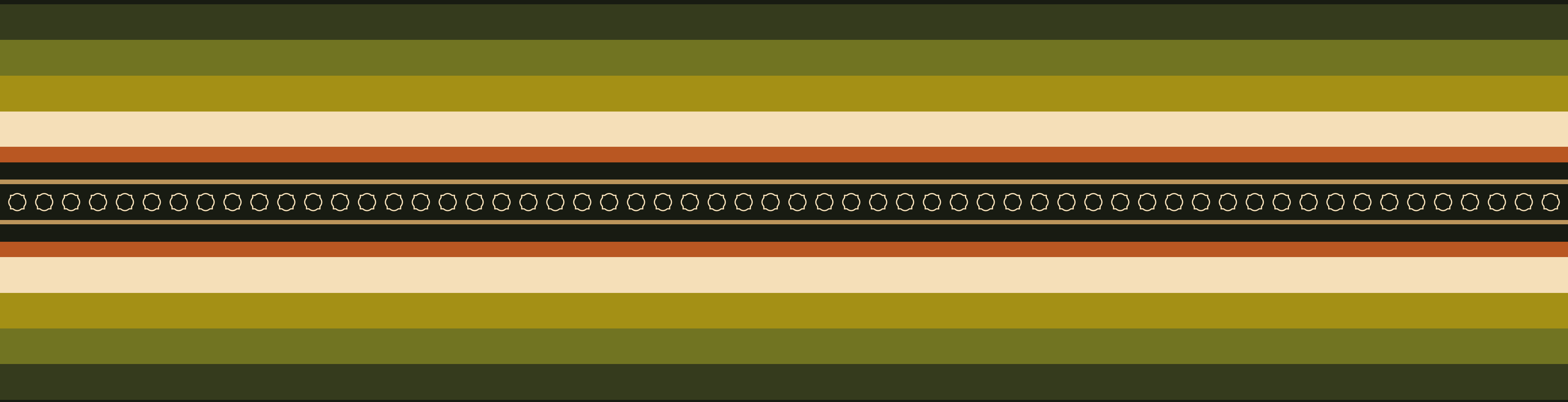


DEHESA MONTEROS

SERRANÍA DE RONDA





01



ERÖFFNUNG

02



WAS UNS EINZIGARTIG MACHT

03



URSPRUNG UND ZWECK

04



DEHESA MONTEROS IN ZAHLEN

05



METHODE DEHESA MONTEROS

06



PRODUKTE UND FORMATE

07



SENSORISCHES PROFIL

08



DIE PALETA

09



DER MESSERSCHNITT

10



KUNDEN, SPITZENGASTRONOMIE, GOURMET-RETAIL UND EMPFEHLUNG

11



HORECA UND PERSÖNLICHE BETREUUNG

12



INTERNATIONALISIERUNG

13



MEDIENPRÄSENZ UND MARKENINHALTE

14



PACKAGING, DISPLAYS UND PRÄSENTATION

15



SCHULUNGEN, VERKOSTUNGEN UND GASTRONOMISCHE AKTIVIERUNG

16



EIN ZIGARTIGES ANGEBOT FÜR KÄUFER







Ibéricos de Alto Nivel aus der Serranía de Ronda — Zwischen dem Valle del Genal und dem Valle del Guadiaro, auf einer Höhenlage, die Klima, Weide und den Lebensrhythmus des Tieres bestimmt, züchtet Dehesa Monteros reinrassige Ibéricos mit Bewegungsfreiheit und einer Ernährung — premontanera mit Kastanien, montanera mit Eichen —, die nur dieses Gebiet der Serranía de Ronda bieten kann.

Das Ergebnis sind limitierte, rückverfolgbare Stücke von einer sensorischen Eleganz, die in dieser Kategorie selten ist. Nicht als Folge einer Positionierungsstrategie, sondern als direkte Wirkung davon, weniger zu produzieren und mehr zu fordern — durch eine einzigartige und anspruchsvolle Aufzucht.

Im Universum des Bellota 100% Ibérico repräsentiert Dehesa Monteros einen eigenständigen Ansatz: den einer Marke, die ihren Ursprungsort in Methode, Charakter und eigenen Standard verwandelt hat.







2.1

Ibéricos de Alto Nivel: unsere Unterschiede

In den feuchten und zerklüfteten Bergen der Serranía de Ronda hat Dehesa Monteros eine eigene Art entwickelt, den Ibérico zu verstehen.

Hier ist das Territorium kein bloßes Bühnenbild. Es ist Teil der Methode. Die 100% Ibéricos werden in Freiheit aufgezogen, bewegen sich auf natürlichen Hängen und durchlaufen einen einzigartigen Ernährungszyklus: Kastanie vor der Eichel, Berg vor Volumen, Zeit vor Eile.

Jedes Stück bringt eine konkrete Geografie und eine Arbeitsweise zum Ausdruck: begrenzte Produktion, Rückverfolgbarkeit ab dem Ursprung und ein sensorisches Profil, das süßer, eleganter und anhaltender ist.





2.2

Rubio Dorado: das Herz der Serranía

Das Rubio Dorado ist ein 100% ibérico Schwein, das in der Serranía de Ronda beheimatet ist — eine fast ausgestorbene Rasse, zu deren Rettung Dehesa Monteros gemeinsam mit wissenschaftlichen Institutionen und lokalen Projekten beigetragen hat.

Sein langsames Wachstum, die montaneras und seine Anpassung an eine Gebirgslandschaft machen es zum Sinnbild des Engagements der Marke für das Territorium und für Exzellenz. Es bildet darüber hinaus die Grundlage einer äußerst exklusiven Produktlinie unter der Bezeichnung Raza&Oro.





2.3

Serranía de Ronda

Der Ursprung definiert das Produkt. Die Fincas von Dehesa Monteros erstrecken sich über die Serranía de Ronda, eine Landschaft aus Tälern, Hängen, Feuchtigkeit, Nebel, Kastanienbäumen, Steineichen, Korkeichen und Zerreichen, die das Leben des Tieres und den endgültigen Geschmack jedes Stücks bestimmt.

Im Gegensatz zu flacheren oder extensiveren dehesas lebt das Schwein hier in einer rauen, feuchten und sehr besonderen Umgebung, die ihm Muskelspannung, Beweglichkeit und eine eigenständige sensorische Ausdrucksweise verleiht.





2.4

Monte adehesado

Die montes adehesados der Serranía de Ronda zwingen das Tier, sich zu bewegen, Nahrung zu suchen und sich einer anspruchsvollen Geographie anzupassen – mit Steigungen von bis zu 45 Grad.

Diese beständige Bewegung fördert die Fettinfiltration, verfeinert die Fleischtextur und trägt zu einem eleganteren, athletischeren und gastronomisch wertvolleren Profil bei.



2.5

Premontanera de castaña

Vor der traditionellen montanera durchlaufen die Schweine eine premontanera mit Kastanien – eine differenzierende Praxis, die mit dem Valle del Genal und der Produktionsgeschichte der Serranía de Ronda verbunden ist.

Die Kastanie ist kein nebensächliches Detail. Sie ist eine entscheidende Schicht der Methode von Dehesa Monteros: Sie verleiht natürliche Süße, Balance und eine sensorische Handschrift, die die Marke von eher salzigen, aggressiven oder rustikalen Profilen unterscheidet.





2.6

Limitierte Edition

Dehesa Monteros arbeitet mit einer durchschnittlichen Jahresproduktion von rund 1.000 Exemplaren – eine Größenordnung, die es erlaubt, den Prozess zu kontrollieren, Stücke besser auszuwählen und einen gleichbleibend hohen Qualitätsstandard zu gewährleisten.

Die Limitierung ist keine kommerzielle Einschränkung: Sie ist eine Markenentscheidung. Sie ermöglicht Rückverfolgbarkeit, Selektionskriterien und eine direkte Beziehung zwischen Ursprung, Methode und Qualität des Endprodukts.





2.7

Brida negra

Die jamones und paletas von Dehesa Monteros gehören zur anspruchsvollsten Kategorie des spanischen Ibérico: Bellota 100% Ibérico, gekennzeichnet durch die brida negra gemäß der Norma de Calidad del Ibérico.

Diese Auszeichnung bestätigt Rassereinheit, Ernährung in der montanera und einen geregelten Standard, der sowohl nationalen als auch internationalen Fachkäufern als Authentizitätsnachweis dient.





Die Methode Dehesa Monteros

Die Methode Dehesa Monteros entsteht aus dem Zusammenspiel von Genetik, Territorium, Freiheit, natürlicher Ernährung, begrenzter Produktion, langsamer Reifung und Stückauswahl.

Es handelt sich nicht um eine Ansammlung loser Attribute, sondern um eine kohärente Abfolge: Rasse, Berg, Kastanie, Eichel, Zeit, Rückverfolgbarkeit und Service. Diese Methode macht Dehesa Monteros zu einer Marke mit starkem kommerziellem Profil und einer einzigartigen Identität im Gourmet-Kanal und in der Spitzengastronomie.





3.1

Eine emotionale Geschichte mit echten Wurzeln

Die Stärke von Dehesa Monteros liegt in der menschlichen und territorialen Erzählung, die die Marke trägt: das Engagement für ein konkretes Land, die Wiederbelebung einer Tradition und einer autochthonen Rasse sowie der Wille, wirtschaftlichen, kulturellen und gastronomischen Wert in die Serranía de Ronda zurückzubringen.

Das Projekt entsteht aus der Verbundenheit von Chelo Gómez — der Gründerin der Marke — mit dieser Landschaft und aus einer ungewöhnlichen Überzeugung: einen anderen Ibérico zu schaffen, gebunden an den Berg, an die Zeit, an Authentizität und an eine Arbeitsweise ohne Abkürzungen.

Hinter dem Produkt steckt eine langfristige Vision. Dehesa Monteros produziert nicht nur Ibéricos, sondern trägt dazu bei, Fincas zu reaktivieren, das Ökosystem zu erhalten, Wirtschaftstätigkeit in der Region zu verankern und eine Form von Exzellenz zu verteidigen, die Gastronomie, Nachhaltigkeit und Erbe miteinander verbindet.



3.2

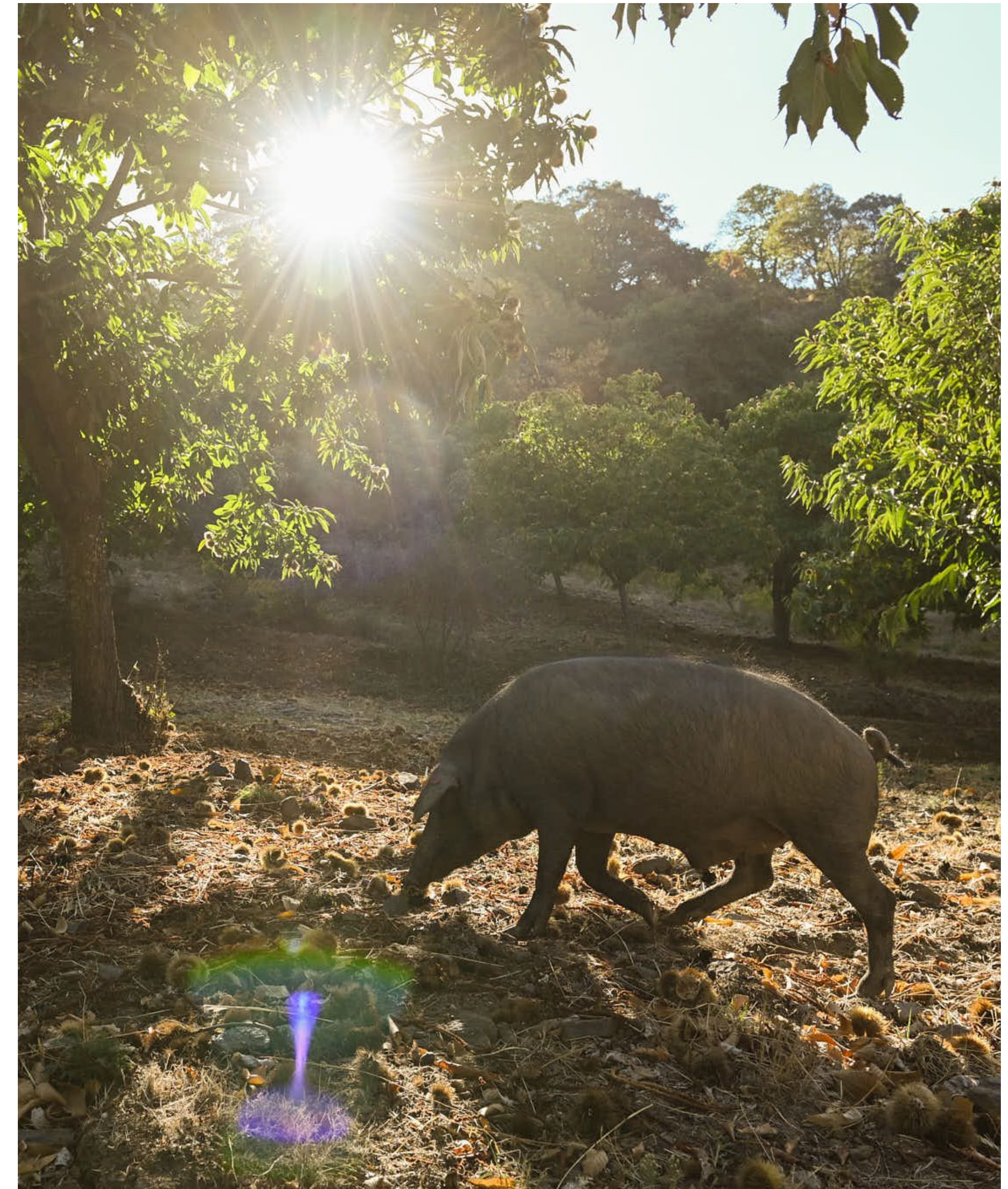
Das Authentische zurückgewinnen

Einer der emotional stärksten Markenkern
ist die Rückgewinnung.

Die Rückgewinnung des iberischen Schweins in der Serranía de Ronda, die Rückgewinnung traditioneller Fütterungspraktiken und die Rückgewinnung einer Art, das Land mit Respekt und Anspruch zu verstehen.

In diesem Rahmen erlangt die Rasse Rubio Dorado einen außergewöhnlichen symbolischen Wert, da sie nicht nur eine genetische Besonderheit darstellt, sondern auch einen wesentlichen Teil der Identität und Tradition der Region verkörpert.

Ihre Rettung und Fortführung sind der Beweis eines echten Engagements für die Bewahrung des genetischen und kulturellen Erbes — eine einzigartige Rasse, die historisch mit dem Territorium und mit einer Produktionsweise tief verwurzelt ist, die auf einer engen Verbindung mit der Natur und der Dehesa beruht.







Das Territorium von Dehesa Monteros lässt sich mit konkreten Argumenten beschreiben:

INDIKATOR	NUMMER	DATEN	KOMMERZIELLER WERT
FLÄCHE	1.792	Hektar auf 14 Fincas	Kontrollierte Skala, Rückverfolgbarkeit und Freilandhaltung
LAGE	2	Valle del Genal und Valle del Guadiaro	Differenzierender Ursprung im Ibérico-Premium-Segment
HANGNEIGUNG	45°	Bis zu 45 Grad	Natürliche Bewegung und Fettinfiltration
KASTANIE	80.000	Kg pro Jahr in der premontanera	Eigene sensorische Handschrift
PRODUKTION	1000	Ca. 1.000 Tiere	Limitierte Edition
NIEDERS-	1020	Ca. 1.020 Liter pro Jahr	Frische, saftige und einzigartige dehesa





Vom Feld zum Endprodukt — Die Methode Dehesa Monteros basiert auf einer einfachen, aber selten praktizierten Überzeugung: Bei einem großen Ibérico darf nichts Wesentliches dem Zufall überlassen werden. Deshalb beruht die Einzigartigkeit der Marke auf der Harmonie zwischen Rassereinheit, Territorium, Freiheit, Ernährung, Zeit und Auswahlkriterien.

Alles beginnt mit nachgewiesenen reinrassigen 100% ibérico Schweinen, die in Freiheit auf den montes adehesados der Serranía de Ronda aufgezogen werden. Dort sind Hangneigung, Feuchtigkeit, Wald und kontinuierliche Bewegung ebenso Teil der Methode wie die Genetik. Zu diesem besonderen Umfeld kommt eine premontanera mit Kastanien, die eine eigene sensorische Identität verleiht, bevor die montanera mit Eichen von Steineiche, Korkeiche und Zerreiche den natürlichen Ernährungszyklus vervollständigt.

Die begrenzte Produktion, die individuelle Begleitung und die langsame Reifung ermöglichen es, das Wichtigste zu bewahren: den Charakter jedes Stücks und die Kohärenz des Ganzen. So bietet Dehesa Monteros mehr als ein exzellentes Produkt: eine erkennbare, rückverfolgbare und kommerziell argumentierbare Methode, die in der Spitzengastronomie, im Gourmet-Retail und auf internationalen Märkten einen echten Mehrwert liefert.





6.1

Eine kurze, präzise und gastronomische Palette

Die Kollektion von Dehesa Monteros strebt nicht nach Umfang, sondern nach Kohärenz. Jede Referenz der Palette hat denselben Ursprung, folgt derselben Methode und bringt dieselbe Philosophie zum Ausdruck: wenig produzieren, gut auswählen und Stücke mit einer klaren, in jedem hochwertigen Kanal verteidigbaren sensorischen Identität anbieten.

Diese Zurückhaltung ist Ausdruck des Anspruchs. Für den Gourmet-Käufer, den spezialisierten Importeur oder den Koch, der einen differenzierenden Ibérico sucht, vermittelt eine kurze Palette Vertrauen, Spezialisierung und Produktbeherrschung.





6.2

Jamón de Bellota 100% Ibérico

Das repräsentativste Stück der Marke: langsame Reifung in den natürlichen Trockenkammern von Jabugo, Freilandhaltung und premontanera mit Kastanien als Ursprungssiegel. Ein jamón, der sich durch seine Eleganz, seine natürliche Süße und eine Länge im Abgang auszeichnet, die keine Eile duldet.





6.2

Paleta de Bellota 100% Ibérica

Intensiver, ausdrucksvoller und für viele Köche und Meisterschneider das Stück mit dem stärksten Charakter im bellota-Ibérico. Dehesa Monteros behandelt sie mit derselben Sorgfalt wie den jamón und versteht sie als eigenständige gastronomische Aussage, nicht als mindere Alternative.







6.2

Lomo de Bellota 100% Ibérico

Hergestellt aus dem gleichen Rohstoff wie der Rest der Palette. Der lomo von Dehesa Monteros bietet eine feste und zugleich geschmeidige Textur mit sauberen, süßlichen Noten, die das sensorische Profil der Marke in einem vielseitigen Format für Karte und Verkostung ausdrücken.







6.2

Chorizo und salchichón ibérico de bellota

Die Wurstwaren von Dehesa Monteros sind eine natürliche Erweiterung der Methode. Aus dem Fleisch der eigenen Tiere der Marke hergestellt, bewahren sie den differenzierenden Charakter des Ursprungs und bieten eine saubere, ausgewogene und gastronomische Aussage – gedacht als Ergänzung der Palette, ohne den Hauptstücken die Hauptrolle zu nehmen.







6.2

Presa, cabecero, papada und edle Zuschnitte

Für die Spitzengastronomie und die Autorenküche bietet Dehesa Monteros frische Zuschnitte, die je nach Kampagne und Kanal ausgewählt werden. Ihre Infiltration, Textur und ihr Geschmacksprofil machen sie zu erstklassigen Zutaten für Degustationsmenüs, Fonds und präzise Zubereitungen.







6.2

Formate für jeden Kanal

Dehesa Monteros arbeitet nicht mit einem einzigen Format. Die Palette passt sich an die Bedürfnisse des professionellen Kanals an, ohne die Identität des Produkts oder den von der Marke geforderten Präsentationsstandard zu kompromittieren:

Ganze Stücke für Schneideprofis, die Gastronomie und den spezialisierten Retail, der einen jamón mit Geschichte und Persönlichkeit anbieten möchte.

Ausgebeinte Stücke, konzipiert für den einfacheren Service im Saal oder die Integration des Produkts in der Küche.

Messergeschnittene Aufschnitte (loncheado a cuchillo) – das Format mit dem höchsten Mehrwert: jede Scheibe von Hand geschnitten, mit Sorgfalt auf Dicke, Temperatur und Präsentation.

Hochwertige Geschenkboxen und -sets mit Marken-packaging für den Gourmet-Kanal, Unternehmensgeschenke und hochwertigen Retail.

Maßlösungen für Degustationskarten, Veranstaltungen, Hospitality und internationale Käufer.





Süße, Tiefe und anhaltende Eleganz — Das sensorische Profil von Dehesa Monteros sollte in einer Sprache beschrieben werden, die dem Wein und der Hochküche näher steht als dem konventionellen Ibérico-Katalog.

Der Einstieg im Mund ist sanft und seidig. Die natürliche, mit der Kastanie verbundene Süße zeigt sich früh, die Eichel verleiht Tiefe, und das Ganze entwickelt sich sauber zu einem eleganten, langen Abgang.

Es ist kein aggressiver oder übermäßig salziger Ibérico. Seine Einzigartigkeit liegt im Gleichgewicht, in der Feinheit und in der Fähigkeit, sowohl beim Schnitt als auch in der Küche gastronomisch überzeugend zu wirken.







Ein gastronomisches Hausgeheimnis

Die Paleta de Bellota 100% Ibérica von Dehesa Monteros ist keine verkleinerte Variante des jamón und keine Alternative zweiter Klasse. Sie ist ein eigenständiges Stück mit eigener sensorischer Persönlichkeit und Argumenten höchsten Niveaus – sowohl in der Gastronomie als auch im spezialisierten Retail.

Sie stammt von der vorderen Extremität des Tieres, was ihr einen höheren Anteil an in der Muskulatur infiltriertem Fett und ein direkteres, intensiveres und ausdrucksvolleres organoleptisches Profil verleiht. Während der jamón seine Erfahrung aus Subtilität und schrittweiser Komplexität aufbaut, überzeugt die paleta vom ersten Moment an: intensiver Einstieg, ausgeprägtes Aroma, saftige Textur und ein Abgang, der großzügig beeindruckt.

Bei Dehesa Monteros wird diese natürliche Intensität der paleta durch die premontanera mit Kastanien gemildert, die eine hintergründige Süße und eine Balance verleiht, die die Kraft abfedert, ohne ihr den Charakter zu nehmen. Das Ergebnis ist ein Stück, das nicht einschüchtert, das im Saal sehr gut funktioniert und das – gut geschnitten und gut erklärt – sowohl für den erfahrenen Genießer als auch für jemanden, der zum ersten Mal an Premium-Ibérico herantritt, ein unvergessliches Erlebnis erzeugt.

Über die paleta ibérica zu sprechen bedeutet, zunächst ein Vorurteil aus dem Weg zu räumen.

Die paleta von Dehesa Monteros hat eine Mindestreifung von 20 Monaten, ist gemäß der Norma de Calidad del Ibérico (RD 4/2014) zertifiziert und wird mit derselben Sorgfalt und denselben Auswahlkriterien behandelt wie der jamón des Hauses.

Für Restaurants, Gourmet-Läden und internationale Distributoren bietet die paleta konkrete kommerzielle Vorteile: ein besser handhabbares Gewicht – zwischen 4 und 4,5 kg bei den Stücken von Dehesa Monteros –, eine kürzere Reifung und ein günstigerer Stückpreis als der jamón, ohne auf den Standard der Kategorie Bellota 100% Ibérico zu verzichten.

Das macht sie zu einem hervorragenden Einstiegsprodukt für Kunden, die hochwertigen Ibérico mit besserer Rotation einführen möchten, für Veranstaltungen, bei denen man mit einem etwas kleineren Stück beeindrucken will, oder für internationale Märkte, auf denen der Ibérico noch entdeckt wird. In all diesen Kontexten erfüllt die paleta von Dehesa Monteros eine Rolle, die kaum ein anderes Stück übernehmen kann: ein Produkt von höchster Qualität, mit Geschichte und Argumentationsstärke, aber mit einer kommerziellen Vielseitigkeit, die die Präsenzchancen im Kanal vervielfältigt.





Vom Schnitt zum Teller

Bei Dehesa Monteros wird der Messerschnitt (corte a cuchillo) nicht als bloßes Präsentationsformat verstanden, sondern als natürliche Verlängerung der Sorgfalt, die auf dem Feld beginnt und auf dem Teller ihren Abschluss findet.

Jedes Stück verlangt Zeit, Kenntnis und Respekt; deshalb erfordern bestimmte Services zwischen zwei und vier Stunden Arbeit, die darauf verwendet werden, jede Scheibe mit der richtigen Präzision zu schneiden, sodass Temperatur und Dicke die gesamte Qualität des Produkts zur Geltung bringen.

Diese Schnittzeit ist kein Beiwerk. Sie ist Teil des Werts. Der Messerschnitt bewahrt die Textur, begünstigt eine sauberere Lesbarkeit der Infiltration und der Aromen und macht die Verkostung zu einem Erlebnis, das dem Charakter des Stücks treuer ist.

Darüber hinaus bietet er etwas entscheidend Kommerzielles: Er macht das Handwerk sichtbar. In der Gastronomie, bei Veranstaltungen und im Premium-Retail vermittelt der Messerschnitt Exzellenz, Nähe und Liebe zum Detail; er erhöht die Wahrnehmung des Produkts und verstärkt den Markendiskurs gegenüber dem Endkunden.

Deshalb wird der Schnitt bei Dehesa Monteros nicht als gastronomische Inszenierung angeboten. Er ist die letzte Geste einer Wertschöpfungskette, die mit Methode, Zeit und Anspruch aufgebaut wurde – und einer der deutlichsten Ausdrücke dafür, was es bedeutet, Ibérico auf höchstem Niveau zu verarbeiten.





Die Präsenz bei renommierten Kunden ist einer der solidesten Aktivposten von Dehesa Monteros.

In der Spitzengastronomie ist die Marke in Restaurants wie Bardal und Tragatá in Ronda, Kaleja in Málaga, Toqcha, Palod oder Beluga vertreten — Häuser, in denen die Produktauswahl höchsten Ansprüchen unterworfen ist und wo der Ibérico als Zutat mit eigener Identität behandelt wird. Ihre Präsenz in diesen Räumen wirkt als kulinarische Validierung erster Güte: Wenn das Produkt in solche Küchen einzieht, liegt es daran, dass es etwas anderes als die übrigen verfügbaren Optionen bietet.

Im Bereich Hospitality und Hotellerie ist Dehesa Monteros Teil des Angebots von Häusern wie Casa Felisa / Hotel Urso, Los Monteros, Gran Hotel Miramar, Castillo Santa Catalina, verschiedenen Hotels der Grupo Marugal und Adressen

Es geht nicht nur darum, in bestimmten Karten oder Regalen vertreten zu sein, sondern dort präsent zu sein, wo sich die Ansprüche, das Kriterium und die Empfehlungskraft des Gourmet-Marktes konzentrieren.

im Umfeld von Relais & Châteaux. In diesem Kontext wird der Ibérico in Frühstücke, Room Service, Aperitifs, Bars und besondere Veranstaltungen integriert und verstärkt das Gesamterlebnis des Gastes, während er die Marke mit einem hohen und sorgfältigen Servicestandard verbindet.

Im Gourmet-Retail positioniert die Präsenz im Club del Gourmet von El Corte Inglés Dehesa Monteros in einem der Referenzräume für Delicatessen-Produkte in Spanien. Das Regal mit den großen Häusern des Ibérico und anderen ikonischen Marken des gastronomischen Panoramas zu teilen, ist an sich ein starkes Empfehlungsschreiben gegenüber dem Endverbraucher und den internationalen Käufern, die diesen Raum als Barometer des Premium-Marktes nutzen.





Homogenität, Service und Begleitung

Sie hängt auch von etwas ebenso Wichtigem ab: der Fähigkeit, Service für Service Regelmäßigkeit, Kriterium und Vertrauen zu bieten. Deshalb arbeitet Dehesa Monteros ausgehend von einer klaren Idee: Ein großer Ibérico muss bei der Verkostung begeistern, aber auch im täglichen Betrieb von Küchen, Sälen und professionellen Käufern zuverlässig funktionieren.

Diese Verlässlichkeit baut auf einer strengen Selektion, einer gastronomischen Lektüre jeder Referenz und einer engen Betreuung der konkreten Bedürfnisse jedes Kunden auf. Nicht alle Stücke erfüllen dieselbe Funktion auf einer Karte, und nicht alle Formate entsprechen demselben Service-Typ. Dehesa Monteros

Im HORECA-Kanal hängt Exzellenz nicht nur vom Ursprung oder der intrinsischen Qualität des Produkts ab.

begleitet diese Entscheidung mit Kriterium und hilft dabei, zu identifizieren, welches Produkt am besten in welchen Kontext passt – vom Schnitt im Saal bis zur Autorenküche, vom Premium-Frühstück bis zum Degustationsmenü.

Das Angebot für HORECA geht daher über die bloße Belieferung hinaus. Es umfasst kommerzielle Begleitung, Formatauswahl, Schnittservice, argumentative Unterstützung für Saalpersonal und eine Produktinszenierung, die darauf ausgerichtet ist, dass jedes Stück beim Gast mit seiner vollen Bedeutung ankommt. Diese Nähe stärkt die Beziehung zum professionellen Kunden und macht Dehesa Monteros zu einem gastronomischen Partner, nicht nur zu einem Lieferanten.





Eine Marke, bereit für Gourmet-Märkte

Dehesa Monteros wird in einem konkreten, klar definierten Territorium geboren, aber sein Angebot ist darauf ausgelegt, zu reisen.

Dehesa Monteros ist der natürliche Partner von Gourmet-Importeuren, spezialisierten Distributoren, der Spitzengastronomie, Luxushotels, Delicatessen-Läden und Premium-Unternehmensgeschenkprojekten, die einen Ibérico mit eigener Identität und eigenem Erzählstrang suchen.

Die Internationalisierung stützt sich auf zwei komplementäre Kräfte. Einerseits auf eine starke Herkunftsgeschichte: Serranía de Ronda, eigene Methode, begrenzte Produktion, premontanera mit Kastanien und ein wiedererkennbares sensorisches Profil. Andererseits auf eine zuverlässige kommerzielle Operativität, die in der Lage ist, den technischen und logistischen Anforderungen jedes ausgereiften Markts im Gourmet-Segment gerecht zu werden.

Auf internationalen Märkten wird der Ibérico zunehmend als Luxusprodukt wahrgenommen, das mit der Hochküche assoziiert ist – ähnlich wie historisch bedeutende Häuser sich als globale Ikonen in vielen Ländern positioniert haben.

Dehesa Monteros tritt in dieses Gespräch aus einem anderen Blickwinkel ein: dem einer bewusst limitierten Produktion, verankert in der Serranía de Ronda, die Importeuren und Gourmet-Distributoren eine Alternative mit starker Herkunftsprägung, eigenem Erzählfaden und einem Angebot bietet, das darauf ausgelegt ist, neben den großen Häusern der Branche zu bestehen – und dabei Authentizität und eine andere Lesart des Ibérico auf höchstem Niveau einzubringen.



En los grises días del otoño, la niebla se agarra a las ramas de los alcornoques y se rasga en las encinas y envuelve acariciadora a los quejigos. — El valle del Cebreiro despereza y quiere alcanzar un sol que no logra llegar al musgo del suelo. Cuando el mediodía mediterráneo vence y la niebla desaparece en ascenso, la mirada sin embargo encuentra horizonte: una pared verde encauza la vista por un valle de laderas casi verticales verdes, frondosas, rezumantes de vida y frescor.





Bekanntheit und Erzählung

Dehesa Monteros verfügt über ein Inhalts-Ökosystem, das für eine Marke iberischer Produkte ungewöhnlich ist: kontinuierliche Medienpräsenz, ein eigenes Markenbuch und audiovisuelle Materialien, die das Produkt über das Regal oder die Karte hinaus begleiten.

Dieses Medienökosystem baut ein solides Narrativ auf, das Ursprung, Methode und gastronomischen Anspruch des Projekts untermauert.

Die Auftritte in allgemeinen und spezialisierten Medien — Cadena SER, Málaga Hoy, Diario Sur, ABC, El País, Onda Cero, Guía Repsol, Libertad Digital, El Mundo, Lifestyle-Presse sowie regionale und nationale Fernsehsendungen — funktionieren als externe Bestätigung des Interesses, das die Marke weckt. Wenn diese Auftritte gut ausgewählt und kontextualisiert werden, hören sie auf, eine bloße Logosammlung zu sein, und werden zu klaren Belegen für Relevanz, Qualität und gastronomische Einzigartigkeit.

Das Buch *El sueño de la Serranía de Ronda* nimmt einen zentralen Platz in diesem Markendispositiv ein. Es verleiht der Erzählung Tiefe, erzählt den Ursprung, das Engagement für das Land, die Rettung des Rubio Dorado, die Vision von Chelo Gómez und die Verbindung zwischen Familie, Territorium und Produkt mit einem Detailgrad und einer emotionalen Kraft, die kein Katalog erreichen kann.

Am Point of Sale, bei Verkostungen oder in Gesprächen mit Distributoren und Importeuren wird es zu einem Storytelling-Instrument, das verständlich macht, warum diese Ibéricos anders sind und warum sie ihre Position im höchsten Segment rechtfertigen.

6.1 Buch, Dokumentarfilm und Point-of-Sale-Inhalte

Über das Buch und die Pressemappe hinaus entwickelt Dehesa Monteros Inhalte, die helfen, das Produkt zu verkaufen: ein Dokumentarfilm über das Universum von Dehesa Monteros.

Audiovisuelle Beiträge, Autorenfotografien, redaktionelles Material und Ressourcen, die darauf ausgelegt sind, die Marke in der Filiale, im Saal und bei Veranstaltungen zu aktivieren. So bleibt die Geschichte nicht im Dossier, sondern gelangt über Bildschirme, Displays, Karten, Argumentationsrahmen und Schulungsmaterialien für das Personal zum Endverbraucher.

Auf diese Weise liefert die Marke nicht nur jamones, paletas oder Wurstwaren, sondern auch ein Set an Werkzeugen, das ihre Empfehlung erleichtert. Gourmet-Läden, Gastronomie und Distributoren können sich auf diese Inhalte stützen, um ihr Angebot zu differenzieren, den Wert des Ursprungs Serranía de Ronda zu erklären und eine emotionalere Verbindung zum Kunden herzustellen – und so Rotation und Positionierung von Dehesa Monteros als Referenz für Ibérico auf höchstem Niveau zu stärken.





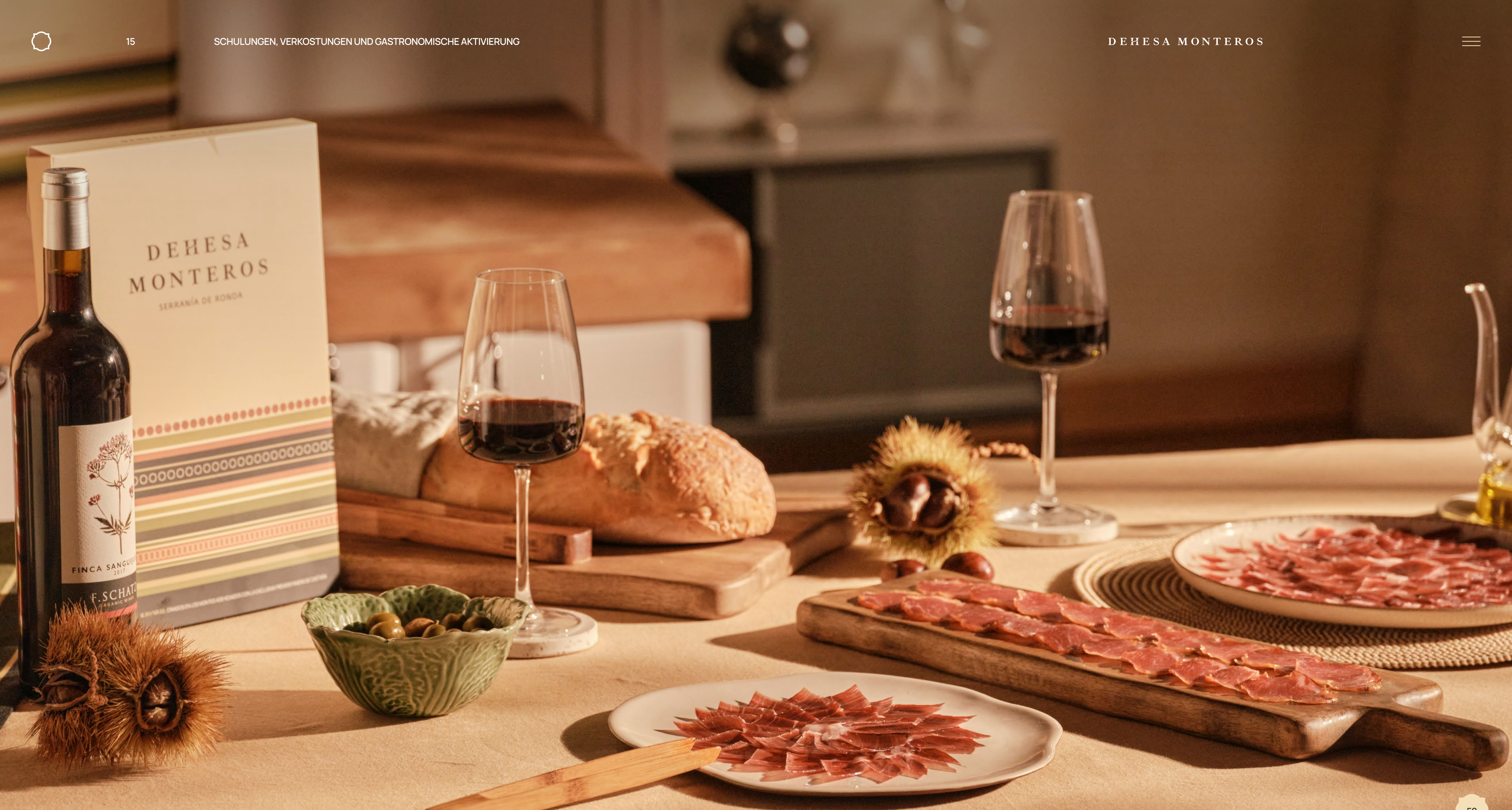


Im Universum des hochwertigen Ibérico ist die Präsentation ein wesentlicher Teil des Erlebnisses.

Das Packaging ist darauf ausgelegt, das Produkt zu begleiten, nicht mit ihm zu konkurrieren. Die Etais für geschnittenen jamón und geschnittene paleta, die gemischten Packs und die Sondereditionennachten sorgfältig auf Materialauswahl, Grafik und Herkunftsinformationen, sodass Jedes Stück beim Endkunden mit derselben Kohärenz ankommt, mit der es aufgezogen und gereift wurde. Im Gourmet-Retail, in Hotels und bei Unternehmensgeschenken verstärkt diese Inszenierung die Qualitätswahrnehmung, erleichtert die Empfehlung und macht jeden Kauf zu einem unvergesslichen Akt.

Dehesa Monteros hat durch Etais, Schachteln, Displays und Stillleben-Kompositionen eine eigene visuelle Sprache entwickelt, die auf die Serranía de Ronda und ihr Bildrepertoire aus Bandoleros, Bergen und Gebirgspfade verweist.

Für den professionellen Käufer ermöglicht die Verfügbarkeit von Displays, Schachteln und Präsentationsressourcen, das Produkt in den Raum mit einer klaren Erzählung zu integrieren: Serranía de Ronda, Rubio Dorado, Kastanie, Eichel, limitierte Edition. So beweist Dehesa Monteros, dass es sowohl das Stück als auch die Art und Weise, wie es angeboten wird, mit Sorgfalt behandelt – es schafft einen greifbaren Mehrwert für das Kundenerlebnis und differenziert sich visuell in einem Regal, in dem die Konkurrenz nicht immer über ein so klar definiertes Markenuniversum verfügt.





Dehesa Monteros bietet maßgeschneiderte Erlebnisse für Gourmet-Kunden

Bei diesen Treffen verbinden sich Herkunftserzählung, Erklärung der eigenen Methode, Einführung in das sensorische Profil der Marke und geführte Verkostung verschiedener Stücke, sodass der Gast versteht, was diese Ibéricos einzigartig macht und wie man sie am besten genießt. Das Erlebnis ermöglicht es, nicht nur das Produkt zu entdecken, sondern auch die Philosophie und die Sorgfalt, die hinter jeder Zubereitung stecken.

Mehr als übliche Schulungsveranstaltungen werden sie als vollständige und sorgfältig gestaltete gastronomische Erlebnisse konzipiert.

Der Messerschnitt in Echtzeit, die vergleichende Verkostung, das Pairing mit Weinen oder Destillaten und der persönliche Dialog mit dem Team von Dehesa Monteros machen aus diesen Aktionen unvergessliche Momente, die die emotionale Bindung an die Marke und an die Serranía de Ronda stärken.

Personalisierte Verkostungen, Schnittworkshops und Entdeckungssessions, die für private Gruppen, Gastronomie-Teams, Hotels und Clubs konzipiert sind, die tiefer in die Welt des hochwertigen Ibérico eintauchen möchten.

Für Restaurants, Hotels und gastronomische Räume funktionieren diese Aktivierungen zudem als Differenzierungs- und Kundenbindungsinstrument. Sie bereichern das Angebot für den Endkunden, verleihen der Programmgestaltung des Hauses Wert und Inhalt und schaffen Erlebnisse, die die Wahrnehmung des Produkts und des Raums, der sie beherbergt, aufwerten.

Gleichzeitig positionieren sie Dehesa Monteros neben den großen Häusern des Ibérico, denen es gelungen ist, ihre Produkte in gelebte Erlebnisse zu verwandeln – und nicht nur in Referenzen auf der Speisekarte.

Auf diese Weise transzendiert Dehesa Monteros das Produkt und wird zu einem Erlebnis, das Tradition, Territorium und Exzellenz rund um die Kultur des Ibérico vereint.





Dehesa Monteros bietet Importeuren, Köchen, Gourmet-Distributoren, Hotels und Empfehlern eine einzigartige Art, den Ibérico zu verstehen: konkreter Ursprung, eigene Methode, einzigartige Rasse, begrenzte Produktion, Rückverfolgbarkeit, sensorische Eleganz und die Fähigkeit, das Produkt im professionellen Kanal zu aktivieren.

Jedes Stück entsteht aus einer klaren Entscheidung: weniger produzieren, um mehr auszudrücken. Dieses Prinzip, verbunden mit der Stärke des Erzählstrangs und der kommerziellen Glaubwürdigkeit, die die Marke bereits aufgebaut hat, macht Dehesa Monteros zu einem besonders attraktiven Angebot für alle, die einen Premium-Ibérico mit Identität und eigenem Diskurs suchen.



IBÉRICOS DE ALTO NIVEL CRIADOS EN LOS MONTES ADEHESADOS CON LA EXCLUSIVA PREMONTANERA DE CASTAÑA