



Especialistas en
carne de vacuno

Specialists
in beef



Bienvenidos a Welcome to



Una cooperativa sostenible y con origen

Desde hace más de 20 años nos esforzamos para ofrecer a nuestros consumidores la mejor carne. Siempre bajo los máximos estándares de calidad y sostenibilidad, cuidando nuestro origen y aportando un valor añadido único, la dehesa de Salamanca.

*A sustainable
cooperative with traditional origins*

For over 20 years, we have strived to offer our consumers the best meat. The Salamanca Dehesa: always with the highest standards of quality and sustainability, locally sourced and providing a unique added value.



*Los mejores medios
e instalaciones para
garantizar resultados
óptimos*

- Instalaciones para cebo y estudios de alimentación animal
- Centro de concentración y clasificación de terneros pasteros
- Industria cárnica
- Sala de despiece

Calidad



*The best facilities
to ensure optimal results*

- Facilities for fattening and animal feeding studies
- Concentration and classification centre for pasture calves
- Meat industry
- Cutting room



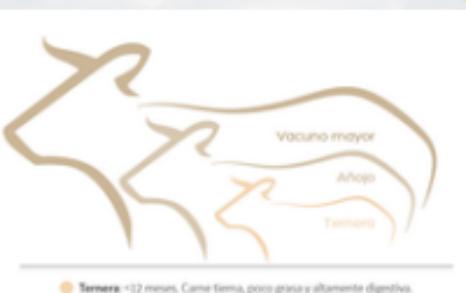
Nuestros productos

Nos especializamos en carne de añojo.

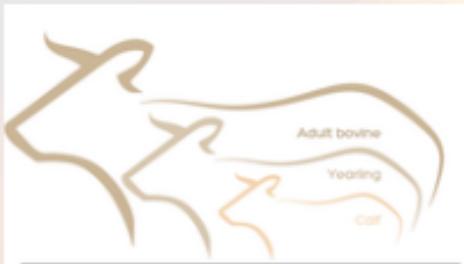
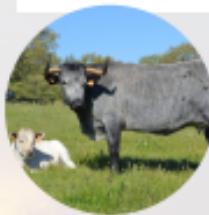
La Raza Morucha

La Raza Morucha es autóctona española y aporta una carne de superior calidad debido a su desarrollo en la Dehesa de Salamanca, un ecosistema único y reconocido mundialmente.

Su carne es jugosa y aromática, de un color rosado y rojo. Desde 1996, posee la denominación de calidad IGP -Indicación Geográfica Protegida- "Carne de Salamanca", a nivel europeo.



- Ternera: <12 meses. Carne tierna, poco grasa y altamente digestiva.
- Añojo: 12-24 meses. Carne de color rosado, tierna, jugosa y muy digestiva.
- Vacuno mayor: 24 meses. Carne roja, muy sabrosa.



- Calf: <12 months. Tender meat, low fat content and easily digestible.
- Yearling: 12-24 months. Pink meat, tender, juicy and easily digestible.
- Adult bovine: 24 months. Red, flavorful meat.



Our products

Specialists in yearling meat.

The Morucha breed

The Morucha breed is native to Spain and provides superior quality meat thanks to its development in the Dehesa de Salamanca, an unique and world-renowned ecosystem. Its meat is juicy and aromatic, pink and red in colour. Since 1996, it has held the quality designation IGP - Protected Geographical Indication - 'Carne de Salamanca', at European level.



NUESTROS PRODUCTOS
Marcan la Diferencia

Presentaciones y cortes cuarteados

Presentations and quartering cuts



Canal
Carcass

Trasero
Shank

Pistola
Hindquarter



Bola
Knuckle

Falda
Skirt

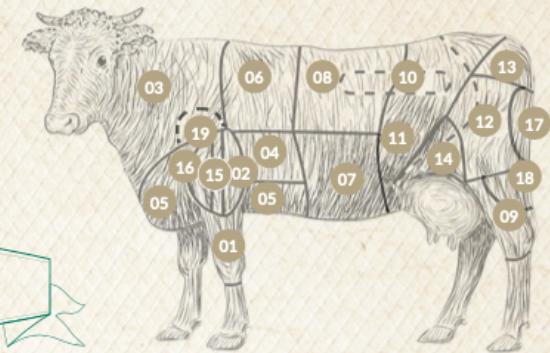
Costillar falda
Forequarter flank

Chuletero
Loin

OUR PRODUCTS
Make a Difference

Presentaciones y cortes deshuesados

Presentations and boneless cuts



CORTES DE LA PIerna / CUTS IN THE LEG



11
Tapa
Cap

14
Babilla
Rump Skirt

13
Cadera
Rump

12
Contra
Silverside

17
Redondo
Round steak

18
Babilla falsa o
culata contra / Heel
muscle or heel beef

09
Morcillo posterior
Hindquarter

CORTES DEL CHULETERO / LOIN CUTS



06
Lomo alto
Prime rib

10
Solomillo
Tenderloin

08
Lomo bajo
Striploin

CORTES DE FALDA / SKIRT CUTS



04
Costillar
Ribs

07
Vacío
Hindquarter

CORTES DE DELANTERO / FOREQUARTER CUTS



02
Espaldilla
Shoulder chop

16
Pez
Check tender

19
Llana
Blade

15
Nervio
Oyster blade

03
Aguja
Chuck

05
Pecho
Brisket

01
Morcillo delantero
Fore shin

Carne de vacuno, clave para nuestra salud

La carne de vacuno es fundamental en una dieta equilibrada. Al ser muy rica en proteínas y vitaminas, es ideal para jóvenes, deportistas y mujeres embarazadas y lactantes.

La carne de vacuno español es un alimento saludable con innumerables propiedades nutricionales. Es una gran fuente de hierro, zinc, proteínas y vitaminas del grupo B.



Beef, the key to good health

Beef is an essential part of a balanced diet. Rich in proteins and vitamins, it is ideal for young people, athletes, and pregnant and nursing mothers. Spanish Beef is a healthful food with numerous nutritional properties. It is an important source of iron, zinc, proteins and B vitamins.



Contacto

Contact

DEHESA GRANDE
SOCIEDAD COOPERATIVA

Carretera Moronta, Km. 1,300
37210 · Vitigudino (Salamanca)
España / Spain

Tel: (+34) 923 500 356
Fax: (+34) 923 501 100

dehesagrande@dehesagrande.com

www.dehesagrande.com

