



ELABORADOS
Sánchez Iglesias

COMERCIALIZADORA:
SOUTH BREEZE IMPORT EXPORT S.L.U.
Dirección: Calle Ferrocarril del Puerto nº 6, Local E.
C.P. 29.002 – Málaga.
TEL: + 34 643.90.83.25
www.importexportsouthbreeze.es
info@importexportsouthbreeze.es

Elaboraciones Sánchez & Iglesias

LA GRANJA

Elaboraciones Sánchez&Iglesias se fundó en 2013, con la adquisición de la finca donde se ubica la única granja de Ocas existente en Extremadura.

Su situación geográfica en un entorno privilegiado y con un microclima único, ya que se encuentra a escasa distancia del Balneario El Raposo, a una altitud de 600 metros, y zona de descanso de aves en su periodo de migración, es el enclave perfecto para aprovechar el ciclo natural y conseguir el mejor producto de estas aves.

La crianza de las Ocas, en nuestra propiedad se realiza en completa libertad, sin forzar su alimentación, la cual se compone de los cultivos de la propia finca, cereales, bellotas e higos.

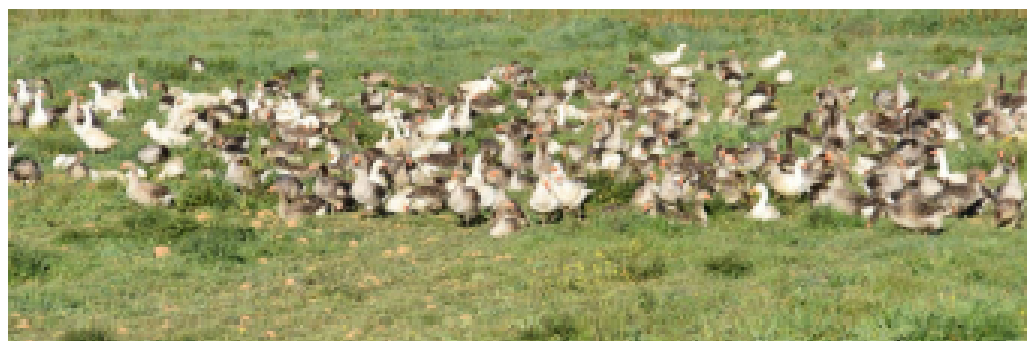
Durante el lustro transcurrido desde la adquisición de la granja, hemos realizado una profunda remodelación de las instalaciones y no pocas pruebas de manejo, en aras a conseguir un producto natural con la máxima calidad y con un respeto total con nuestro entorno. Han sido cinco años de estudios y pruebas para conseguir el summum de un producto gourmet.

Fruto de los diferentes estudios realizados, el primero y fundamental es la crianza de las Ocas en libertad y con una alimentación natural, que consigue una carne más sabrosa y una grasa saludable, con una calidad extra por estar en continuo movimiento en su medio natural.

El segundo y no menos importante, ha sido la instalación del matadero en la propia finca, para evitar el estrés en el desplazamiento de las aves.

La tercera corresponde al proceso de fabricación, que la realizamos asimismo en nuestras instalaciones, para aprovechar el clima de la zona en los distintos pasos de curado y envasado.

Todo ello nos permite ofrecer un producto final exclusivo y único, con unos estándares de calidad muy superiores a los habituales en este tipo de productos gourmet.



Mi-cuit natural

Es un preparado del hígado de oca con su propia grasa

Presentación

Tarrina de vidrio, con capacidad para 200 gramos.

Para su envasado es sometido a un proceso de cocción al baño maría a baja temperatura, sometida a esterilización y envasado al vacío, con el fin de conservar la óptima calidad del producto.

Conservación

Su envase especial refrigerado, debe conservarse en frigorífico a temperatura de 1 a 5 grados. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir antes de 3 días.

Degustación

El mi-cuit debe estar fresco, pero no frío. Es recomendable romper el vacío del envase unas horas antes de su degustación, dejándolo abierto en el frigorífico, para oxigenar el producto con el fin de resaltar su sabor y su textura, y conseguir apreciar su exquisitez.

Es recomendable mantenerlo fuera del refrigerador 15 minutos antes de su consumo y para acompañarlo un vino afrutado, un cava brut, blanco o rosado.

Ingredientes

Hígado graso de oca ibérica, sal y pimienta.



Valor energético (kcal) (kcal/100 g)	229
Grasas monoinsaturadas	8,84
Grasas poliinsaturadas	1,61
Hidratos de carbono	4,67
Acet. oleico e Isom trans c18: 2n 6 t	0,37



Jamón de oca 100 gr.

El jamón de oca se obtiene de forma artesanal en todos los distintos procesos de salado, secado, curado, y para su envasado final al vacío, es cortado a cuchillo por un cortador profesional de jamón.

Descripción

Este producto es elaborado con la pechuga (magret de oca), de nuestras ocas criadas en libertad y alimentadas con bellotas para dar el sabor que lo diferencia de cualquier otro producto de similares características,

Jamón de oca, como entrante o aperitivo, suele ser el principio que marca la diferencia de una comida normal a otra realizada con exquisitez y que desea sorprender al resto de comensales. Unido a su excelente calidad y textura suave, se une su presentación cuidada al mínimo detalle.

Su presentación y envasado al vacío es perfecto para abrir y airear el producto 15 minutos antes de su consumo para que tome su sabor exquisito y su excelente textura.

Ingredientes

Magret de oca y sal.

Valor energético (kcal) (kcal/100g)	372
Valor energético (kJ) (kJ/100g)	1546
Grasas monoinsaturadas	16,62
Grasas poliinsaturadas	3,22
Hidratos de carbono	4,28
Acetate oleico e Isom trans c18:2n6t	56,85



Mollejas de oca confitadas

Lo elaboramos con el músculo triturador de alimentos del ave. Lo cocinamos y confitamos con su grasa, consiguiendo un producto final de textura suave, tierno y sencillamente delicioso.



Presentación

Tarrina de vidrio de 200 gr.

Conservación

Se preserva en su propia grasa y su conservación en un envase especial refrigerado.

Degustación

Para su degustación únicamente calentarlas lentamente a baja temperatura. Se puede acompañar con guarnición de verduras al gusto.

El maridaje perfecto para las mollejas es un vino tinto crianza o reserva.

Es recomendable su conservación en frío, una vez abierto.

Ingredientes

Mollejas de Oca, Grasa de Oca, Sal y Pimienta.

Valor energético (kcal) (kJ/100 g)	382
Grasas monoinsaturadas	19,36
Grasas poliinsaturadas	3,74
Hidratos de carbono	0,96
Acido oleico e Isom trans c18:2n 6 t	0,23



Confit de oca confitado

Gracias al clima, alimentación, manejo y raza de nuestras Ocas, hemos conseguido, que nuestros productos tengan una calidad específica que los hace exclusivos y con textura diferente cuando lo degustamos.

Este plato se lo debemos a la alta cocina francesa, y se elabora con los muslos de Ocas, cocinados a fuego lento y confitados con su propia grasa.

Presentación

Caja con 1 muslos de 350/400 gramos, envasados al vacío individualmente.

Degustación

Romper el envase al vacío y calentar en su propia grasa, momentos antes de su consumo, entre 5 y 10 min a 180º en el horno. Se puede acompañar con guarnición de mermelada, miel o compota de frutas.

Aconsejamos acompañarlo de vino con cuerpo, para resaltar su calidad y sabor especial.

Ingredientes

Muslo de Oca, Sal, Pimienta y Grasa de Oca.



Valor energético (kcal) (kcal/100 g)	217
Valor energético (kJ) (kJ/100 g)	910
Grasas monoinsaturadas	7,29
Grasas poliinsaturadas	1,56
Hidratos de carbono	1,12
Ácido oleico e isom trans c18: 1n9 t	0,35



Mollejas de oca confitadas

Lo elaboramos con el músculo triturador de alimentos del ave. Lo cocinamos y confitamos con su grasa, consiguiendo un producto final de textura suave, tierno y sencillamente delicioso.



Presentación

Tarrina de vidrio de 200 gr.

Conservación

Se preserva en su propia grasa y su conservación en un envase especial refrigerado.

Degustación

Para su degustación únicamente calentarlas lentamente a baja temperatura. Se puede acompañar con guarnición de verduras al gusto.

El maridaje perfecto para las mollejas es un vino tinto crianza o reserva.

Es recomendable su conservación en frío, una vez abierto.

Ingredientes

Mollejas de Oca, Grasa de Oca, Sal y Pimienta.

Valor energético (kcal) (kJ/100 g)	382
Grasas monoinsaturadas	19,36
Grasas poliinsaturadas	3,74
Hidratos de carbono	0,96
Acetato oleico e Isom trans c18:2n 6 t	0,23



Consomé de oca

Se obtiene de la cocción de las estructuras óseas de Ocas, cocinados a fuego lento para extraer todos los jugos y grasas.

Es un producto ideal para añadir verduras al gusto y sin sal añadida, con el cual conseguimos un consomé de muy alta calidad.

Presentación

Tarro de Vidrio de 1 litro.

Conservación

Conservar en frío a temperatura entre 1/5 grados.

Degustación

Su degustación debe ser caliente y recomendamos su acompañamiento en su degustación de una pequeña cantidad de vino fino u oloroso.

Valor energético (kcal) (kJ/100g)	22
Grasas monoinsaturadas	0,67
Grasas poliinsaturadas	0,11
Hidratos de carbono	2,83
Acetate oleico e Isom trans c18:2n 6 t	0,08



Grasa fina de oca

Grasa fina de oca para preparar confit o carne, y para acompañar patatas o verduras.

Presentación

Envase de vidrio de 300 gramos

Conservación

Su envase especial refrigerado debe conservarse en frigorífico a temperatura de 1-5 grados. Una vez abierto, conservar refrigerado.

Valor energetico (kcal) (kJ/100g)	896
Grasas monoinsaturadas	61,41
Grasas poliinsaturadas	10,54
Hidratos de carbono	<0,10
Acete linoleico e Isom trans c18:2n 6 t	0,09



Alitas de oca

Gracias al clima, alimentación, manejo y raza de nuestras ocas, hemos conseguido, que nuestros productos tengan una calidad específica que los hace exclusivos y con textura diferente cuando lo degustamos.

Este plato se lo debemos a la alta cocina francesa, y se elabora con las alitas de las ocas, cocinados a fuego lento y confitados con su propia grasa.

Presentación

Caja de alitas y contramuslos de 500/700 gramos, envasados al vacío individualmente.

Degustación

Romper el envase al vacío y calentar en su propia grasa, momentos antes de su consumo, entre 5 y 10 min en el horno. Se puede acompañar con guarnición de mermelada, miel o compota de frutas.

Aconsejamos acompañarlo de vino con cuerpo, para resaltar su calidad y sabor especial.

Ingredientes

Contramuslo y alitas de oca, sal, pimienta y grasa de oca.

Valor energético (kcal) (kcal/100 g)	217
Valor energético (kJ) (kJ/100 g)	910
Grasas monoinsaturadas	7,29
Grasas poliinsaturadas	1,56
Hidratos de carbono	1,12
Acetato oleico e Isom trans c18: 1n9 t	0,35

COMERCIALIZADORA:

SOUTH BREEZE IMPORT EXPORT S.L.U.

Dirección: Calle Ferrocarril del Puerto nº 6, Local E.

C.P. 29.002 – Málaga.

TEL: + 34 643.90.83.25

www.importexportsouthbreeze.es

info@importexportsouthbreeze.es