### Orellana Perdiz desde 1948

Nuestra historia comienza allá por el año 1.948, en los fogones de nuestra primera Venta, inmersos en Sierra Morena, al norte de la provincia de Jaén y hoy en día junto a la Autovía de Andalucía, en La Carolina, en contacto directo con la naturaleza, dentro de una Finca propiedad familiar, donde se encuentran las Ruinas del Castillo que dio nombre a una de las mas famosas Batallas de España, la Batalla de las Navas de Tolosa en 1.212. Rodeada de Toros Bravos y Encinas, en los aledaños al Parque Natural de Despeñaperros, donde la reina de la Caza Menor es la Perdiz, y de la Caza Mayor el Ciervo y el Jabalí.





#### ; Qué es el Escabeche?

El escabeche es una forma de elaboración muy aromática, que permite alargar la vida de los alimentos, su denominación proviene del árabe sikbâg (un plato persa que ya aparecía en "Las mil y una noches").

En esta forma de conservación intervienen 4 elementos:

el fuego, el vinagre, el aceite de oliva virgen extra y las hierbas aromáticas, consiguiendo en nuestro obrador un equilibrio perfecto con la Perdiz.

Elaboramos nuestros productos rodeados de 10 siglos de historia, con la confianza de formar parte de nuestro pasado para mirar el futuro con inquietudes; buscar la excelencia nos hace trabajar.

Orellana Perdiz



## ; Porqué Orellana Perdiz?

Porque el modo de elaboración es a mano y en pequeñas series.

Mantenemos nuestros productos sin conservantes, aditivos ni colorantes, salvo los sulfitos propios de los vinagres y vinos; los mismos no contienen gluten, huevos, leche ni sus derivados.

La Perdiz Escabechada tiene bajo contenido en azúcares y es fuente de proteínas y el Pate de Perdiz tiene bajo contenido en azucares y es fuente de proteínas, Hierro y Fosforo.

Somos una empresa familiar, nuestra receta ha sido transferida entre generaciones, un patrimonio al que solo tienen acceso determinados miembros de la familia, siendo un acontecimiento familiar el traspaso de ese legado culinario.







OP Orellana Perdiz

Autovía de Andalucía (A4), Km. 265 23200 La Carolina (Jaén) Andalucía - España

orellanaperdiz.es

## Perdiz en Escabeche

Cocinada con la mejor Perdiz, con el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, Vinagre de Vino, y un toque único de especias, conseguimos una Perdiz con personalidad propia, diferente, pero muy tradicional.

Se recomienda consumir la Perdiz a temperatura ambiente, agitar el bote suavemente para que haya un maridaje perfecto en la Salsa en Escabeche, una vez abierto, dejar oxigenar al menos 5 minutos, presentar la Perdiz partida en dos mitades, emplatar, y acompañada con el propio Escabeche.







# Paté de Perdiz

Este Pate es el acompañamiento perfecto a la hora del aperitivo, en la comida o en tus momentos mas especiales, preparado a partir de la mejor carne de Perdiz, Aceite de Oliva Virgen Extra y aromatizado de diferentes especies, es un Pate que sorprende con un sabor a campo, suave textura, untoso y excelente paladar.

Acompañado con pan casero recién tostado y un buen vino espumoso o manzanilla, es el acompañante perfecto.





### Ensalada PerdizEscabechada

#### RECETA

Brotes Verdes
Tomates Cherrys
Pimiento Verde
Aguacate
Laminas de Fresa
Gajos de Naranja
Perdiz Escabechada desmigada
Aliñar con el Escabeche de la Perdiz





OP Orellana Perdiz

... comieron perdices y fueron felices