

**LA  
HAMBURGUESA  
NATURAL  
DE LA DEHESA  
DE SALAMANCA**



**V**  
VÁZQUEZ ROMERO



## **NUESTRA FILOSOFÍA**

Vázquez Romero es la idea de un ganadero que cría a sus animales en libertad, alimentándolos con pastos y materias primas vegetales nobles y respetando sus ciclos naturales.

Hace años decidió poner en el mercado productos elaborados sin conservantes, saludables y auténticos, acordes con la calidad de la carne que con tanto esfuerzo producía en la Dehesa de Salamanca.

Hoy continuamos investigando, creando nuevos productos igual de sabrosos y además, certificados ecológicos, para que comas nuestras hamburguesas con total confianza y las compres por calidad, seguridad y ética, en la certeza de que estás apostando por un alimento de sabor extraordinario, natural, saludable y sostenible.



## **NUESTRA RECETA: 99% DE CARNE Y 1% DE ESPECIAS**

En Vázquez Romero somos especialistas en hamburguesas. Las hacemos con una **receta propia**, original y única, **sin conservantes, ni colorantes** y con la experiencia de años.

Nuestra **materia prima es la mejor carne** de la Dehesa de Salamanca en el punto óptimo de maduración. Solo contiene la grasa naturalmente presente en el corte, que se selecciona por su infiltración óptima.

El proceso de elaboración de nuestras hamburguesas es simple, pero no fácil: seleccionamos y limpiamos la carne, la picamos, la condimentamos con especias, le damos forma y la envasamos.

Nuestras hamburguesas contienen 99% de carne y 1 % de especias (sal, ajo, pimienta y nuez moscada).



## PRESENTACIONES Y FORMATOS

Nuestro **producto ultracongelado** es una garantía de calidad, que mantiene los valores nutricionales de la carne y no altera su agradable textura y jugosidad.

Garantizamos una vida útil de 9 meses.

Ofrecemos una amplia gama de pesos, formatos y presentaciones:

**PESOS** de 25 g a 250 g/ud

**FORMATOS** 3 cm Ø · 7 cm Ø · 10 cm Ø · 12 cm Ø

**PRESENTACIÓN** Bandejas de 2 · 4 · 6 · 10 ud  
Rulos de 20 ud





Nuestra ternera ecológica de hasta 12 meses de edad, es de razas parda de montaña y limusina. La alimentación de estos animales se reduce a leche materna, pastos y pienso ecológico. Se crían en régimen semi extensivo, pasando el verano en los puertos del Pirineo, en total libertad, y el invierno puro en estabulación en granjas altoaragonesas.

Esta carne ofrece los mejores valores nutricionales, ausencia total de residuos y un sabor delicado.

#### **NOTA DE CATA**

Carne con la cantidad justa de grasa para que resulte muy tierna y jugosa, con un sabor delicado, suave y característico: el del ganado criado al aire libre, con el agua pura, la vegetación y el clima de los Pirineos.







La carne de nuestro cerdo ibérico ecológico es de la máxima calidad, selecta y a la vez sostenible y saludable.

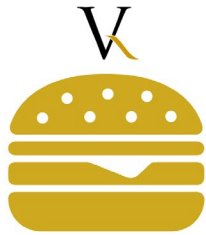
Criado en régimen extensivo en la Dehesa de Salamanca, este ganado de genética ibérica seleccionada, solo recibe una alimentación ecológica a base de pastos, bellota, cereales y leguminosas ecológicas certificadas.

Su estilo de vida en libertad y su alimentación natural con al menos una montanera, proporciona una carne con perfiles nutricionales muy interesantes, donde destaca el elevado contenido en antioxidantes y ácidos grasos beneficiosos, que la diferencian en cuanto a calidad nutricional de otras carnes de cerdo.

#### **NOTA DE CATA**

Estas hamburguesas ecológicas son muy tiernas y contienen un nivel de infiltración grasa óptimo, responsable de su jugosidad y de su sabor succulento y delicioso. Tienen el inconfundible umami que hace que el sabor persista, convirtiendo la experiencia de degustación en puro placer.





## **HAMBURGUESAS TERNERA ANGUS NATURALES**

A diferencia de otras carnes en las que la grasa aparece recubriendo el músculo, en las terneras de raza Angus la grasa está infiltrada en él; de ahí su llamativo veteado, su aspecto “marmóreo” y que sea tan succulenta y sabrosa.

La grasa de nuestras Angus, por su alimentación y manejo, es saludable debido a su elevado contenido en ácidos grasos. A este beneficio se añaden las proteínas, minerales y vitaminas que están presentes en las carnes rojas de calidad.

### **NOTA DE CATA**

Esta hamburguesa ofrece la máxima terneza, un bocado succulento y con un sabor cárnico robusto, extraordinario e inconfundible. Es una celebración de la carne de calidad que garantiza una experiencia de degustación memorable.





La raza de lidia es la más antigua de España, cuyos orígenes se remontan al siglo XVI y es el máximo exponente del sistema de explotación extensivo. Se cría en grandes dehesas donde se ejercita y se alimenta de manera natural de lo que ofrece la dehesa.

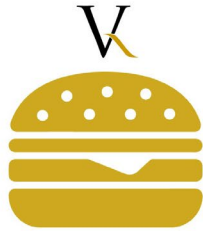
Su selecta genética, su alimentación y modo de vida en armonía con la naturaleza, dan lugar a una carne excepcional.

#### **NOTA DE CATA**

Su color es mucho más oscuro que el de otras carnes, debido a los antioxidantes presentes en los forrajes verdes que consumen y al ejercicio físico que da lugar a elevadas concentraciones musculares. Aunque resulta muy magra debido al manejo de estos animales, su textura es sorprendentemente jugosa, ya que se trata de ejemplares muy jóvenes. Su fibra es fina y ofrece una óptima sensación de ternieza.

Lo más destacado es su sabor: equilibrado, muy agradable y a la vez intenso, profundo e inconfundible.





## **HAMBURGUESAS TERNERA MORUCHA NATURALES**

La raza Morucha de Salamanca, autóctona, se ha criado tradicionalmente en campos adehesados de carrascas y encinas y pastizales. Allí se alimenta de manera natural de lo que ofrece la dehesa (pasto, bellotas, hojas de roble, carrasca o fresno...). En ocasiones su alimentación se complementa con forrajes obtenidos de las propias explotaciones.

El manejo, alimentación y modo de vida en equilibrio ecológico con el medio, dan lugar a carnes de altísima calidad y con muy poca grasa debido a su crianza en libertad.

### **NOTA DE CATA**

Aunque se trata de una carne muy magra, se seleccionan cortes con buena infiltración, especialmente de la falda y la costilla, para obtener la jugosidad óptima.

Son hamburguesas muy aromáticas y tienen un sabor característico, bien diferenciado de otras carnes.







La cuna de nuestro excepcional Buey de Bellota es el corazón de la dehesa de Salamanca. Criados en libertad, entre pastizales, encinas y arroyos cristalinos, los bueyes castrados, mansos y tranquilos, tienen una alimentación completamente natural y determinada por el paso de las estaciones: primavera, rastrojadas, otoñadas y montaneras.

Durante al menos cuatro campañas de montanera se nutren exclusivamente de bellotas. Este ciclo prolongado garantiza una infiltración grasa saludable determinante en las características nutricionales y organolépticas de la carne.

#### **NOTA DE CATA**

Las hamburguesas de buey de bellota tienen un color rosado debido a la grasa nacarada infiltrada abundantemente en el músculo. Proporcionan una experiencia sensorial de excepción: una textura única, una infiltración de grasa extraordinaria que eleva el nivel de jugosidad y un sabor distintivo que perdura en el paladar y en la memoria.





Esta carne procede de vacas con una edad superior a 48 meses, y que han pasado su vida en la Dehesa alimentándose de pastos en primavera y verano y bellotas en la montanera. Por eso su carne tiene más grasa que la de las terneras. Además, a diferencia de la carne de ternera, que es rosada y tiene una grasa muy blanca, la de vaca es más oscura y su grasa tiene un color más amarillo.

Gracias a esta mayor cantidad de grasa y a su distribución homogénea, es posible someter a estas carnes a un proceso de maduración prolongado. La grasa protege al tejido evitando que la carne se estropee y garantiza que el proceso sea efectivo y que la carne resulte tierna y jugosa en todos sus puntos.

#### **NOTA DE CATA**

Bocado sumamente tierno, pese a que procede de un animal adulto, gracias a su excelente infiltración. Su sabor cárnico es delicioso y sorprendentemente suave y equilibrado.





# **HAMBURGUESAS** **CERDO IBÉRICO** **NATURALES**

Seleccionamos la carne de cerdos de raza ibérica criados en armonía con la naturaleza, en la Dehesa de Salamanca, donde disfrutaban de una vida en régimen extensivo, alimentándose exclusivamente de pastos, bellotas, cereales y leguminosas.

Modo de vida, alimentación gourmet y genética selecta ibérica, dan lugar a una carne de calidad superior.

## **NOTA DE CATA**

Las hamburguesas de cerdo ibérico tienen una extraordinaria infiltración, responsable de su delicioso sabor y de su jugosidad.

El punto de fusión de esta grasa es más bajo que la del cerdo blanco, por lo que se derrite al cocinarse impregnando el grano de la carne y proporcionándole una agradable sensación de untuosidad.

Lejos de resultar pesadas o grasas, son toda una celebración de sabores intensos y distintivos, umami y aromas únicos.



## 10 RAZONES PARA ELEGIRNOS


1. **CARNE LIMPIA** sin conservantes, colorantes, secuestradores de agua, potenciadores del sabor y sin féculas
2. **INGREDIENTES NATURALES** solo carne y especias
3. **EXCELENTE SABOR** jugosidad y textura
4. **PRECIO** compras solo carne, no aditivos
5. **PRODUCTO ULTRACONGELADO** larga vida útil y seguridad alimentaria
6. **GARANTÍA DE ORIGEN** ganado nacido criado y sacrificado en España
7. **RAZAS AUTÓCTONAS** parda de montaña, lidia, ibérico, morucha
8. **CERTIFICADO ECOLÓGICO** N° de operador CL 5114E certificado por CAECyL
9. **RESPONSABILIDAD SOCIAL** creamos empleo, somos viables y contribuimos a fijar la población en el campo
10. **SOSTENIBILIDAD** por cada kilo de carne eco que compras estás contribuyendo a secuestrar 1,5 litros de gases de efecto invernadero, frente a los 15 que se emiten al producir un kilo de ternera industrial o los 1,8 litros que emite la fabricación de una Beyond Burger (“hamburguesa vegetal”)






**ESTAMOS A TU DISPOSICIÓN**



 645 09 18 23 · 600 5427 78

 [moronta@carnisima.com](mailto:moronta@carnisima.com)

 [vazquezromero.es](http://vazquezromero.es)

 37216 Moronta · Salamanca

