Jornada de Montanera con Miguel España e Hijos

Comunicados | 15/01/2025 | 00:00

La empresa cuenta con 1.500 hectáreas de dehesa propias donde cría cada año 450 animales y amplía su producción con otras fincas próximas con las que colabora desde hace muchos años. Durante la Montanera, cada animal consume una media de 7-9 kg de bellotas al día, logrando aumentar alrededor de 1 kg diario de peso durante un periodo de 45-50 días

La empresa cuenta con 1.500 hectáreas de dehesa propias donde cría cada año 450 animales y amplía su producción con otras fincas próximas con las que colabora desde hace muchos años. Durante la Montanera, cada animal consume una media de 7-9 kg de bellotas al día, logrando aumentar alrededor de 1 kg diario de peso durante un periodo de 45-50 días

Miguel España e Hijos celebró el pasado 13 de enero una experiencia gastronómica única: la Jornada de Montanera, en la finca Casillas de Velada, ubicada en el corazón de la provincia de Toledo. En este enclave privilegiado, los asistentes pudieron disfrutar de un recorrido por el mundo del cerdo ibérico de bellota, desde su crianza hasta la degustación de sus productos más selectos.

Miguel España e Hijos cuenta con 1.500 hectáreas de dehesa propias donde cría cada año 450 animales y amplía su producción con otras fincas próximas con las que colabora desde hace muchos años. Esta gran extensión asegura una producción sostenible, duradera en el tiempo, así como respetuosa con el entorno natural, que permite obtener cada año una destacada cantidad de jamones y lomos ibéricos de bellota.

La montanera de 2024/25 ha sido especialmente favorable, gracias a las óptimas condiciones climáticas. La abundancia de bellotas en la dehesa ha permitido un excelente desarrollo de la crianza en esta campaña, y permitirá que Miguel España e Hijos sacrifique aproximadamente 1.500 cerdos durante este año, lo cual significa que se obtendrán 3.000 jamones y el mismo número de paletas de bellota ibéricos, garantizando la calidad y excelencia que caracteriza a la marca.

Para mostrar la realidad de la montanera y su importancia en la producción de ibéricos de bellota, Miguel España e Hijos ha organizado una jornada de campo para sus clientes y otros operadores, donde además de visitar la finca, los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer de cerca a los animales en su proceso de desarrollo, apreciando la crianza en libertad y su alimentación natural.

Uno de los momentos más interesantes fue la cata de jamones de bellota 100% ibéricos de diferentes añadas: 2020, 2021 y 2022. Carlos Muñoz, maestro cortador experto en resaltar las cualidades únicas de cada pieza, deleitó a los asistentes con su arte. El evento congregó a 30 personas, entre profesionales del sector, clientes de hostelería y Retail, lo que contribuyó a enriquecer el intercambio de experiencias y perspectivas sobre los productos del cerdo ibérico.

Para cerrar esta experiencia, se disfrutó de una comida campera elaborada por el renombrado chef Alfonso Beltrán, del restaurante La Fonda de Torrijos (Toledo). En un entorno idílico, rodeados de encinas y cerdos, los asistentes disfrutaron de una gastronomía de excelencia amenizada por un guitarrista flamenco, que aportó una atmósfera única al evento.

Para Miguel Ángel España, gerente de Miguel España e Hijos, "nuestra jornada de Montanera es un reflejo de nuestro compromiso con la excelencia y la tradición". "El cuidado de cada detalle en la producción, desde la alimentación natural de los animales hasta la selección de cada pieza, es lo que nos diferencia y estamos muy orgullosos de compartir este día con profesionales y amantes de la gastronomía".

La montanera: clave para la excelencia ibérica

Durante la montanera, cada animal consume una media de 7-9 kg de bellotas al día, logrando aumentar su peso en alrededor de 1 kg diario durante un periodo de 45-50 días. Este proceso es esencial para asegurar la calidad de los productos finales, que se comercializan tanto en el mercado interior como en numerosos países internacionales, y es reflejo del prestigio de los productos de Miguel España e Hijos más allá de nuestras fronteras.

Además, Miguel España e Hijos comercializa anualmente 6.000 lomos de cerdo ibérico de bellota. De toda la producción de ibéricos de bellota, la empresa comercializa un 40 % en la distribución especializada y el resto va dirigido a la restauración.

Sobre Miguel España e Hijos

Desde hace más de tres décadas, Miguel España e Hijos ofrece a sus clientes embutidos y jamones de máxima calidad, lo que ha hecho que la empresa se consolide como una de las compañías cárnicas españolas con mayor proyección de cara al futuro. Miguel España e Hijos basa el éxito en nuevos productos y sus innovadoras prestaciones que les hacen destacarse de la competencia. Este es el resultado de las importantes inversiones realizadas para la mejora del proceso de producción, que ha incorporado tecnología de última generación en el envasado de

productos.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/259135-jornada-de-montanera-con-miguel-espana-e-hijos.htm