

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

1.-ORIGINE ET ÉVOLUTION DE L'ENTREPRISE

JESÚS SANCHEZ DE ARRIBA E HIJAS S.L. a son origine en 1986, quand deux frères, l'un provenant du secteur de la viande et l'autre de l'élevage, se décident à grouper leurs ressources et leurs efforts dans le même sens.

Démarrer l'activité de zéro n'est pas une tâche facile mais peu à peu, ils ont réussi à lancer un projet très clair depuis le début et qui devient la base de cette entreprise.

Garantir la traçabilité du produit une fois terminé est fondamental. Mener le cycle complet, depuis le soin et l'alimentation des mères reproductrices tout comme du porcelet et l'alimentation du porc pendant sa croissance respectant les normes du bien-être animal fait partie de notre philosophie.

Tout ceci est nécessaire pour obtenir la matière première que nous recherchons pour l'élaboration d'un produit de qualité avec des caractéristiques spécifiques.

En 2015, les membres de la société décident de commencer une nouvelle étape séparément, laissant place à une nouvelle génération décidée à affronter des nouveaux et importants défis avec une grande responsabilité et beaucoup d'illusion.

JESÚS SÁNCHEZ DE ARRIBA E HIJAS S.L. suit le même modèle depuis 30 ans avec l'objectif de le dépasser en nous adaptant à l'actualité et à l'innovation sans perdre l'essence même de notre entreprise.

2.-NOTRE ENTREPRISE

JESÚS SÁNCHEZ DE ARRIBA E HIJAS SL. est une entreprise spécialisée dans l'élaboration, production et commercialisation de jambons et charcuteries ibériques et de bellota.

Notre devise est la suivante: "*Combiner la technologie et la fabrication industrielle, sans perdre l'essence de l'élaboration traditionnelle des ibériques de la terre*".

Dans nos installations, nous disposons d'exploitations extensives et intensives d'élevage porcin, ce qui nous permet d'avoir une connaissance et le contrôle exhaustif de la matière première à partir de laquelle nous élaborons nos produits.

Nos produits rassemblent les exigences standard de qualité en conformité avec la norme de production ibérique tout comme du Conseil Régulateur d'Appellation d'Origine Contrôlée de Guijuelo.

3.-TYPE DE PRODUITS

Traditionnellement, le porc ibérique se localise en régime de production extensive en liberté dans des amples pâturages de chênes, chênes rouvres et chêne-liège. La saveur du produit dépend en grande partie de l'alimentation et de l'exercice du porc. Les caractéristiques veines de graisse intramusculaires font que le produit ibérique soit spécialement juteux, sain et délicieux. Nous sélectionnons les meilleures porcs ibériques suivant la réglementation de qualité pour offrir un produit de caractéristiques inégalables.

Au fil des années et avec l'adaptations à la nouvelle norme en 2014, notre entreprise a configuré un vaste portefeuille de produits qu'on peut classifier en fonction de son origine.

Produits dérivés du porc de BELLOTA: Le porc de bellota es celui qui se nourrit en régime de paçage, c'est à dire à l'aide de glands et pâturages produits dans la chênaie.

JESÚS SÁNCHEZ DE ARRIBA E HIJAS SL. est une entreprise qui fait partie de L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE DE GUIJUELO (depuis sa fondation l'entreprise est la numéro 3 du groupement IC DE ARRIBA). Ce sont les techniciens de la DOP, (c'est à dire ceux qui font partie du Conseil Régulateur d'Appellation d'Origine Contrôlée) qui sont chargés de sélectionner les porcs et de vérifier en plusieurs reprises s'ils réunissent les qualités nécessaires pour être qualifiés comme DO (Appellation d'Origine).

Les produits élaborés sont les suivants:

Jambon Bellota Ibérique DO 75% Race Ibérique.

Palette ("Épaule de Porc") Ibérique Bellota DO 75% Race Ibérique.

Filet ("Longe de Porc") Ibérique Bellota 75% Race Ibérique.

Boudin Bellota

Chorizo ("Saucisse de Porc") Bellota

Saucisson Bellota

Le jambon et la palette sont certifiés comme produits de haute qualité avec L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE DE GUIJUELO et reconnus à l'échelon international.

Produits dérivés du porc de CEBO DE CAMPO: Le porc ibérique de cebo de campo s'alimente de glands et pâturages et termine son engraissement à base de fourrage, d'herbes et légumineuses. Il fait partie de notre propre production. Il est dans les champs et la différence avec le cebo intensif c'est qu'il a deux mois de plus de vie. L'aliment pour les animaux est spécial parce qu'il est de "haute teneur oléique" pour que le produit soit très filtré. C'est un concept de produit nouveau implanté conformément à la norme ibérique implantée en 2014.

Les produits élaborés à partir de cette matière première sont les suivants:

Jambon Cebo de Campo Ibérique 50% Race Ibérique.

Palette ("Épaule de Porc") Ibérique Cebo de Campo 50% Race Ibérique.

Filet ("Longe de Porc") Cebo de Campo 50% Race Ibérique.

Produits dérivés du porc ibérique de CEBO: C'est le porc qui s'alimente à base de fourrage nutritif en céréales, herbes et légumineuses.

De façon similaire au porc qualifié como cebo de campo, ces animaux sont certifiés à l'origine par une entreprise qui vérifie la qualité du porc et si les installations accomplissent les garanties pour le bien-être de l'animal (espace, installations, nettoyage, alimentation, l'eau...).

Le système que nous disposons pour l'élevage et l'engraissement du porc est à base de paille, ce qui permet que le développement de celui-ci soit plus lent et de plus haute qualité, qu'il soit plus fibreux parce qu'il a plus de capacité pour bouger en clôtures de paille....nous ne partageons pas l'autre système nommé "rejilla" ("*grille*") qui fait que le porc soit plus limité quant aux mouvements et qu'il ne puisse développer autant son niveau musculaire.

Les produits que nous élaborons conformément à ce type de porc sont les suivants:

Jambon Ibérique Cebo 50% Race ibérique.

Palette (“Épaule de Porc”) Ibérique Cebo 50% Race Ibérique.

Filet (“Longe de Porc”) Ibérique Cebo 50% Race ibérique.

Chorizo (“Saucisse de Porc”) Ibérique

Vela Ibérique (*“petit saucisson élaboré à base de viande de porc ibérique”*)
extra rouge et blanche

Longaniza (“saucisse”) Ibérique Rouge et Blanche Naturelle

PRODUITS ELABORÉS FRAIS/SEMI-FINIS

Tranche de Filet (“Longe de Porc”) Cebo Ibérique 50% Race Ibérique apprêtée

Côtellete Ibérique apprêtée

Lard de gorge ibérique apprêtée

Poitrine de porc et lardon salé

Produits dérivés de porc de race Duroc et porc blanc: Comme complément aux produits mentionnés antérieurement, nous avons élaboré une ligne de produits dérivés du porc de race Duroc et du porc blanc.

Les produits les plus remarquables sont les suivants:

Filet mignon de porc mariné Duroc (“Longe de Porc farcie”)

Filet mignon de porc mariné (“Longe de Porc farcie”)

L'échine de porc

Chorizo (“Saucisse de Porc”) extra rouge.

Saucisson extra

Vela (“*petit saucisson élaboré à base de viande de porc ibérique*”) extra rouge et blanche

Chorizo (“*Saucisse de Porc*”) de la maison rayé

4.-NOTRE CHAMP D'INTERVENTION

Nous disposons d'un réseau de distribution au niveau national et plus particulièrement dans les zones géographiques de Castilla et Léon, Madrid, Valence, Navarre, Castilla la Mancha, Catalogne, Murcie et le Pays Basque

Nous sommes aussi par proximité représentés à la frontière du Portugal tout comme dans ce pays.

5.-LES VALEURS DE L'ENTREPRISE

- a) Expérience: Nous travaillons et nous progressons jour à jour depuis presque 35 ans. Le fait de maintenir et de fidéliser nos clients depuis pratiquement le début de notre activité est une référence pour notre entreprise.
- b) Notre savoir-faire: Nous défendons un produit de qualité et homogène en essayant de l'améliorer et de nous adapter aux changements de goûts et des tendances (pauvre en sel, allergènes, valeurs nutritionnelles..). Nous avons actualisé nos formats pour les personnaliser conformément aux différents circuits de distribution (fractionné, portionné, désossé, en tranches).
- c) Service et traitement personnalisé: Nous connaissons et nous prenons note des préférences des clients en fonction de leur zone géographique, du type d'établissement et des goûts personnels. La communication est essentielle pour n'importe quel négoce et nous le tenons donc en compte.
- d) Certifications de qualité: Les produits que nous élaborons dans nos installations sont réglés et tiennent en compte les exigences sollicités par la DOP GUIJUELO (c'est à dire le Conseil Régulateur d'Appellation d'Origine Contrôlée) par rapport au gland, tout comme la NORME DE QUALITE POUR L'IBÉRIQUE de 2014 par rapport à nos jambons, palettes, filets de porc de cebo de campo ibérique et cebo ibérique, certifiés par l'entreprise CALICER.

Il faut aussi tenir compte que pour l'élaboration de tous nos produits indépendamment de son origine, nous avons implanté un APPCC-*analyse de dangers et de points critiques*-motif pour lequel nous avons un registre exhaustif de la production et des installations destinées à telle finalité.

6.-RESSOURCES MATÉRIELLES ET HUMAINES.

Nous comptons avec l'expérience de nos salariés avec plus de 20 ans d'ancienneté dans l'entreprise, connaisseurs de notre philosophie de travail et de nos valeurs tout comme de nos défis permanents.

7. NOS OBJECTIFS ET NOTRE MISSION DE FUTURE

Nous regardons vers l'avenir avec des objectifs très clairs: maintenir la qualité misant sur les meilleures matières premières, soutenue par la tradition et nos valeurs. L'excellence dans les meilleures techniques de production, une sélection attentive des matières premières font partie des éléments que nos clients apprécient tout comme le soin que nous apportons à ce que nous faisons.

Notre équipe humaine, notre travail, notre effort et les personnes qui font partie de notre projet sont nos facteurs de réussite dans le développement de notre entreprise.

Notre grand plaisir serait que nos clients puissent apprécier l'amour et le soin que nous consacrons dans l'élaboration de nos produits.

De la même façon que nous avons obtenu un produit amélioré au fil des années, la progression et le développement de notre entreprise sont constants, peu à peu mais avec des engagements fermes. Nous avons obtenu un haut niveau de productivité dans notre exploitation bovine qui a dérivé à une augmentation de volume de produit élaboré. Cet élément nous a mené à un développement du réseau de commercialisation national et à la recherche de nouvelles possibilités sur les pays européens principalement.