restaurantes, desayunos y ensaladas).



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLOGICO

Almazara ubicada en el corazón de la campiña de Badajoz, elabora un Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de altísima calidad. Obtenido exclusivamente a partir de aceitunas con certificación de cultivo procedente de la agricultura ecológica y supervisado por el Consejo Regulador Agroalimentario Ecológico de Extremadura (CRAEX).

Obtenido 100% de la variedad morisca, el resultado final es un aceite con un intenso aroma frutado verde de hojas y manzana, amargo, picante y almendrado. Acidez: 0,4 º



Disponible en distintas presentaciones de botellas de vidrio de 40, 250 y 750 cc, y en garrafas de vidrio y de plástico transparente de 5 litros.

## SET ENSALADA

Revolucionaria presentación individual ideal para ensaladas. El set está compuesto por una porción de Aceite de Oliva Virgen Extra, otra de Vinagre de Jerez Reserva 8 años, y un sobrecito de sal. Prácticas e higiénicas porciones de 20 y 10 ml, especialmente ideadas para Líneas Aéreas, Hospitales, Comunidades, Catering, etc.



## VINOS

Pequeña bodega enclavada en la subzona de la Ribera Alta del Guadiana. Con la filosofía desde sus comienzos en el predominio de la calidad por encima de todo. Vinos monovarietales que respetan la autenticidad de la uva, sin manipulaciones externas que alteren su esencia. Realiza cosechas limitadas de cepas seleccionadas por su longevidad y de este modo expresar el carácter completo de la variedad de uva, obteniendo un vino puro en su olor, su sabor y su composición.



### **VEGAS ALTAS SELECCIÓN BLANCO**

Bacchus de Plata 2006

Edición Limitada

D.O. Ribera del Guadiana

Variedad de uva: 100% Eva o Beba de los Santos

Reconocido internacionalmente como uno de los mejores vinos blancos de España.

### **VEGAS ALTAS SELECCIÓN TEMPRANILLO ECOLOGICO**

Edición Limitada.

D.O. Ribera del Guadiana

CEPAE: Comité Extremeño de Producción Agraria Ecológica.

CRAEX: Consejo Regulador Agroalimentario Ecológico de Extremadura

Variedad de uva: 100 % Tempranillo ecológico.

Exento de elementos químicos artificiales ni en el suelo, ni en la cepa , ni en la elaboración.

### **MONTEPOZUELO TINTO JOVEN**

Vino de la Tierra de Extremadura

Variedad de uva: 100% Tempranillo

Excepcional para acompañar con aperitivos.

Empresa familiar en la comarca de Matanegra que desde 1931 elaboran, envejecen y embotellan caldos de reconocido prestigio y calidad obtenidos de la uva de su propia plantación de viñedos. Preciosa bodega donde cientos de barricas de roble descansan bajo los arcos entrelazados de un convento del siglo XVI. En ella el vino es mimado con esmero hasta adquirir su máxima complejidad y plenitud.



### **JALOCO GRAN RESERVA**

Medalla de Plata Salón Internacional del Vino Madrid 2002

Vino de la Tierra de Extremadura.

Tinto Gran Reserva envejecido en barricas de roble americano durante 6 años.

Variedad de uva: 50% Cabernet Sauvignon – 35 % Tempranillo – 15% Garnacha.

El mejor para grandes momentos, carnes rojas, caza, quesos y embutidos.

### **MARQUES DE BADAJOZ RESERVA**

Vino de la Tierra de Extremadura

Tinto Reserva envejecido en barricas de roble americano durante 4 años.

Variedad de uva: 25% Cabernet Sauvignon – 60% Tempranillo – 15% Garnacha.

Excelente para grandes momentos. Con mucho cuerpo y bien estructurado.

### **JALOCO TINTO CRIANZA**

Premio Espiga de Bronce en X Edición 2009. Caja Rural de Extremadura.

D.O. Ribera del Guadiana

Tinto Crianza en barricas de roble americano durante 2 años.

Variedad de uva: 100% Cabernet Sauvignon.

Suave, ligero y fácil de beber .

### **MARQUES DE BADAJOZ DULCE**

Medalla de Plata en Vinohoreca Madrid 2008.

Vino de la Tierra de Extremadura

Tinto dulce criado en barricas de roble americano durante 6 meses.

Variedad de uva: 100 % Cabernet Sauvignon.

Sorprendente y elegante dulzor, vino ideal para acompañar tortas de quesos, postres y dulces.

### **CAVA MARQUES DE BADAJOZ**

Brut Reserva elaborado con el método tradicional y 2 años de crianza.

Variedad de uva: 100 % Macabeo

Muy suave y fino en el paladar con gusto muy fresco.



### **JALOCO ROSADO**

Premio Espiga de Oro en X Edición 2009. Caja Rural de Extremadura.

Medalla de Bronce en II Torneo Mejores Vinos Rosados de España 2009.

D.O. Ribera del Guadiana

Variedad de uva: 100 % Cabernet Sauvignon

Rosado joven excepcional como aperitivo y en temporadas estivales.

### **JALOCO TINTO ROBLE**

D.O. Ribera del Guadiana

Tinto semi-crianza. Breve proceso de crianza de 4 meses en barricas de roble americano.

Variedad de uva: 100% Cabernet Sauvignon.

Suave, equilibrado y redondeado. Perfecto para todo tipo de platos.

## PRODUCTOS EN MONODOSIS

Extensa gama de diferentes productos en mono-dosis envasados en aluminio de tamaño de 25 grs. Aumentando notablemente por un lado la oferta en desayunos y por otro lado las condiciones sanitarias de los mismos. Ideal para hostelería.



Elaborados por empresa innovadora y mediante métodos artesanales a partir de lo mejor de la huerta y de la dehesa extremeña, para ofrecer a nuestros clientes una gama completa para el desayuno.

***CACHUELA EXTREMEÑA, ZURRAPA DE LOMO, PATE DE CERDO IBERICO, SOBRASADA, TOMATE NATURAL.***



También disponible del mismo productor la misma gama en latas de 250 grs.



Plaza de la Constitución, 2 4º -1

Edificio España

06200 Almendralejo (Badajoz)

Tel/Fax: 924 67 12 69

Móvil: 670 056 829

[admin@piracanto.es](mailto:admin@piracanto.es)

[www.piracanto.es](http://www.piracanto.es)

USAMOS TRANSPORTE SEGURO A CUALQUIER PUNTO DE ESPAÑA ENTREGANDO LA MERCANCIA EN 24-48 HORAS SEGÚN DESTINO.

PARA CUALQUIER ACLARACION NO DUDE EN PONERSE EN CONTACTO.