



Estirpe Negra

Empresa con casi cien años de experiencia en el sector cárnico, sinónimo de Calidad y Saber Hacer. En nuestras instalaciones de Fregenal de la Sierra, centro de la producción de cerdo ibérico, llevamos dieciocho años haciendo Jamones, Paletas, Lomos y Embutidos ibéricos de máxima calidad mediante la perfecta combinación de los sistemas tradicionales de elaboración y la última tecnología aplicada a ellos.

Los productos ibéricos ESTIRPE NEGRA proceden de cerdos ibéricos criados en régimen extensivo en Extremadura, donde se encuentran las mejores dehesas de la Península Ibérica, y son controlados por técnicos de ESTIRPE NEGRA desde su nacimiento hasta su sacrificio.

Desde el año 2006 contamos con unas nuevas instalaciones que incorporan todos los medios necesarios para garantizar la mejor calidad de nuestros productos y la máxima seguridad alimentaria, sin renunciar por ello a la curación y elaboración artesanal en secaderos y bodegas naturales. Además tenemos establecido un sistema de trazabilidad que nos permite seguir cada una de las piezas de forma individualizada facilitando toda la información del producto desde la granja de procedencia hasta el cliente al que se le envía.

Por todo esto, los productos ibéricos ESTIRPE NEGRA son unos productos únicos por su sabor, su aroma, su textura y su regularidad obtenida en las mejores instalaciones, que permiten combinar procesos tradicionales con la última tecnología.



Carácter ibérico

En Badajoz, en plena dehesa extremeña, se encuentra Fregenal de la Sierra. Un pueblecito lleno de tradición en el corazón de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura. Aquí, en un paisaje de extraordinaria belleza, rodeado de encinas y alcornoques, los cerdos ibéricos de Estirpe Negra se crían a campo abierto. Y se alimentan no solo de bellotas y pastos, sino también de aire, sol, nubes, montañas... Quizá sea esta la razón de su carácter ibérico. Un carácter único e inconfundible.

Premios y certificados

Somos la primera empresa de Ibéricos certificada por AENOR según las normas ISO 9001 e ISO 14.000 que garantizan la correcta elaboración de nuestros productos y el respeto al medio ambiente de nuestros procesos industriales, asegurando la conservación de este ecosistema único en el que nos encontramos