



PAÍS DE QUERCUS S.L.

Jéronimo de Valencia, 18

06006 Badajoz

(Extremadura) Spain

Telephone : 0034 924 27 69 53

E-mail: export@paisdequercus.com



Printed on paper from sustainable woods.

PEQU



PAÍS
DE
QUERCUS

Quercus ist eine Art immergrüner Hartholzbaum ähnlich der Steineichen, Korkeichen und anderer Eichenarten, die alle dadurch charakterisiert sind, durch ihre Schönheit, ein langes Leben und ihren beständigen Beitrag zur Verbesserung ihres Lebensraumes und der Umwelt.

Das Revier der Quercus wird die „Dehesa“ (unberührte, savannenartige Landschaft) genannt und ist ein sehr gutes Beispiel dafür, wie menschliches Dasein die Umwelt verbessern kann, wenn diese umsorgt wird und eine nachhaltige Entwicklung erzeugt, die an nachfolgende Generationen vererbt werden kann.

DIE PRINZIPIEN VON PAÍS DE QUERCUS SIND:

VORSTELLUNGSKRAFT

EHRlichkeit

GESUNDER MENSCHENVERSTAND

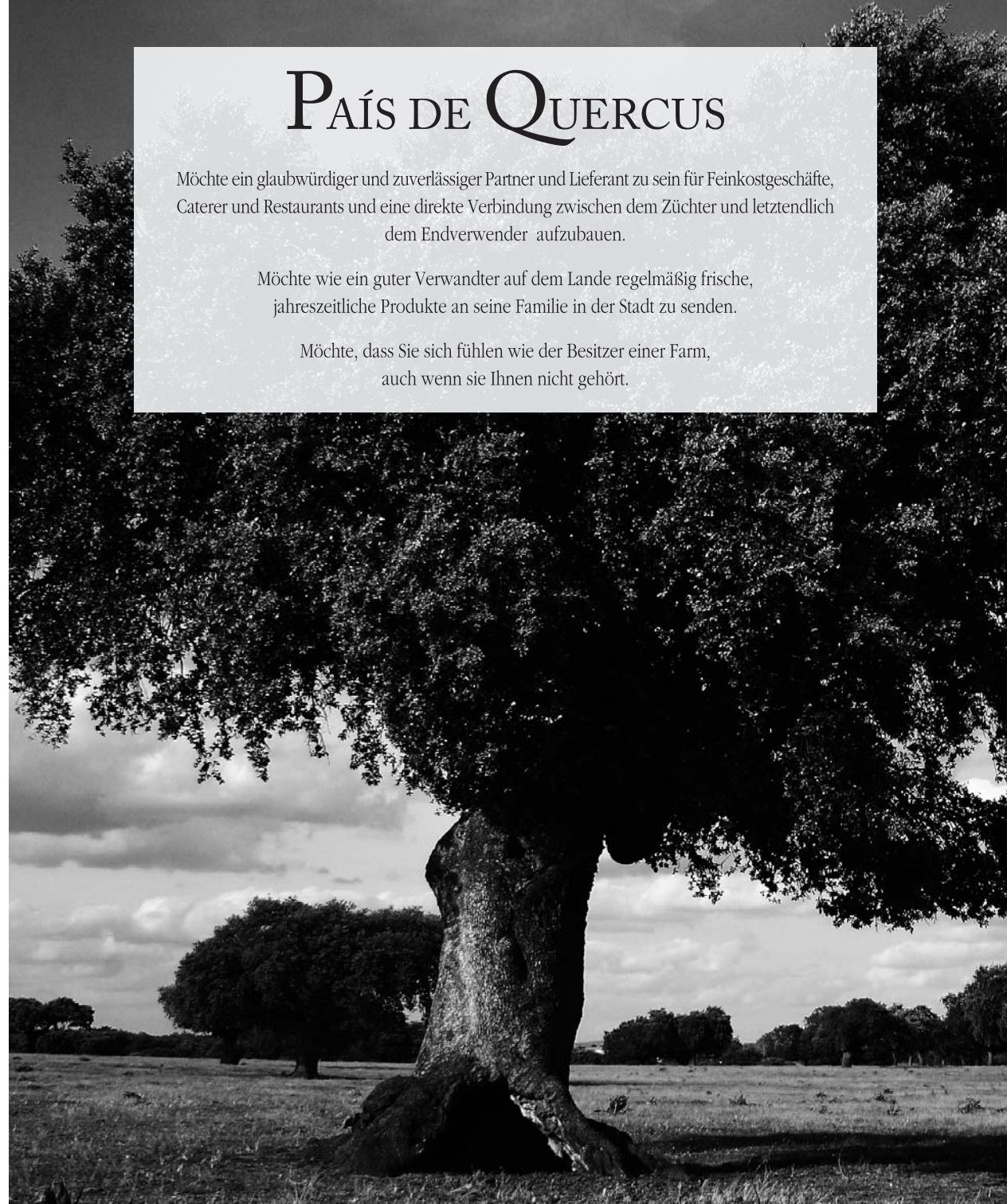
UND RESPEKT VOR DER NATUR

PAÍS DE QUERCUS

Möchte ein glaubwürdiger und zuverlässiger Partner und Lieferant zu sein für Feinkostgeschäfte, Caterer und Restaurants und eine direkte Verbindung zwischen dem Züchter und letztendlich dem Endverwender aufzubauen.

Möchte wie ein guter Verwandter auf dem Lande regelmäßig frische, jahreszeitliche Produkte an seine Familie in der Stadt zu senden.

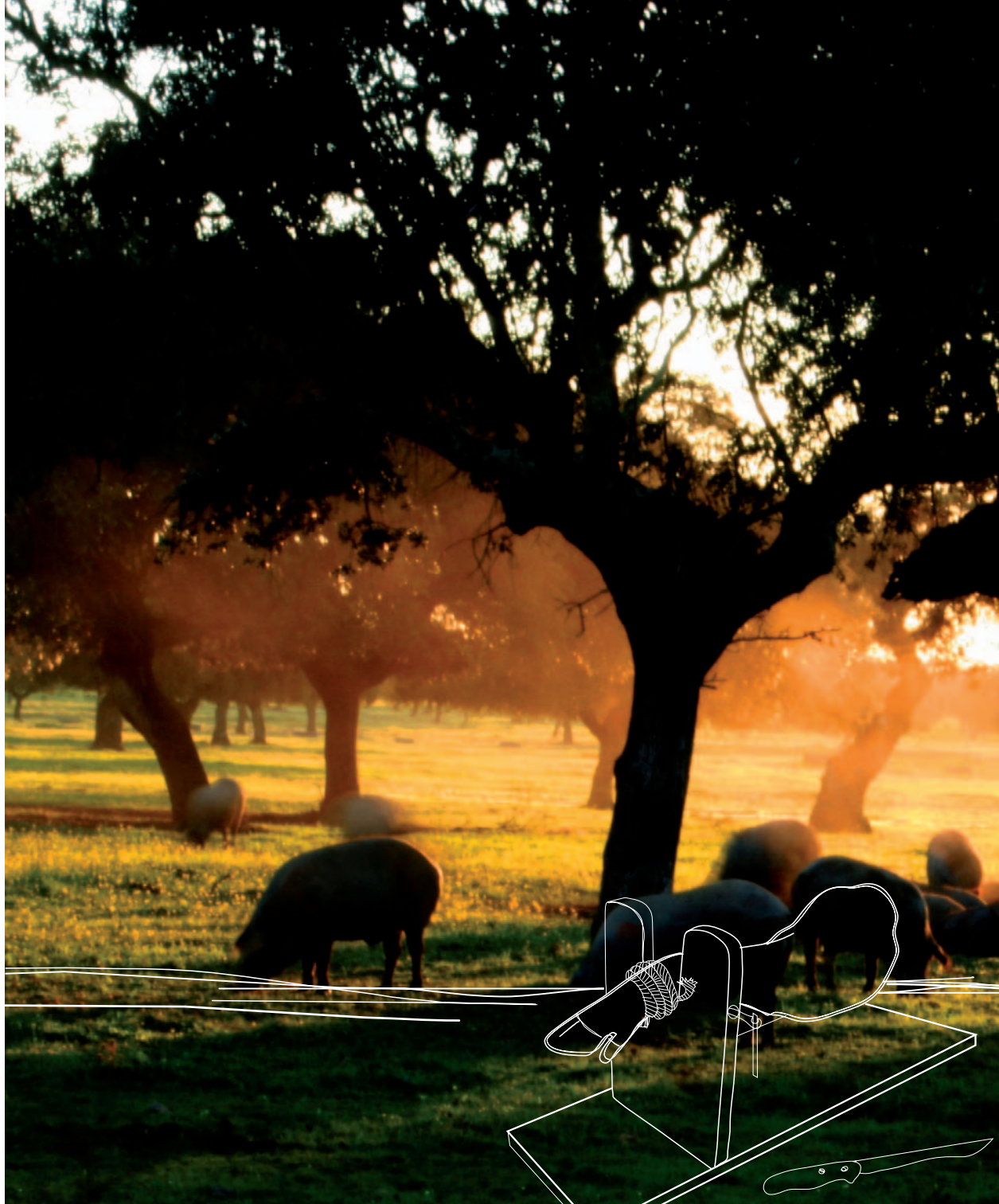
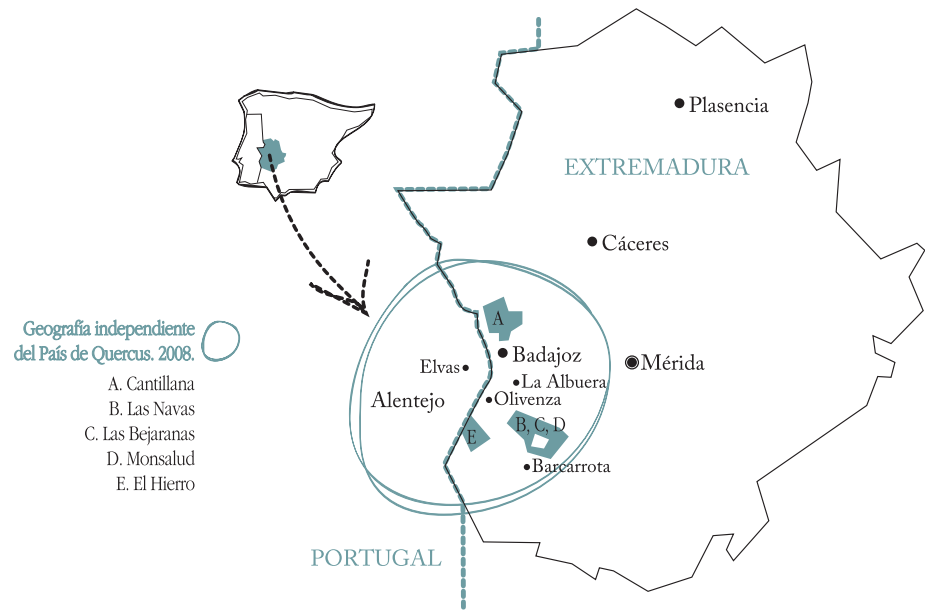
Möchte, dass Sie sich fühlen wie der Besitzer einer Farm, auch wenn sie Ihnen nicht gehört.



WIE ARBEITEN WIR?

1. wir fördern die **Tierzucht in völliger Freiheit**, um deren Wert und den Unterschied zur Intensiv- oder Massentierhaltung aufzuzeigen.
2. wir züchten Tiere von **ursprünglichen Rassen**, wir hüten und füttern sie in völliger Freiheit.
3. wir verarbeiten ausschließlich Erzeugnisse von **unseren eigenen** Ländereien (Delikatessen vom iberischen Schwein, Käse, eingemachte Gemüse, etc.)
4. País de Quercus fördert ebenfalls die **Forschung**, nämlich wie man alte, traditionelle Produktionsprozesse wiederentdecken kann, ebenso erfinden wir neue Methoden, um Zusatznutzen aus iberischem Speck, Leber oder dem Fett des iberischen Schweines zu generieren.
5. wir **garantieren** die durchgängig hohe Qualität unserer Produkte und die lückenlose Nachvollziehbarkeit jedes einzelnen Produktionsprozesses.

El País de Quercus es una Geografía Independiente, única e irrepetible de calidades y garantías en continua metamorfosis.



WAS WIR ANBIETEN?

FRISCHES FLEISCH von frei lebenden Tieren, die wir in der Dehesa (savannenartiges Terrain mit einer Vielzahl von alten Eichenbäumen) aufziehen, wie das iberische Schwein, Merino-Lämmer, Zicklein, Rinder und Hühner.



HANDGEMACHTE DELIKATESSEN

Luftgetrocknete Schinken und Wurstwaren vom iberischen Schwein, Patés, Käse eingemachtes Gemüse, Gewürze, Olivenöl.

ORIGINALE UND EXKLUSIVE GESCHENKE UND GESCHENKKÖRBE

Wie es sie auf dem Markt noch nicht gibt, mit Delikatessen bestückt im unvergleichlichen Holzdesign mit Brandzeichen von País de Quercus.

UNSERE ART ZU ARBEITEN

Unsere Viehzucht und die dazugehörigen Einrichtungen können von jedem besucht werden.

Wir zeigen, wie unsere iberischen Schweine aufgezogen werden, wie die luftgetrockneten Bellotaschinken hergestellt werden und schaffen so eine Basis des Vertrauens zu unseren Kunden.



Curados



Carnes



Regalos gastronómicos

WER WIR SIND?

Unsere Philosophie ist im Jahr 2000 entstanden durch País de Quercus, einer Gemeinschaft von Züchtern, die sich zum Ziel gemacht haben, die wunderbaren Produkte der Dehesa, die sie lieben, anzubieten und auf dieses Paradies in der Extremadura, im Südwesten Spaniens, aufmerksam zu machen.

